



AUZĀS. Zemnieku saimniecības «Sandras» kombains kuļ pārtikas auzas, kas pēcāk nonāks «Dobeles dzirnavnieka» auzu pārslu produktos.

## Mitruma mērītājs – ražas laika uzticamais palīgs

Māra Rone

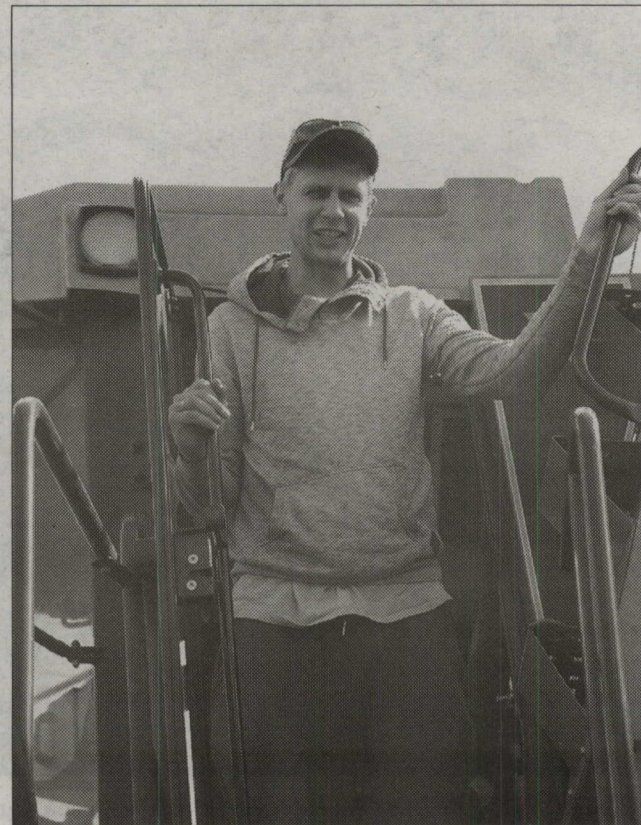
Arī Ziemeļvidzemē joprojām turpinās jaunās ražas novākšana, kurā ik pa laikam korekcijas ievieš lielāks vai mazāks lietutiņš vai pat migliņa. Mūsdienu graudu audzētāji ne vien darbojas ar modernām lauku darbu tehnoloģijām, bet nu jau lielākajai daļai zemnieku kulšanas laikā arvien pa rokai ir arī pašiem savs graudu mitruma procenta noteicējs. Ko tas ar mērījumu saimniekam pasaka priekšā, to arī tam atbilstoši tobrīd darbus organizē. «Liesma» aizvadītajā piektdienā, izbraucot paprāvu apli pa lauku ceļiem no Ipiķiem, Vīlpulkas, Jeriem līdz Rencēniem un Valmierai, pārliecinājās, ka daudzviet tieši tā arī notiek – kombaini iebraukti tīrumā, blakus tiem kravas auto vai traktors ar piekabi, bet kulšana nenotiek, jo iepriekšējā vakarā nolijušā, dažviet pat tikai norasinājušā lietiņa dēļ graudkopjiem nekas cits neatliek, kā nogaidīt.

«Saule un vējš ātri dara savu!» – tā mums teica Burtņieku novada Rencēnu pagasta zemnieku saimniecības «Sandras» saimnieks, pieredzējušais graudu audzētājs MĀRIS GARSELIS, kad viņu ar kundzi RUDĪTI GARSELI satikām vienā no auzu laukiem Valmieras – Rūjienas lielceļa malā. «Šajā laukā šodien diemžēl vēl nekulsim – auzas ir par mitru. Esam lauksaimniecības kooperatīvās sabiedrības «Daiva»

biedri, auzas pārtikai nododam tur, lai pēcāk tās nonāktu pārstrādei «Dobeles Dzirnavniekā». «Daiva» īpaši atbildīgi izturas pret pārtikas auzu kvalitāti, tādēļ arī tās mitrākas par 15 % nemaz nepieņem. Šajā laukā auzām vēl jāpažūst, tūlīt brauksim uz citu lauku, kur vēl vakar auzas uzrādīja 16 % mitrumu, bet šodien, Rudītei veicot atkārtotu mērījumu, mitrums sarucis līdz 12 %,» – tā ar mainīgo situāciju ražas laikā mūs iepazīstināja saimnieks Māris. Izlūdzāties atļauju pabildēt auzu kulšanu, un saņēmuši atļauju, devāmies līdzi.

Piebraucam pie liela, ļoti skaista, labi kopta auzu lauka. Rudītei vēlreiz veic mitruma procenta mērījumu, un tad jau arī darbi sākas ar pilnu joni. Ar kombainu strādā ARTŪRS ELSTIŅŠ, bet par ražas birumu tālāk gādā kravu vedējs VILIS KANURKINS.

Kad saimniekam Mārim vaicājām, kura viņam ir šī ražas novākšanas sezona, atbildē dzirdējām: «Kas vairs to saskaitīs, ja visu apzinīgo mūžu to vien daru, kā kopju zemi un vācu ražu. Kā sāku to darīt kolhozā «Zelta druva», tā joprojām to turpinu savā saimniecībā «Sandras». Agrāk paralēli graudkopībai audzējām arī govīs un cūkās, tagad vairs tikai graudus. Platības nav lielas, bet arī vairāk nekā 160 hektāros darāmā pietiek. Daļa zemju nomātas, daļa savējās. Šajā sezonā ziemāji, rudzi un kvieši, jau nokulti. Nu strādājam ar pārtikas auzām, kas, pareizi kopjot, padevušās tiešām



KOMBAINIERIS. Artūrs Elstiņš savu darbu veic profesionāli.



SAIMNIEKI. Māris un Rudīte Garseli pie sava skaistā auzu lauka. Rudītei rokās graudu mitruma mērītājs, bez kura mūsdienu zemnieks savu ikdienu nemaz nevar vairs iedomāties. Alekseja Kozņeca foto

skaistas. Tās man vairākos laukos. Žēl, ka arī Rencēnos tā saucamajā Baložu galā šovasar vienā no auzu laukiem paplosījās varena krusa. Rezultātā krusa daļu auzu izkūla.»

Par sadarbību ar vietējiem graudu pirmapstrādes un uzglabāšanas kooperatīviem Māris Garselis saka tikai to labāko: «Daļu savu ziemas kviešu nodevu VAKS, bet visu pārējo – «Daivai». Laika gaitā ir sagādāta visa nepieciešamā lauksaimniecības tehnika, lai ražas laikā darbi lieki nekavētos. Kamēr vien varēšu, tikmēr arī vēl šajā lauksaimniecības nozarē darbošos.»

## Cepumu vasaras

Vasara ir laiks, kad arī Liepkalnu maiznīcā var sastapt sezonas bitītes. EVITA VOLKOVA pie mums Rūjienā strādā jau trešo vasaru! Pirmos divus gadus, kad vēl mācījās vidusskolā, viņa Liepkalnu maiznīcā strādāja pusslodzes darbu – locīja kastītes un mazliet fasēja cepumus. Šogad Evita jau ir studentes kārtā un pirmo reizi strādā pilnas slodzes darbu, kas nozīmē, ka jāstrādā arī naktī, fasējot cepumus un konditoreju. Viņa uzsver, ka strādājot Liepkalnos, apgūst prasmes, kas noder citos darbos ikdienā, kā arī gūst vērtīgu pieredzi pārtikas nozarē.

Kā ir ikdienā strādāt vietā, kur apkārt ir dažādi gardumi?

Sākumā vilinoši, jo tā smarža visur seko un visu gribas pagaršot. Ar laiku pierod un tā kļūst par ikdienu. Kārdinājums pāriet, jo tas viss jau ir redzēts un justs.

Kas šo trīs gadu laikā ir mainījies?

Man pašai augusi motivācija un grūtības pakāpe strādājot. Sākumā jau vienkārši: mazliet pastrādā noteiktās stundas un dienas pusslodzē, bet tagad jāatrod spēks un motivācija arī nakts maiņām un

lielākam darbam, ko prasa pilnas slodzes pienākumi. Arī ikdienas dzīve maiznīcā mainās: parādās jaunas idejas, cepumu veidi, izlases. Tā kā esmu šeit tikai vasarās, pārmaiņas izjūtu izteiktāk nekā ikdienas darbinieki.

Nakts maiņās ir kāds veids, kā tu sevi motivē palikt nomodā, būt aktīvai?

Nē, zemapziņā saprotu, ka jāstrādā ilgi. Tas tikai norūda raksturu! Nav viegli, bet pie visa jaunā pierod. Bet no rīta gribas gulēt gan, to nevaru noliegt.

Kas tevi darbā uzmundrina?

Darbinieku joki un smieklī, kas dienu darbā padara plūstošāku, vieglāku.

Tavuprāt, ir labi skolēniem un studentiem vasarā strādāt?

Manuprāt, jā! Ir labi vasarā kaut mazliet pastrādāt. Lai arī kādu darbu darītu, par to saņem labu gandarījumu un varī finansāli pietuvoties mērķu īstenošanai, kas iepilnā. Ne vienmēr būs viegli, bet prieks pēc padarītā darba būs! Bet atbalstu arī vasaras brīvvala brīvību. Vajag arī mazliet atpūsties.

Anete Šķēle, teksts un foto



EVITA VOLKOVA: «Man patīk darba atmosfēra un arī pienākumi, kas jāveic. Esmu rūjieniete, un iespēja strādāt vietējā uzņēmumā, kam lieli apgriezieni, mani fascinē!»