



KOPBILDE. Pieredzes apmaiņas brauciena dalībnieki «Smilškalnos». Publicitātes foto

# Veiksmīgas kooperācijas pieredze Kurzemē

Iepriekšējā nedēļā laikraksta «Liesma» lasītāji uzzināja par Latvijas lauku konsultāciju un izglītības centra Valkas konsultāciju biroja organizēto pieredzes apmaiņas pasākumu lauku uzņēmējiem un konsultantiem. Programmas pirmajā dienā mēs iepazīnāmies ar lieliskiem uzņēmumiem Zemgalē, bet otrās dienas pasākumi norisinājās Kurzemē – par tiem tad arī šoreiz plašāk.

## Biškopība – arī ārstniecībai ar bišu produktiem

Kā pirmo Kurzemē apmeklējām biškopības, amatniecības un apiterapijas (ārstniecība ar bišu produktiem) saimniecību «Bandenieki», kura atrodas Dundagas novadā. 2005. gadā lauku sētu iegādājās Zviedriņu ģimene. Līdz šai dienai īpašuma sakopšanā un ražotnes izveidošanā ieguldīts liels darbs un enerģija. Saimniecības galvenā nodarbe ir biškopība un visdažādāko bišu produktu ražošana. Saimniece Inga degustācijai galdā cēla vairāk nekā desmit šķirņu medu, arī ogas, riekstus un ziedputekšņus medū.

Pērn saimniekiem ir izdevies realizēt lielāku biznesa ieceri – ir uzbūvēta dziedinātava jeb apiterapijas namiņš. Cilvēki, kuriem nepieciešama atkopšanās pēc smagākām plaušu vai nervu slimībām, ierodas namiņā un izmanto lielisko iespēju gulēt gultā virs bišu saimes.

Dziedina ieelpotais stropa gaiss, tas gan relaksē, gan arī palīdz astmas slimniekiem, kā arī mazina muskuļu sāpes. Bišu dziesma ieaijā un nomierina. Par šīm procedūrām ir daudz labu atsauksmju, un «Bandenieku» saimniecība kļūst aizvien atpazīstamāka.

Saimniecība ir lauksaimniecības pakalpojumu kooperatīvā sabiedrības «Talsu novada garša» biedri. Tālāk mūsu ceļš veda uz Talsiem, lai tiktos ar šā kooperatīva darbiniekiem un uzzinātu vairāk par sadarbības iespējām. Kooperatīvs savu darbību uzsāka 2017. gadā, lai apvienotu Talsu novada mājražotājus un popularizētu novadu ar vietējiem ražojumiem. Mēs apmeklējām kooperatīva tirdzniecības vietu – jauku un gaumīgi iekārtotu veikaliņu, kur kooperatīva darbinieks Raimonds Zviedriņš atbildēja uz mūsu jautājumiem.

## Kuldīgas labumi

Arī nākamā mūsu pieturas vieta bija ar mērķi iepazīties ar uzņēmēju kooperāciju. Devāmies uz Kuldīgu, kur apmeklējām kooperatīvu «Kuldīgas labumi». Mūs sagaidīja tā vadītāja Gunita Šternberga.

“ Degustācijā piedāvā ne tikai vīnu, bet arī vīndara stāstu par to, kā tiek pie laba vīna.

No viņas stāstītā secinām, ka tiek darīts viss, lai paplašinātu kooperatīva darbību, un drīz arī citos Latvijas novados tiks izveidoti Kuldīgas lauku labumu veikaliņi. Gunita uzsvēra, ka kooperācijas pamatā ir cilvēki un viņu darbs. Labprātīgi apvienojoties kopīgai saimnieciskai darbībai, tiek plānota lielāku mērķu sasniegšana. Kooperatīva «Kuldīgas labumi» biedri iegulda lielu darbu, lai katra izdomātie un izstrādātie produkti aizpildītu veikala plauktus un būtu pieejami gan novada iedzīvotājiem,

gan arī viesiem. Svarīgi, lai mājražotāji produktu ražošanā ir atbildīgi un ar ilgtspējīgu pieeju, ievērojot labas higiēnas praksi, garantējot nemainīgu kvalitāti un produktu tradicionālo receptūru izmantošanu. Īpaši tas esot attiecināms uz tādiem atpazīstamiem produktiem kā sklandraušī.

## Palīdzēšana – mājas vīnu ražošana

Mūsu vizītes noslēgumā apmeklējām zemnieku saimniecību «Smilškalni», kuras saimnieks Alvils Elksnis audzē, pārdod un pārstrādā dažādas ogas – zemenes, avenes, upenes, kazenes, aronijas, smiltsērķšķus, ķiršus un pīlādžus. Apmeklējām saimniecības vīna darītavu un, klausoties saimnieka stāstījumā par darbu un nākotnes izaicinājumiem, malkojām galdā celtos ogu un augļu vīnus.

Ar ogu audzēšanu saimniecībā nodarbojas jau no 1997. gada, bet no 2010. gada sāka nodarboties arī ar mājas vīna ražošanu. Lai veiksmīgi ražotu produktus tirgum, saimniekam ir jābūt ziņošanai gan par kultūru audzēšanu, gan pārstrādi, gan arī tirdzniecību. Alvils Elksnis ir beidzis

Bulduru dārzkopības vidusskolu un ieguvis nepieciešamās zināšanas, kuras tiek papildinātas, praktiski darbojoties.

Ogu audzēšana tika uzsākta, iestādot 0,3 hektārus upeņu. Tobrīd ogas par labu cenu iepirka «Latvijas balzams». Daļu ogu varēja pārdot arī tirgū. Nākamajos gados saimniecība paplašinājās, tika iestādītas avenes 0,1 ha platībā. Izveidojās veiksmīga sadarbība ar SIA «Pūre food» Pūrē, kur nopirka visu izaudzēto. Aveneņu stādījumi tika mērķtiecīgi palielināti līdz 3 hektāriem.

Mainoties cenu politikai un pieaugot brīvā tirgus konkurencei, pārdot ogas pārstrādei kļuva arvien neizdevīgāk. Nekas cits neesot atlicis – bijis jādome jauns risinājums! Kļūstot labvēlīgākai alkohola aprites likumdošanai attiecībā uz mazām vīna darītavām, 2011. gadā «Smilškalnos» sāka attīstīt palīdzēšanu – mājas vīna ražošanu.

«Vīns nav pašmērķis, ar tā palīdzību ogas var pārdot par gada labāko vidējo cenu. Piemēram, avenes un kazenes ir ogas, kas jārealizē 24 stundu laikā, vīns ļauj ogas tirgot nesteidzīgi, visa gada garumā un veiksmīgi konkurēt ar ievesto produkciju,» saka saimnieks Alvils.

«Smilškalni» piedāvā vīnus no dažādām ogām. Produkciju galvenokārt realizē tirdziņos un degustācijās. Gandrīz nevieni svētki Kurzemē neiztiek bez «Smilškalnu» vīnu degustācijas. Pircējiem patīk daudzveidība. Degustācijā tiek piedāvāts ne tikai vīns, bet arī vīndara stāstījums par saimniecību, vīnu un tā gatavošanu. Tas bija lielisks papildinājums arī mūsu apmeklējumam: stāsts par katru vīnu bija aizraujošs un interesants. Tikām mācīti sajūst vīna pēcgaršu un sajūst smalkas smaržas nianšes. Katram vīnam ir savs raksturs, – tas ir patstāvīgs un spēcīgs, līdzīgi tā ir vīndarim Alvilam Elksnim. Bijām satikuši un iepazīnuši atsaucīgu, darbīgu cilvēku, kurš vienmēr atrod laiku parunāt ar saviem apmeklētājiem, dāvāt tiem priecīgāku noskaņojumu nekā pirms ierašanās. Mums prātā nāca kur senāk dzirdēts teiciens «dzīve nav tik gara, lai dzertu sliktu vīnu», un, klausoties Alvila optimistiskajā stāstījumā, īsti vietā likās uzdziedāt latviešu spēka dziesmu «Še, kur līgo priežu meži».

Kopjot tradīcijas un atbalstot vietējos ražotājus, mēs stiprinām savu valsti. Sadarbība un kopā būšana, uzmanīga un godīga attieksme vienam pret otru – tas ir pamats uz kā būvēt nākotni.

**Daiga Siliņa,**  
LLKC Valkas un Valmieras  
biroju vadītāja



BIŠU PRODUKCIJA.