



Vēl pirms pārdesmit gadiem šaurs bija to produktu klāsts, kuri pārdošanai tapa mājās apstākļos, turklāt tos lielākoties tirgoja pāslēpus. Cilvēki zināja, pie kura kaimiņa meklēt svaigi nožāvētu renģūti vai kūpinātu cauraudzīti, kurās mājās var nopirkt piena produktus bez E vielām, kurai saimniecei pasūtīt torti. Kad laucinieki savusražojumus sāka vest un pārdot Rīgas pagalmos, precī viņiem, var teikt, izrāva no rokām. Tad arī uzraudzības dienesti bija spiesti domāt, kā visu legalizēt un no pārtikas aprītē iesaistītajiem panākt higiēnu, produktu tapšanas izsekojamību un stingru atbildību par kvalitāti.

Tagad tas ir noticis. Pilnveidojas likumdošana, pašu mazo ražotāju kļūst arvien vairāk, rodas jaunas formas, kā patērētājiem iegādāties kārotos produktus. Pilsētās un gandrīz katrā pagastā ir cilvēki, kuri mājās rada garšīgus un veselīgus produktus. Daudzi dod priekšroku precī, kas tapusi no vietējām izejvielām ar dabīgas garšas buketi. Sevišķi tas pierādījās pandēmijas laikā, kad, nevēloties drūzmēties lielveikalos, cilvēki meklēja iespējas iegādāties produktus tieši no ražotāja. Zināms, ka mājražošana attīstās kā jauna nozare konkurēncē ar lielo, industriālo pārstrādi. Tas ir būtiski, jo lielas zemnieku saimniecības laukos vairs nerodas. Nav brīvu zemju, un ģimenes ar mazu zemes platību arvien biežāk izvēlas audzēt kultūras, kuru ražu paši pārstrādā, pārdod un nodrošina sevi ar darbu un iztikai. Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centra (LLKC) izdevumā *Celvedis mājražošanā* uzsverts, ka šajā nozarē atspoguļojas Latvijas reģionu identitāte, tradīcijas, unikāli vietējie produkti, ģimenes roku darbs, personīga attieksme. – *Mājražotājs ir fiziska vai juridiska persona, kas veic pārtikas produktu ražošanu mājās apstākļos. Pārstrādei izmanto paša audzētas izejvielas vai sadarbojas ar citām Latvijas lauku saimniecībām, iepērkot izejvielas. Ražošanā izmanto atbilstīgu un ilgtspējīgu pieeju. Tas nozīmē, ka izejvielas audzētas, saudzējot vidi, un produkti gatavoti, ievērojot labas higiēnas praksi, saskaņā ar katra reģiona vietējām tradīcijām, – lasāms Celvedis.*

Pārtikas un veterinārā dienesta (PVD) informācija liecina, ka Latvijā visplašāk mājās izvērstu augu izcelsmes produktu ražošanu. Tai seko gaļas un piena pārstrāde.

Umurgas Arājos liek lietā dzimtas sieviešu prasmes

Ināra un Jānis Liepiņi Umurgā, bioloģiski sertificētajā z.s. *Arāji*, ir vieni no vietējiem mājražošanas pionieriem. 2004. gadā saimniecība ieguva bioloģiskās statusu, tagad ir Latvijas Bioloģiskās lauksaimniecības asociācijas biedre. Pašlaik saimniecībā notiek paaudžu maiņa. Produktu gatavošanu pārņēmusi abu meita Inga, profesionāla pavāre, ar vīru Jāni un meitām. Inga strādājusi *Lido* un vairākos Rīgas restorānos, tomēr pārcēlās uz laukiem, lai darītu to, kas pašai vislabāk patīk. – *Atceros, jau vecmāmiņa lika burkāns dažādus dārzeņus, ogas un augļus. Pēc tam to ilgu gadus darīja mamma. Tāds darbs man ir asinis, – viņa smejot apliecina. Daļa no vairāk nekā 50 saimniecībā ražotajiem produktiem ieguvuši ekoserifkātu un ir marķēti ar pazīstamo ekolapu.*

Inga ir ļoti radoša saimniece, jo alā izdomā oriģinālas receptes garšīgiem konserviem, salātiem, desertam. Pēc aptuvenām aplēsēm saimniecībai ir vismaz 100 pastāvīgu klientu, to skaitā bērnu dārzā Rīgā un arī kāds sabiedriskās ēdināšanas uzņēmums. Ar tiem pietiek. – *Siguldas tirgū kāda ģimene nopirka dažas manas burcināš, bet vēlāk atbrauca uz māju un piekārēja pilnu bagāžnieku produktu. Tomēr visu laiku lasu tiešo piegāžu pulciņos veiktās aptaujas, kur var redzēt piercēju gaudi un pieprasījumu. Nevar stāvēt uz vietas, jo ir jāmainās un jāaug, – Inga rezumē. Jānis produkts fasē. Viņš brīnās, ka dažs laucinieks savējos piegāžu pulciņiem uz Rīgu atved maisā un noņem zemē. – Visu pasūtīto iesaiņoju papīra maisos, katru aizlīmēju ar mīsu uzlīmi. Jādara tā, lai piercējam patīk sūtījumu turēt rokā. Mūsu burcināš, sulas un sirupu pudeles ar etiķeti izskatās glīti. Sanāk dārgāk, bet vajag, lai ir labi, – viņš spriež. Ieprasos, vai iespējams ievērot visas Eiropas Savienības (ES) regulu un Ministru*

Uz viļņa mājražošana!



Pats karstākais dārzeņu konservēšanas laiks

Iecienītāko mājražotāju produktu tops



nišs, puikulis Aigars Vladimirovs, Ilva Saukuma no Katvaru pagasta u.c. Viņiem ES fondu finansējums ļāva modernizēt bišu produktu ražošanu atbilstoši prasībām. Liepupieši Aiga un Normunds Baumaņi jau sen nodarbojas ar mājražošanu, bet par savu pirmo struktūrfondu projektu izšķīrās tikai nesen. Viņi *LEADER* programmā nopirka cepeškrāsi un produktu uzglabāšanas skapi, kas tagad ļauj ekonomēt laiku un pagarināt produktu lietošanas termiņu. Abi ir ļoti apmierināti. Aug piercēju pieprasījums pēc kazas piena produkcijas. Ar projektu finansējumu ganāmpulka uzturēšanu un produktu daudzveidību veiksmīgi attīstījuši alojēši Kozaki, tāpat Modra Puišīte no Limbažu pagasta *Virbotnēm*. Abās saimniecībās jau ražo ne tikai sierus, sviestu, biezpienu, bet pat saldējumu. Uzskaitījumu vēl ilgi varētu turpināt, bet svarīgi, ka notiek attīstība. Ražotājiem arvien rodas daudz jaunu ideju, viņi mācās, pilnveidojas un produktu klāsts bagātinās.

Salacgrīvieši ar desām un gaļu Rīgā, Ogrē un citur

Mūspuses mājražotājus visvairāk iespējams satikt lielajos tirgos un Skultē. Tur sestdienās sastopami arī salacgrīvieši Edīte Stalte un viņas vīrs Edijs Jēkabsons. Viņi pārstrādā cūkgaļu un tirgum cep arī maizi. Vispieprasītākās ir pēc klasiskās senču receptes Edītes gatavotās putraindesas. Abi dzīvo privātmājā pilsētas nomalē, tāpēc nebija problēmu iekārtot prasībām atbilstošas ražošanas telpas un kūpinātavu. Publiski pieejamais finansējums nav izmantots. – *Negribējās būt kādam parādā. Nolēmām paši tikt ar visiem izdevumiem galā, –* saka Edijs.

Impulss uzsākt mazo biznesu nācis no Edītes, jo senāk viņa strādājusi saimniecībā, kur apguvusi gaļas apstrādi. Pamēģinājusi, sanācis, tā pirms pieciem gadiem viss iesā-



Edīte Stalte liek lietā savas prasmes gaļas apstrādē

mu. Pretenzijas ir pret obligāto, reizi divos gados atjaunojamo sanitāro minimumu. Parasti viņš apmeklējis un klausījies lekciju, pēc kuras visiem izsniedz vajadzīgo apliecību. Gunārs uzskata, ka vīndariem tas ir tukšs numurs, jo neko sev vajadzīgu uzziņāt nevar. Šogad viņš to darīja attālināti internetā, kur pakalpojums iegūstams vislētāk. Taču pēc lekcijas noklausīšanās prasītais aizpildīt arī testu. Viņš saka: – *Bija jāērē puse dienas, lai klausītos, kādiem jābūt gaļas dēlīšiem, kādā temperatūrā un cik reizes drīkst sildīt zupu, kā veicama zivju apstrāde. Kāds viņa ražotājam sakars ar jēlo gaļu, zivīm, saldēšanu vai pienu? Turklāt par visu jāmaksā! Ja stāstītu, ar kādu nazi jā-mizo āboli vai kā jāspiež sula, bet par to neviena vārda! Vīndaris uzskata, ka mājražotājiem, kuri pārstrādā dārzeņus, augļus un ogas noteikti būtu jāveido atsevišķs kurss, un lektoriem jārunā par lietu. Viņš to pārmet Zemkopības ministrijas ierēdņiem, kuri apstiprina programmas un rīko konkursus.*

Vēl viņam liekas neloģiski, ka regulāri jāveic analīzes ūdenim, ko saņem no pilsētas centralizētā ūdensvada, tāpat šķītis divaini, ka mājās pagrabstāvā, kur nodarbojas ar augļiem un ogām, likts izbūvēt tualeti, lai gan uzņēmumā strādā tikai pats. Tas liekas pārspīlēti. Taču viņš piecējas, ka vairs nav vajadzīgas sanitārās grāmatīņas.

PVD speciālisti gan pārbauda, gan izskaidro

PVD Ziemeļprieģas pārvaldes vadītājs Mareks Samohvalovs uzsver, ka šobrīd mājražošana ir uz viļņa. Šis gads parādījis mazo ražotāju spēku un to, ka cilvēki vēlas atgriezties pie dabas. Regulāri apsekojot viņu darbību, pārkāpumi biežāk konstatēti ūdensapgādē. – *Jābūt pilnīgai pārliecībai, ka ražošanā izmantotais ūdens ir labs. Dažkārt pievadošie ūdens tīkli ir novecojuši. Vairāk problēmu parasti ir viensētās, kur ūdens ņemšanas avoti nav tie labākie, –* viņš atklāj. Pārkāpumu skalā otro vietu ieņem izsekojamība, jo vajag, lai dokumenti un marķējums dotu skaidrību, kur un kā iegūtas produktu izejvielas. Viņš stāsta par nepilnībām paškontrolē, ko dažkārt uzņēmēji neuzskata par svarīgu aprakstīt. Iekārtas un aprīkojums pēdējos gados uzlabojas, jo daudzi to iegādei piesaista projektu līdzekļus. Vaicāts par sanitārā minimuma apguvi, M. Samohvalovs uzskata, ka tādām kursam jābūt, bet to māca privātas kompānijas, kas varbūt nav veiksmīgi izvēlētas. Viņš iesaka G. Grinbergam vērsties Latvijas Vīnkopju un vīndaru biedrībā, lai nevalstiskā organizācija pati uzņemtos organizēt piemērotu kursu.

Kur pērk mājražotāju izstrādājumus



– *Cilvēkiem šodien ir visas iespējas ražot legāli. Regulējums nav tik ļoti sarežģīts, ka to nevarētu izpildīt. Mūsu uzraudzība rāda, ka tas ir iespējams. Viņaprāt, mājražošana vairs nav tikai vaļasprieks vai palīgozare, bet kļūst par pamatnozari. Svarīgi ir nenobīties, meklēt un atrast nišu, kurā vislabāk izpausties, bet neskaidro vienmēr varot prasīt PVD speciālistiem.*

Lauku konsultanti pulcē mācīties un apgūt pieredzi

Mājražošanas biznesa rašanos sekmē LLKC. Speciālisti nodrošina lektorus, rīko seminārus, ved skatīties citu pieredzi. LLKC Limbažu biroja konsultante lauku uzņēmējdarbībā Zaiga Blaua uzsver, ka mājražotāji uzmanības lokā ir jau vairākus gadus, jo atbilstāmi tādēļ, ka ražo precies ar pievienoto vērtību. Arī interese par rīkotajām mācībām bijusi liela. Dažreiz vienas grupas vietā nācies lūgt lektoriem strādāt pat ar divām. Kvalitatīvi valsts institūciju darbinieki vai augstskolu pasniedzēji viņus informējuši par obligātajām normatīvo aktu prasībām mārketingā, mācījuši, kā tikt pie svītkodiem, marķēt, fasēt un pat to, kā garšīgāk sagatavot gaļas, piena un citus produktus. Vienmēr grupas iepazīstinātas ar kāda mājražotāja pieredzi mūspuses novados, arī Raunā, Priekullos, Rūjienā, Jelgavā, Saldū, Ogrē un citur. Pēc uzzinātā un redzētā dalībnieku atsauksmes parasti ir sajūsmas pilnas. – *Ne katrs tāpēc ražos sieru, ka redzējis, kā tas notiek, bet cilvēkiem jādzird veiksmes stāsti. Ja saprot, ka uzņemoties var novest savu ideju līdz mērķim, ir stimulē pašam rīkoties, –* saka Z. Blaua.

Lauksaimnieki ar ES fondu un Valsts lauku tīkla finansējumu vesti skatīt attīstītu šīs jomas pieredzi un kooperāciju arī

Aptaujātie vēlas produktu daudzveidību

Ausekļa aptaujā par mājražošanu piedalījās 65 respondenti. Interesanti, ka gandrīz 90% uzskata – mājās ražotie produkti ir garšīgāki. 11% piercēju gan ir vienlaikus, ir iepirkties, jo produktus gādā gan veikalos, gan tirgū. Gandrīz 70% respondentu jau ir kāds ļoti iecienīts un uzticams mājražotājs, no kura viņš regulāri pērk sev produktus.

Garš ir to produktu uzskaitījums, kuras interesenti gribētu, bet nevar iegādāties. Kāds norāda, ka labprāt pirktu mājās gatavotus jogurtus, cits – ka piedāvājumā ir maz ievārtījumu, ka labprāt tirgū iegādātos svaigpienu, biezpienu, mājās sietu sieru, jau gatavu žāvētu gaļas produkciju, labu putraindesu, šašliku, arī veģetāro ēdienu pusfabrikākus, baziliku un citādus pesto. Vēl daži no zemniekiem tirgū labprāt pirktu liellopu un aitas gaļu. Kāds atbildētais norāda, ka vēlas mājās apstākļos žāvētas butes un lucīsus, citam kārojas kūpinātus jūras asarus, brekšus, žāvētas saldūdens zivis.

Pāris atbilžu iesūtītāju padalās, ka ievārtījumus un dārzeņu konservus gatavo pašī. Mums raksta: – *Man ir lauku radi, kuri daudz ko audzē. Ir gan ogas, gan dārzeņi, tie nav jāpērk, bet, ja būtu, tad meklētu kādu vietējo mājražotāju, jo veikalā nopērkamie nereti ir slikti. Ļpaši nekvālitatīvi ir kartupeļi. Iedzīvotāji norāda, ka ir par maz informācijas, kur ko var nopirkt. Viņi uzskata, ka maz ir arī izbraukuma tirdzniecības. Zinot, kur, kad un cik pieņem mājražotāja busiņš, labprāt to apmeklētu. Hei, mājražotāji, plānojiēt braucienus, dosim atlaidi jūsu reklāmai Auseklī!*

Kādu grib un gaida tirgu

Ir vairākas atbilžu iesūtītāju ierosmes par to, ko vajadzētu mainīt Limbažu tirgū. Mums raksta: – *Limbažos visu var sarunāt un atrast, bet ērtāk būtu, ja mājražotāju produkciju varētu nopirkt vienviet tirgū vai kāda veikala stendā. Lai nav jāmeklē olas pie viena, gaļa pie otra, bet piena produkti vēl citā vietā. Kāds gribētu, lai Limbažos ir funkcionāls tirgus, lai sestdienās nav jābrauc iepirkties uz Skultes tirgu, kurā var satikt daudzus mājražotājus no Limbažu novada. – Mūsu pilsētā neesot pieprasījuma un piercēju. Izeidojas tāds apburtais loks – nav piedāvājumu, nav piercēju, un otrādi. Varbūt vajag tirgum pārvaldnieku, kuram ir vēlme un spējas atdzīvot tirgu, –* prāto respondenti. Kāds uzskata, ka jādomā par pievilcīgu tirgus atmosfēras radīšanu, kur cilvēki īpaši noskaņā satiktos, aprunātos, pabaudītu uz vietas gatavotus ēdienus un naškus, kur būtu piedāvājumu dažādība. Tad gājēns uz tirgu visai ģimenei kļūtu par sestdienas notikumu.

– *Esmu bijusi tirdziņos, kur ģimenes ar groziņiem dodas pēc mājražotāju produkcijas. Sievietes malko rīta kafiju vai batvīnu, bērni ēd pirādziņus, laiza cukurvati, vīrieši dzer alu vai kvasu, vēl kāds nogaršo siltus virtuļus vai bēlašus. Puīši spēlē ģitāru un dzied. Ap pusdienlaiku visi dodas citās gaitās, –* lasāms vienā no anketām. Ar nožēlu spriests, ka zudusi tirgus kultūra mazpilsētās, un atzīmēts, ka pat pilsētā ar nākotni – Valmierā – ir ļoti vājš tirgus. Visbeidzot respondents secina: – *Esam kļuvuši tik ļoti praktiski, noslēgti, norobežojusies, ka nav pat vēlmes pēc vienkāršiem, sadzīviskiem un pieejamiem priekšiem – tirgus apmeklējuma sestdienās ar feinu pēgcaru un svaigu produktu grozu. Jādomā, jās ar piekritīstiet – ir, par ko padomāt kā mājražotājiem, gan pašvaldībām un visai sabiedrībai.*

Sagatavoja **Gunita OZOLIŅA**

Mediju atbalsta fonda ieguldījums no Latvijas valsts budžeta līdzekļiem.

Par pielikuma «Tuvplānā» saturu atbild projekta īstenotāja – SIA «Izdevniecība Auseklis».

Pielikuma redaktore Regina Tamane

MAF
Mediju atbalsta fonds