

## PIEREDZE

## Skatās, kā igauņi nekurienei piesaista tūristus

## ZANE SPROĢE

Februārī Saldus novada mājražotāji piedalījās Latvijas Lauksaimniecības kooperatīvu asociācijas (LLKA) organizētā pieredzes apmaiņas braucienā uz Tartu apriņķi Igaunijā.

LLKA valdes locekle Aneta Rulle stāsta, ka kaimiņzeme izvēlēta tādēļ, ka ļoti līdzīga Latvijai gan klimata, gan dzīves līmeņa ziņā. Lai gan pieredzi smelties brauca grupa no Kurzemes, tajā bija salīdzinoši daudz saldenieku: Agnese Arne-Štencele, Agnese Upeniece, Ērika Matvijuka no Lauksaimniecības pakalpojumu kooperatīvās sabiedrības *Provinces produkti*, čili ievārījumu gatavotāja Santa Ozoliņa, vīndari Māris un Daina Zariņi, puķu, dārzeņu un ogu audzētavas *Vijāni* pārstāve Madara Arne, konditore Daina Simsons, ķiploku audzētāja Agita Holšteina, jaunā lauksaimniece Kristīne Kalviņa un Laura Ritiņa no *Lauras pankūkniņas*.

Brauciena pirmajā dienā latvieši viesojās setu zemē un uzzināja, kā viņi šķietamā nekuriene piesaista tūristus un atrod noietu mājražotāju produkcijai. Setu zemi caurvij tūrisma josta. Pirmkārt, maršruts kartē atgādina jostu, bet, otrkārt, kad piestāj pie viena ražotāja, tas iesaka nākamo. Ražotāji savā starpā sadarbojas, ne tikai citu rekomendējot tūristiem, bet arī savos veikaliņos pārdod kaimiņu preces. Interesanti, ka seti draudzējas ar suitiem.

"Setu zemē tūristus piesaista ar ēdienu un gastronomiskiem festivāliem. Mūs pārsteidza, ka šai tautai tradicionāls parasts ķimeņu siers, taču cilvēki to pērk kā traki, jo igauņi par savu darinājumu prot pastāstīt, tam ir ļoti laba reklāma," novēroja A. Rulle.

Pieredzes brauciena dalībniekiem bija iespēja baudīt tradicionālu setu maltīti, kuras neatņemama sastāvdaļa ir vietējo brūvēta kandža. Saldenieces atzina — ļoti negaršīga.

## Paēdina tūkstoš mutēs dienā

A. Arne-Štencele stāsta, ka ap Peipusa ezeru katru gadu rīko dažādus gastronomiskus pasākumus, piemēram, Ielu ēšanas festivālu līdzīgi kā Latvijā Mājas kafējnicu dienas. Pasākums notiek 175 kilometros gar ezeru. Internetā pieejams katra ēdinātāja piedāvājums un darbalaiks. "Pirmā atšķirība, ko ievērojām, ka pasākumam nav iepriekš jāpiesakās — brauc, kas grib, katram kaut ko iedos. Vidēji katrs ēdinātājs dienā pabaro



**DEGUSTĀCIJA.** No visa izslauktā kazu piena, saimniecībā ražo dažādus sierus.

## PIEREDZES BRAUCIENA DALĪBNIKI.



FOTO — NO ANETAS RULLES ALBUMA



**ANDRI-PEEDO KAZU FERMĀ.** Saldeniece Agnese Arne-Štencele un grupas tulce.

800 līdz 1000 cilvēku," uzzināja sieviete.

Pilināšanas festivālā savas saimniecības atver alkoholisku dzērienu ražotāji. Pasākuma baudītājam jāpaņem karte, kurā atzīmētas vietas, kur varēs kaut ko nobaudīt, — un jābrauc. Katru gadu notiek arī Repšu festivāls. Lai gan šogad šo zivju sugu no Peipusa vairs nedrīkst maksšķerēt, ceļotājiem piedāvās citas šajā ezerā noķertās. Kamēr repšus vēl drīkstēja ķert, igauņi bija gatavi par kilogramu zivs atdot pat 40 eiro. Festivālā parasti iesaista iecienītus šefpavārus un zināmus māksliniekus.

Savukārt ziemā, kad tūrisma sezona ierasti beigusies, uz Peipusa ezera rīko Pilnmēness nakts ēšanas festivālu. Ēdinātāji uz ledu izveidojuši vairāk nekā 200 maltīšu pasniegšanas vietas un igauņi no visas valsts brauc uz šo maģisko pasākumu. Vienīgais noteikums — ēdienam jābūt gatavotam no vietējām izejvielām, tādēļ tur nebūs iespējams pagāršot, piemēram, makaronus vai picu. Katrs šāds festivāls ir iespēja mazažiem mājražotājiem pārdot savu produkciju, un igauņi naski atbalsta un novērtē savējos.

A. Arne-Štencele stāsta: "Igauņi mūs apskauž par to, ka Latvijā katrā pilsētā ir pa tūrisma informācijas centram. Kaimiņzemē katrā reģionā ir ti-

kai viens pašvaldības apmaksāts tūrisma speciālists. Tas ir tāpat, ja mums par Kurzemi būtu atbildīgs viens cilvēks. Taču šāda situācija spiež igauņus domāt par efektīvu mārketingu. Piemēram, slavens igauņis, kuram seta saknes, nopērk īpašumu Setijā un reizi gadā rīko lielu pasākumu. Šis reģions ir mazapdzīvots, bet slavenība to reklamē tā, ka uz festivāliem sabrauc visa valsts. Pat vēl vairāk — igauņi aizvien vairāk apsver iespēju tur pirkt īpašumu.

## Per japāņus un žāvē gaļu

Pie Munameģa dzīvo pāris ap sešdesmit, kuri melnajā pirtī kūpina gaļu. Lai gan sākotnējā doma bijusi tajā pašā telpā arī sniegt pāršanas pakalpojumu, Pārtikas un veterinārais dienests šādu ideju nepieļāva. Tādēļ uzbūvētas vairākas pirtis — gaļai un cilvēkiem atsevišķi, lai gan saimniece pārliecināta, ka tā ir ierēdņu neizdarība. Teorētiski vienā telpā varētu darīt abus, taču likumdevēji nav ieinteresēti un baidās pieļaut izņēmumu. Pirtī nedēļā nokūpina 700 kilogramu cūkgaļas. Gatavu produkciju pārdod restorāniem, kā arī tirgo paši.

Igauņu melnās pirtis iecienījuši japāņi, tās pat iekļautas



FOTO — NO AGNESES ARNE-ŠTENCELES ALBUMA

**MALKAS GRĒDU IZDAIĻO FOTOGRAFĪJAS.** Melnās pirts ārpusē pāršanās ainiņas.

35 objektu sarakstā, uz kuriem japāņiem obligāti jāizbrauc. Interesanti, ka ziepju vietā pirtī izmanto pelnus. Sieviete atradusi veidu, kā veiksmīgi sadarboties ar uzlecošās saules zemi, pieraksts šai vasarai jau pilns, kaut cena par pakalpojumu ap 400 eiro. Pieredzes apmaiņas brauciena dalībnieki pārliecināti, ka panākumu pamatā ir labs stāsts un enerģiski cilvēki.

## 70 kazas par 6 miljoniem eiro

Andri-Peedo kazu ferma un siera ražotne ārēji ne ar ko neatšķiras no citām. Tur ražots siers nopērkams lielveikalos. Apsveicami, ka kaimiņzemē lielveikalu ķēdes izceļ vietējos ražojumus, tādēļ lauksaimniekiem un ražotājiem nav jāuztraucas par noietu. Kamēr valstī būs vietējie ķiploki, netirgos ievestos — un tā ar visām precēm.

Interesanti, ka šajā saimniecī-

bā uzbūvēts siena žāvētājs — telpa, kurā ielikts liels ventilators. Kazām domātu sienu vislabāk pļaut tad, kad dabā tas nespēj izzūt, tādēļ arī šāda iekārta uzbūvēta. Tā dod iespēju attīstīt papildu biznesu — žāvēt un pēc tam iepakot sienu kāmjiem un citiem sīkdzīvniekiem. Šis kazu fermas siena žāvēšanas pakalpojumu izmanto pat saimniecības no Latvijas. Pieredzes brauciena dalībnieki pārsteidza, ka fermā ir pašapkalpošanās veikals. Saimnieki izrēķinājuši, ka algot darbinieku neatmaksājas, jo pat ja dienā iekasēto naudu nozog, tas ir izdevīgāk nekā algot pārdevēju. Līdz šim neviens neko arī nav nočiepis.

Pieredzes brauciena dalībnieki secināja, ka saimniecībā ieguldītie seši miljoni eiro ir neadekvāti daudz, ja ņem vērā faktu, ka ferma nav pavisam pilna. Kā iespējams noturēt pozitīvu bilanci, lai paliek kazu audzētāju ziņā.

Turpinājums sekos.

## Interesants fakts

Pieredzes brauciena grupu Igaunijā pavadīja tulce — latviete, kura labu laiku dzīvo Tartu. Viņa pastāstīja, ka igauņi tā arī nav sapratuši, kādēļ latvieši tik ļoti iecienījuši Munameģi. Vietējo skatījumā tas ne ar ko neesot īpašs. Kad tulce viņiem parādīja *Limuzīnu Jāņu nakts krāsā*, kaimiņiem beidzot bija skaidrs, kādēļ mēs tik ļoti gribam uz Munameģi.