

Krievija aizliedz griķu eksportu



Ziedošs griķu lauks Daugavpils novadā.

Foto: Ivars Soikāns/LETA



Foto: Ieva Čika/LETA

Krievijas valdība aizliegusi griķu, to rupja maluma miltu un putrainu eksportu no 5. jūnija līdz 31. augustam. Latvija krievu griķu eksportā ieņem otro vietu.

Ierosinājumu izteica Krievijas Lauksaimniecības ministrija, lai saglabātu iekšējā tirgū "nepieciešamo daudzumu un nepieļautu straujas cenu svārstības".

Krievijas eksports audzis divtik

Kopš jūlija Krievijas griķu eksports pieaudzis teju divtik līdz 55 000 tonnu, un vairāk nekā 30 000 tonnu eksportēts decembrī un janvārī. Pēc Krievijas Graudu eksportētāju savienības datiem, līdzšinējā lauksaimniecības gadā (no 2020. gada 1. jūlija līdz šā gada aprīlim) par lielāko griķu pircēju kļuvusi Ķīna – 26 200 tonnu.

Otrajā vietā ir Latvija, kurai piegādāts 14 300 tonnu Krievijas griķu, trešajā – Ukraina (13 200 tonnu). Uz Lietuvu eksportēts 9800 tonnu, uz Japānu 8500 tonnu. Kopš šā gada sākuma griķu cena Krievijā pieaugusi par 4,4 procentiem.

Latvijas griķi bez glifosāta

Latvijas nozares eksperti mierina, ka nav pamata satraukumam par iespējamu griķu deficītu. Lauksaimniecības tirgus veicināšanas centra vadītāja Ingūna Gulbe norāda, ka mūsu valstī griķu patēriņš arvien sarūk un papildus arī audzējam paši.

Lauksaimniecības kooperatīvās sabiedrības *Daiva* valdes priekšsēdētājs Arnis Ķibers teic, ka pērn nav bijis bagātīgs griķu ražas gads Krievijā un jau oktobrī Polijas un Lietuvas pārstrādes rūpnīcām bija sarežģīti iepirkt griķus no Krievijas. "Sākās strauja iepirkumu cenas celšanās, jo Polijā arī griķu ražas bija salīdzinoši zemas, viena līdz 1,5 tonnas no hektāra," teic Ķibers.

Kooperatīva *Daiva* audzētie griķi pilnībā tiek eksportēti, tos augstu vērtē pārstrādātāji, jo nogatavināti bez glifosāta, kamēr importēt griķus no Krievijas ir "liela laimes spēle", jo tiem var būt arī glifosātu saturoši graudi.

"Domāju ka 99% importētie Krievijas griķi arī tiek pārstrādāti putrainos kādā no Polijas pārstrādes rūpnīcām un tālāk realizēti gan Latvijas, gan pārējā Eiropas tirgū," piebilst Ķibers.

Dobeles atbalsta savējos

Eksporta apjoms no Krievijas pērn bijis neliels, un aizliegums cenu kāpumu ietekmēs līdz jaunajai ražai. Ķibers prognozē, ka griķu sējumu platības palielināsies gan kooperatīvā *Daiva*, gan Latvijā, gan Eiropā, bet cena pēc ražas novākšanas būs atkarīga galvenokārt no Krievijas, kura var gan pārpludināt visu Eiropu, gan izaudzēt nepietiekami pašiem.

Dobeles dzirnavnieks griķus no Krievijas neieperk. "Mūsu mērķis

ir savu produktu ražošanā maksimāli izmantot vietējās izejvielas, tādēļ iepirkam Latvijā audzētus griķus," uzsver uzņēmuma valdes priekšsēdētājs Kristaps Amsils. Latvijā gan pagaidām trūkst griķu pārstrādes iespēju lielos apjomos, tādēļ *Dobeles dzirnavnieks* griķus ved pie sadarbības partneriem Lietuvā.

Griķi skaitļos

PĒRN LATVIJĀ 16 800 TONNU

Centrālās statistikas pārvaldes dati liecina, ka pērn Latvijā griķi audzēti 15 700 hektāru platībā un kopražā bija 16 800 tonnu. 2019. gadā griķu lauki aizņēma 16 200 hektāru un ievāktas 13 500 tonnas, 2018. gadā novāktas 25 300 tonnas no 27 900 hektāriem.

PICU AUTOMĀTS IZBRĪNA UN PAT DZEN ŠAUSMĀS ITĀĻUS



Foto: SIPA/Scampix

šamīca mīklu, uzber pildījumu un cep, bet klients tikmēr šo procesu var vērot caur lodziņu.

Atsauksmes ir dažādas – kamēr vieni saka, ka ir ēdama, ja steidzies, citi ir šausmās. Studente no Neapoles Fabrikija Puljēze, kura mācās universitātē Romā, secina: "Ir normāli, bet tā nav pica." Pensionāre Džīna: "Briesmīgi. Pica ir jāēd karsta, nekavējoties. Man šis neder."

"Man pat prātā nenāktu ēst picu, ko pagatavojusi mašīna," pauž kāds tuvējā neapoliešu restorāna viesis. Itālieši tur lielā godā kulinārijas tradīcijas un nereti asi reaģē uz atkāpēm no normas. Ne tikai picas ēšana, bet arī vērošana, kā pavārs izmīca mīklu, sapilda to un ieģrūž malkas krāsnī, īstiem picas cienītājiem ir neatņemama šīs maltītes sastāvdaļa.

Šefpavārs Rafaele Esposito, kurš pirms 132 gadiem radīja pasaulslaveno itāļu lepnumu, klasisko Neapoles picu, šobrīd, iespējams, apgriezies kapā otrādi – Romā uzstādīts automāts, kas pasniedz svaigi ceptu picu trijās minūtēs.

Ugunīgi sarkanajā iekārtā *Mr. Go Pizza* var izvēlēties četras dažādas picas, kas maksā no 4,50 līdz sešiem eiro. Automāts

KUKAIŅI OFICIĀLI IEŅEM VIETU EIROPĀS ĒDIENKARTĒ



Foto: AP/Scampix

Eiropas Savienībā izmantošanai pārtikā pirmo reizi oficiāli apstiprināts kukaiņu izcelsmes produkts – miltu melnuļu (*Tenebrio molitor*) kāpuri.

Šo vaboliņu dzeltenie kāpuri mēdz ieviesties nenoslēgtos traukos ar miltiem, makaroniem, graudu pārslām, bet tagad pašos kaitēkļos saskatīts vērtīgs olbaltumvielu avots.

Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestāde (EFSA) jau janvārī atļāva tos izmantot veselus vai žāvētus biežputrās un citos ēdienos, bet samaltus un miltos cepumu, makaronu un maizes pagatavošanai. Līdz

šim tos drīkstēja izmantot dzīvnieku barībā.

Nule Eiropas Savienības Pastāvīgā augu, dzīvnieku, pārtikas un dzīvnieku barības komiteja apstiprinājusi to lietošanu pārtikā. "Bagāti ar olbaltumvielām, taukiem un šķiedrvielām, tie, visticamāk, būs pirmie no daudzajiem kukaiņiem, kas tuvākajos gados parādīsies uz eiropiešu šķīvjiem," aģentūrai *Reuters* paudis EFSA

ķimīķis, uztura zinātnieks Ermolass Ververis.

Eiropiešiem gan šāds ēdiens vēl aizvien ir eksotika, bet pasaulē miljoniem cilvēku siseņi, vaboļu kāpuri un līdzīgi produkti ir parasta maltīte, barojoša un videi draudzīga. Patlaban vēl 11 kukaiņi gaida apstiprinājumu Eiropas tirgum. Pēc *Bloomberg* aplēsēm, ēdamo kukaiņu tirgus 2027. gadā var sasniegt 3,8 miljardus eiro.

Mazos apjomos *insektu uzskodas* Eiropā tirgotas arī agrāk. Pirms dažiem gadiem miltu melnuļu kāpuri ar garšvielām bija nopērkami festivālā Beļģijā, Antverpenē.