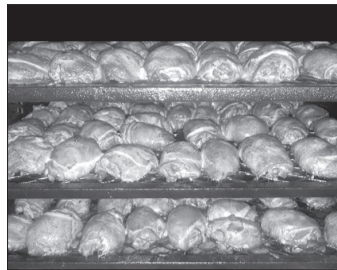


«Makra» – ar smaidu kūpināta gaļa

«Vjačeslavs, Valentīnas un Alīnas Litvjakovu ražotos mājas kūpinājumus un skābētos kāpostus iecienījuši pircēji visā Latgalē.»



Pašu grieztās alkšņu malkas dūmos garšīgi izkūpinās gan dažādi cūkgaļas produkti, gan arī vista



Uzņēmuma nosaukums kādā no austrumu valodām nozīmējot «miljons», bet fonā redzamais kalns ir Makras kalns un simbolizē tiekšanos uz augšu, uz to miljonu



Liela daļa kāpostu skābēšanai tiek pašu izaudzēti, pārējie – iegādāti no vietējiem audzētājiem

Jana Skrivļa-Čeverē

Domājams, ne viens vien jau ir iemīlojis mājražotāju «Makra» gatavotos mājas kūpinājumus, kurus ik ceturtdienu un piektdienu var iegādāties Preiļos pie lielveikala «Maxima» un arī tirgos un tirdziņos visā Latgalē.

Preiļu novada Galēnu pagastā ir neliels ciems Lomi-Bortnieki. Tur atrodas ražotne, kurā saimnieko Litvjakovu saime – mamma Valentīna un viņas lielākais balsts un superkomanda – bērni Vjačeslavs un Alīna.

Uzņēmuma nosaukums kādā no austrumu valodām nozīmējot «miljons», bet fonā redzamais kalns ir Makras kalns un simbolizē tiekšanos uz augšu, uz to miljonu. Sarunā ar VALENTĪNU un VJAČESLAVU LITVJAKOVIEM vaicāju par ikdienu, izaicinājumiem un to, kas rada prieku, esot mājražotājiem.

Kūpinātava senā akmens ēkā

«2018. gadā pamēģinājām izkūpināt gaļu paši sev. Tad kaimiņus pacienājām, piedāvājām pagaršot mūsu veikalīņa apmeklētājiem un nolēmām, ka jāsāk ražot vairāk un oficiāli, braukt uz tirgiem. Dokumentu sagatavošana aizņēma aptuveni gadu, un nu jau piecus gadus strādājam,» stāsta Valentīna. Viņai piederošais veikals ciematā nu ir vienīgais, peļņu īsti nenes, tomēr slēgt žēl – tas darbojies jau vairāk nekā 30 gadus.

«Laukos nav kam nākt iepirkties. Agrāk bija rindas, savulaik bija pat divi veikali, pasts, skola, bibliotēka, viss bija, tagad nekā nav, lauki izmirst,» saka Vjačeslavs un piebilst, ka arī tas, ka cilvēku paliek aizvien mazāk, bija viens no iemesliem, kāpēc vecāki nolēma pievērsties mājražošanai. «Ja kāds saka, laukos grūti dzīvot, gribētu teikt, ka lielākā problēma nav vis laukos dzīvot, bet gan uz tiem tikt,» atzīst jaunietis. Jau gadus desmit apkaimes iedzīvotāji cenšas pievērst pašvaldības vadības uzmanību ceļa problēmai, pērn pat savākti ap 700 parakstu, tomēr rezultātu līdz šim nav.

Kūpinātava ierīkota blakus mājai esošajā no akmeņiem celtajā šķūnī. Uz akmens uzrakstīts 1939. gads un burti A.V., ko paši tulko gan kā Alīna un Vjačeslavs, gan Aleksandrs un Valentīna. Kolhoza laikā tajā atradies zirgu stallis, pēc tam, kad nopirkts šis zemes gabals, neilgi turēti sivēni, govīs un teļi, vistas, bet no 90. gadiem vienkārši stāvējis tukšs, līdz 2017. gadā izlemts tam dot jaunu dzīvību.

«Kādu laiku ēka tā stāvēja, līdz tēvam ienāca prātā doma, ka jāmaina jumts. Vienu ziemu nostāvēja bez jumta, tad kopā ar tēvu to uzlikām, mācījās 7. klasē, kad to sākām. Plānu, ka tur kūpināsim gaļu, vispār nebija, man tētis teica, ka trušus audzēsim. Tā remontējām, renovējām to ēku, lējām betonu, likām flīzes, līdz tēvs ņēma un kūpinātavu nopirka un uzlika. Tad jau gan bija skaidrs, kādi bija plāni. Vēl Riebiņu novadā, īstenojot divus mazo grantu projektus 2018. un 2019. gadā, tika iegādāts darbam nepieciešamais aprīkojums un aukstumkamera.»

Turpinot tēva iesākto

Alīna un Vjačeslavs pagaidām vēl mācās, tāpēc galvenā saimniekotāja ir Valentīna. «Bērniem nācās vairāk pieslēgties, kad pirms četriem gadiem nomira vīrs Aleksandrs. Tā viss darbs pārgāja uz viņu pleciem, nācās vienlaikus gan mācīties, gan palīdzēt darbos, bet rokas nenolaidām,» stāsta viņa.

«Gribas turpināt tēva iesākto. Man tad bija 16 gadi, strādāt vajadzēja gribi vai negribi. Tad vēl nāca grūtie kovidā laiki. Kad sākās ierobežojumi, tajā pašā dienā, kad tie tika pieņemti, mēs tieši tirgojām Preiļos, atbrauca pašvaldības policija un pateica, ka viss – nekādas tirgošanas nebūs. Protams, bija stress, ko darīt, kā dzīvot tālāk, bet pielāgojāmies ierobežojumiem un PVD nosacījumiem un veiksmīgi pārvarējām to laiku,» atminas Vjačeslavs. «Man tie pirmie un trakākie bija vidusskolas gadi. Bija dienas, kad pēc četriem atbrauc no skolas, ātri paēd, tad visu sakurini un darbu beidz vien divos naktī, bet no rīta atkal uz skolu. Vidusskolas sākumā gribējās kaut kur Rīgā, lielā augstskolā mācīties, bet šobrīd nevaru atļauties būt prom visu nedēļu, jāstrādā mājās, tāpēc studēju Rēzeknes Tehnoloģiju akadēmijā par būvzinieci. Mācības nenotiek katru dienu, kad notiek, varu izbraukāt, arī diezgan daudzi mani kursabiedri strādā un saka, kāpēc braukt uz Rīgu pēc augstākās izglītības, ja to var tepat Latgalē iegūt.»

Cik varam, tik darām

Visi darbi tiek paveikti pašu spēkiem. «Cik paši varam, tik arī darām,» uzsver Valentīna un piebilst: «Protams, nav viegli, ka visu laiku jāstrādā tempā, viss jādara pašiem – malka jāsaģādā, gaļa jāsaģatavo, viss jāsakārto, arī tad, ja visu dienu esi tirgojis, – neviens cits to tavā vietā neizdarīs.»

«Makra» piedāvā dažādus gaļas produktus – mājas desu, karsti kūpinātu speķi, kas Preiļos esot īpaši pieprasīts un varētu pat teikt, ka iecienītākais produkts. Vēl ir kūpināta rulete, karbonāde, krūtiņa, arī vistas gaļa – sortiments diezgan plašs. Sezonas laikā – rudenī un ziemā – pircējiem tiek piedāvāti arī skābēti kāposti, kas arī esot ļoti pieprasīts produkts.

«Gadās ka cilvēks pienāk un sāk komentēt, ka te jau viss mākslīgs – dūmi, ar elektrību kūpināts, bet es varu pierādīt, ka pats visu daru – ir bildes, kā mežā alkšņi griežu, kā kūpinātavā to malku lieku,» stāsta Vjačeslavs un piebilst: «Mēs lepojāmies, ka mēs visu darām, kā mūsu senči savulaik, kā vecvecāki pirtiņā agrāk kūpināja. Mums, var teikt, tehnoloģijas ir tādas pašas – viss ar alkšņu un ābeles malku kūpināts – tikai kūpinātavā. Pašiem veikalā pirktā gaļa vairs nemaz negaršo. Bet garšas kārpiņas mainās – ja 16 gados speķi vispār nevarēju ieēst, tad tagad tas man ir mīļākais produkts.»

Katram ir savi pienākumi – Vjačeslavs ir galvenais atbildīgais par kūpināšanu, Valentīna un Alīna sagatavo gaļu, bet izbraukumos uz tirgiem visā Latgalē piedalās visi.

Kā pirmais bijis Viļānu tirgus un piektdienu tirdziņš Varakļānos, tad sāka braukt uz Preiļiem, bet pērnā gada novembrī pabūts arī Daugavpils tirgū. Vjačeslavs priecājas par sen lolotu sapni, kas piepildīts septembrī, – busiņu ar trim vietām, kas krietni atvieglo nokļūšanu uz tirdzniecības vietām.

«Biju pašā pirmajā izbraukuma tirdzniecības reizē, tas man ļoti palicis atmiņā. Nopirkām lielu telti – 3 x 2 metri. Mājās to salikuši, ieraudzījām, cik tā telts milzīga, pietiek stress, ko mēs tur liksim, ko tirgosim, vai mūsu ražotā produkcija vispār kādam garšos. Saņēmāmies, no rīta jau piecos bijām Viļānos, tā pamazām aizgāja viss,» atminas Vjačeslavs.

Katrai precei savs pircējs

No sākuma skābēti tikai pašu audzētie kāposti, tagad rudens sākumā ir savi kāposti, pēc tam tie tiek pirkti no vietējiem audzētājiem. Arī gaļa tiek iepirkta Latvijā audzēta.

Skābēto kāpostu recepte ir no Valentīnas vecākiem mantota, bet gaļas produktu receptes ir viņas pašas radītas. «Sākumā kūpinājām tikai vistu, tad paziņas sāka vaicāt, kāpēc cūkgaļu nekūpinām. Pamēģināju sākumā vienu kilogramu iesālīt, sakūpināt, izdevās labi, un tā tas arī aizgāja – vispirms speķis, tad arī karbonāde, krūtiņa utt. Līdz šī brīža sortimentam,» stāsta mājražotāja un piebilst, ka, protams, katru reizi galarezultāts nedaudz atšķirsies, jo viss ir roku darbs, kūpinātava nav elektriskā, netiek izmantota nekāda ķīmija. Dažreiz gaļa ir tumšāka, citreiz gaišāka, bet katrai precei ir savs pircējs, teic Vjačeslavs un smaidot bilst, ka rezultātu gan jau ietekmējot arī tas, vai darbu dari ar smaidu vai dusmīgs. Tāpat arī kūpināšanas procesa ilgums mēdz būt dažāds, bet divās stundās noteikti nevar izkūpināt labu gaļu.

Klienti ir dažādi – ir tādi, kas grib paši aizbraukt uz mājām un nopirkt, bet Preiļos ir, kas piezvana un palūdz, vai varētu aiznest uz mājām kādu gaļas gabaliņu vai kāpostu trauciņu. «Bija kliente ap 90 gadiem, dzīvoja piektajā stāvā. Man, jaunam cilvēkam, kāpjot jau aizdusa teju pietetas, ko veciem cilvēkiem darīt piektajā stāvā?» stāsta Vjačeslavs. «Ir mums pastāvīgie klienti, kuri gaida atbraucam un pērk mūsu produkciju jau visus šos piecus gadus. Ir tādi, kas aiziet, bet atgriežas – visiem gribs pagaršot ko citu. Ir arī tādi klienti, kuri tikai parunāties grib, pakomunicēt, kas arī nav slikti. Tirgos dodam arī savas vizītkartes, ir bijis, ka zvana un vaicā, piemēram, kad brauksim uz Daugavpili, varbūt varam ko atvest. Bet tas nav kā uz Preiļiem, kur no saviem laukiem varu kaut katru vakaru atbraukt. Uz Daugavpili vienu gaļas gabalu neveidīšu, tad saku – būs tirdziņš, redzēsīties. Tāpat mūsu ražotos produktus daudz sūta uz Īriju, tie vēsti arī uz Turciju un pat uz Taizemi.»

Kas ir grūtākais un kas iedvesmo

«Grūtākais, esot mājražotājam, ir tas, ka visu laiku jādomā un jāplāno, nevari apstāties un atslābt,» atzīst Valentīna. «Vēl neesi pārdevis saražoto, bet jau jāplāno nākamā reize. Un jācer, ka visu pārdoši, jo viena lieta ir sagatavot, cita – to visu pārdot. Arī tas, ka brīvdienās jāstrādā, kad ir tirdziņi.»

Bet Vjačeslavs sirsnīgi saka: «Mani mamma iedvesmo – ar to, ka, neskatoties uz grūtībām, nenolaida rokas. Ģimene, mēs trīs, mūsu saliedētība, ejot cauri grūtībām, no tēva mantotais ģimenes gars – tas ir tas, kas iedvesmo.»

Bet brīvajā laikā, lai arī tā nav daudz, Litvjakovu ģimene labprāt aizbrauc uz kādu skaistu vietu Latvijā, arī pošoties braucieniem uz tirgiem, mēdz ielānot pa ceļam apskatīt ko interesantu – tā nupat pabūts Daugavpils ciotoksnī. «Hobijs tagad viens – gaļa un kāposti, citam laika īsti nav,» teic Valentīna. «Kad visu dienu esi nostāvējis, nostrādājis, atnāc mājās un gribs tikai atpūsties.»

«Ir cilvēki, kas, atbraukuši no ārzemēm, stāsta, ka nav te Latvijā, ko darīt. Mēs vienmēr sakām – Latvijā ir, ko darīt, ja vien tu gribi darīt. Un vēl – noteikti milzīgu paldies gribam sacīt mūsu klientiem, kas vienmēr mūs gaida, atbalsta un ciena mūsu darbu,» uzsver Vjačeslavs un aicina ikvienu atbalstīt savējos ļaudis, jo īpaši tos, kas ražo paši. ▀

«Projektu finansē Mediju atbalsta fonds no Latvijas valsts budžeta līdzekļiem». Par projekta raksta «Makra» – ar smaidu kūpināta gaļa» saturu atbild SIA «Vietējā».

MAF
Mediju atbalsta fonds