

«Līvānu ķiploks» – no tradicionālā līdz inovatīvajam



Pēc labi padarīta darba Reinholdu ģimene labprāt atpūšas, dodoties kādā aizraujošā ceļojumā

Foto no Reinholdu ģimenes personīgā arhīva

Jana Skrivļa-Čevere

Kiploks nereti tiek nievāts tā specifiskā aromāta dēļ, tomēr vīrusu sezonā, domājams, ikviens atminas par tā labajām īpašībām.

Ja svaigu ķiploku atradīsim vai ikvienā virtuvē, tad retais iedomāties, ka no tā var izgatavot, piemēram, konfektes vai sīrupu. Tieši ar šādām labā nozīmē dullām un ārpus rāmjiem un stereotipiem kāpjošām idejām, kas liek paraudzīties uz šo šķietami vienkāršo dārzeņiem gluži no cita rakursa, aizvien turpina pārsteigt Māris un Viola Reinholdi, kuru ražotos produktus ar zīmolu «Līvānu ķiploks» (tie top Līvānu novada Turku pagastā) noteikti ne viens vien būs pamanījis tirgos un tirdziņos. Aicināju viņus uz sarunu.

Četrdesmit dažādi produkti

Pievērsties lauksaimniecībai Reinholdu saime nolēma, kad Violai pēc otrās meitas dzimšanas radās iespēja bezdarbnieku kursos rakstīt biznesa plānu. Tiesa, noteikumi neļāva īstenot tieši ar lauksaimniecību saistītus projektus, tāpēc sākotnēji tika izlemts pīt grozus, tomēr «ar tiem groziņiem, braukājot pa tirdziņiem, līdzī paņēmām arī kādu ķiploku un ievērojām, ka cilvēkiem tie patīk, viņi novērtē šo dārzeņi un labi pārāk,» atminas Māris un stāsta, ka izlēmuši ar ķiplokiem apstādāmo platību pakāpeniski palielināt, līdz tika pieņemts lēmums pievērsties tieši to audzēšanai.

Kas sākumā bija kā hobijs, laika gaitā ir kļuvis par papilddarbu. Nu jau septīto gadu saimniecībā tiek audzēti un dažādos produktos pārstrādāti ziemas ķiploki. Pirmie ķiploku produkti bija to ziedu pastas – gan klasiskā, gan ar dažādiem augiem, bet šobrīd «Līvānu ķiploks» piedāvā nu jau 40 dažādu produktus – sākot no pulveriem un pastām, līdz karamelēm un želejkonfektēm.

«Jo lielāki augām, jo vairāk mums to produktu bija, jo lielāks darbošanās prieks parādījās un vēlme darīt,» stāsta saimnieki. «Mums patīk strādāt ar ķiplokiem, mums patīk šis dārzeņis. Tas ir ļoti interesants, ļoti īpašs, ar to var spēlēties un radīt kaut ko jaunu. Un kamēr tas viss ir kā spēle, kamēr tu ar to rotaļāties, kamēr ir iedvesma un prieks darboties, tikmēr tas ir interesanti, un viss iet uz priekšu.»

«Ražošana sākas maijā, kad ievācam un sagatavojam pirmos augus, bet pats intensīvākais darba posms ir ķiploku ziedu pastas ražošana, kas ir aptuveni nedēļa ap Jāņiem. Lai pastai kvalitāte un derīguma termiņš būtu labs, ziedi ievācam pavisam īsu laika periodu. Šogad tā bija Jāņu nedēļa, vācām ziedus pirms un pēc svētkiem. Tad gan mums tā ražošana notiek ļoti spraigi un in-

tensīvi – no pieciem rītā līdz gandrīz vienam naktī,» stāsta Māris un piebilst, ka, lai arī samērā daudz tiek darīts ar tehniku, tostarp, piemēram, rušināšana, jo lielajam ķiploku laukam ravēšanu ar rokām nav iespējams nodrošināt, tomēr tiek darīts viss, lai produkts būtu maksimāli ekoloģisks un tīrs.

Uzņēmums, kurā iesaistās visa ģimene

Visu «Līvānu ķiploka» sortimenta piedāvājumu var iegādāties internetveikalā www.livanukiploks.lv un, protams, izbraukuma tirdziņos, savukārt dažādus interesantus faktus un aktualitātes var atrast viņu lapā Facebook. Tagad drīz būs Miķeļdienas tirdziņi, un saimnieki plāno pabūt gan Rīgā, Doma laukumā, gan Preiļos, Daugavpilī un Rēzeknē. Tad būs brītiņš atvilkt elpu, lai atkal dotos jau uz Ziemassvētku tirdziņiem. Saimnieki labprāt uzņem ciemiņus arī saimniecībā. Tiesa, līdzās ķiploku audzēšanai Mārim un Violai ir pamatdarbi, tāpēc šāda iespēja tiek piedāvāta tikai nedēļas nogalēs un kad nav tirdziņu.

«Līvānu ķiploks» ir ģimenes uzņēmums, darbos iesaistās arī Māra un Violas meitas – Evija un Lauma. «Ir svarīgi, lai arī bērni iesaistās procesos, lai redz, kā viss notiek, bet tāpat svarīgi ir arī redzēt to atdevi pēc darba darīšanas, parādīt, ka katram darbam ir alga. Tāpēc mēs vienmēr cenšamies kopā ar meitām aizbraukt kādā ceļojumā vai ekskursijā vai ļauijam nopelnīt sev kabatas naudiņu kādam izsāpnotam pirkumam. Tas arī ir veids, kā veicināt interesi un vēlmi darīt.»

Vai viegli būt uzņēmējam, jautāju. «Ja tā tieši atbildēt uz jautājumu, protams, ka nē, bet, ja vādītājs pieņem visu jauno, ir ar inovatīvu skatījumu uz nākotni, ar cerību ko jaunu radīt, tad, manuprāt, ir vieglāk,» teic Māris. Protams, mainīgie apstākļi rada dažādus šķēršļus, arī laikapstākļi, piemēram, ražas vākšanas laikā, bet katrai situācijai jāmeģina rast

risinājumu. Toties labas ražas galvenais noslēpums esot laba, iridena, ar slāpekli bagāta zeme, rušināšana un ravēšana, «nu, un noteikti mīlestība, bez tās nekā,» piebilst viņš.

Klasika un inovācijas

Svarīgi ir savu darbu parādīt laudītiem un, protams, patīkami arī saņemt atzinīgus vārdus par to. Tā 2020. gadā pirmoreiz notika konkurss «Novada garša», kurā «Līvānu ķiploks» piedalījās ar trim produktiem un ieguva divas bronzas – par «Asumiņš ar sīpollokiem un čilli» un «Asumiņš lauku gaumē» – un vienu sudraba godalgu produktam «Dubnas vīznis». Savukārt 2022. gadā produkts «Asumiņš (klasiskais)» ieguva bronzas godalgu, bet «Meža kolekcija Diendusa» – sudraba godalgu. Māris atzīst, ka bijuši patiesi pārsteigti, ka godalgu saņēma klasiskais «Asumiņš», kas principā ir pavisam vienkāršs produkts.

Nupat «Līvānu ķiploks» ar savu jauno produkciju – ķiploku pulveri ar dažādiem pļavas augiem (meža kosu, nātri, ceļteku, asinszāli utt.) – piedalījās izstādes «Rīga Food» Inovāciju stendā. Savukārt pagājušajā gadā Inovāciju stendā viņi prezentēja savu Zelta kolekciju un Meža kolekciju, kas ir ķiploks ar medu un kāda oga.

Lai arī vēl aizvien ir cilvēki, kas atsakās produktus pagaršot ķiploka specifiskā aromāta dēļ vai tāpēc, ka ir grūti pieņemt ķiploku kopā ar saldo garšu, tomēr kopumā izstādes apmeklētāji produktus vērtējuši ļoti atzinīgi.

Šī gada jaunās produktu kolekcijas sastāvā esošie augi ievākti Preiļu novadā Aizkalnes pagastā, kur Violas vecmamma dzimtajās mājās dzīvo tante. Pelēču ezera krastā esošās pļavas ir gravu ieskautas, līdz ar to cilvēku un tehnikas nepiesārņotas.

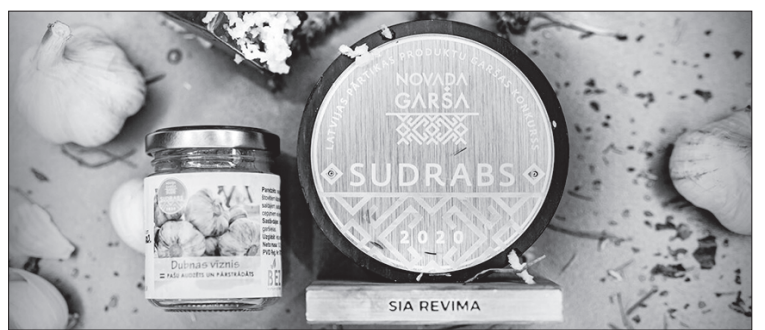
Reinholdu saime atzīst, ka ir ļoti gandarīti un lepi par iespēju piedalīties šajā Inovāciju stendā, jo tas nav viegls darbs – tur tikt. Jau gadu iepriekš produkts ir jātestē, jāpārbauda, jāizmēģina, jānosaka derīguma termiņš, un tikai tad to var laist aprītē.

Katram pašam jāatrod sava mīļākā garša

«Nevar tā pateikt, kurš produkts ir pats mīļākais vai labākais – katrā produktu grupā ir kaut kas mīļš, un visi mūsu produkti ir forši,» uzsver saimnieki, tomēr viens no mīļākajiem varētu būt «Asumiņš lauku gaumē», jo tā bijusi pirmā garša, ko Viola radījusi galvā, nevis eksperimentējot un mēģinot likt sastāvdaļas kopā burciņā, turklāt, izmēģināta dzīvē, tā sanākusi ideāla jau ar pirmo reizi.

«Tās idejas rodas mūsos pašos,» teic viņi un domīgi piebilst, ka laikam jau tas ir sava veida talants, kas – kā jebkurš cits – ne visiem ir dots.

Tāpat arī, atbildot uz jautājumu par pircēju īpaši iecienītu produktu, ķiploku audzētāji teic, ka īsti nav tāda viena vai dažu konkrētu produktu. Sezonas laikā tie varētu būt svaigie ķiploki, bet burciņās pildīto produktu izvēlē no svara arī gada laiks – uz pavasari cilvēkiem nereti vairāk gribas kaut ko skābāku, marinētu, bet rudenī iecienītāks viss, kas svaigs un labi sader ar svaigiem dārzeņiem.



Produktu receptes netiek atklātas nevienam, tās zina tikai Māris un Viola. «Savukārt, runājot par mūsu produktu izmantošanu ēdienu gatavošanā, tos noteikti var pievienot visām gaļām, zivīm, dažādiem kartupeļu ēdieniem. Meža

kolekcija radīta vairāk tieši jūras veltēm un zivīm, bet klienti stāsta, ka kolosāli iederas arī salātos, zupās, gaļu marinējot,» stāsta Māris un piebilst: «Laikam gan katram pašam jāizgaršo un jāatrod savs pielietojums.»

Receptes no Reinholdu saimes pūra iedvesmai

Tomātu – ķirbju miltu zupa

Katliņā ielej nedaudz (aptuveni 100 ml) ūdens, pievieno palielos gabalos sagrieztus tomātus un liek vārīties. Pa to laiku apacep gaļu. Reinholdu saimē īpaši iecienīta tītara gaļa, bet der arī jebkāda cita. Gaļai pievieno ķiplociņu, zaļumus un apaceptu liek lielajā katlā pie tomātiem, kas ir jau izvārījušies un izšķīduši. Visbeidzot pieber krietnu devu ķirbju miltu, kas padara zupu biezu un tumīgu.

«Ķirbju (un arī citus – melno ķimeņu, sinepju, sezama, valriekstu, ciedru riekstu, kaņepju, linsēklu utt.) miltus ražo kādi jauni mājražotāji Daugavpilī, kuri pamatā gatavo eļļas, bet blakusproduktu – izspaidas – taisa miltos,» stāsta Māris un aicina šo interesanto produktu meklēt tirdziņos.

Burkānu salāti

Sarīvē burkānus, pievieno jebkuru ķiploku pulveri vai, piemēram, ķiploku ar medu un smiltsērķšķi, tad pielej olīveļļu un kārtīgi izmaisa. Ja garša šķiet par saldu, pievieno sojas mērci vai sāli pēc vajadzības.

Kartupeļu pica ar ķiploku pulveri «Mierīgā»

Nepieciešamās sastāvdaļas: kartupeļi, olas, krēmsiers, rjaženka, «Dabas garša «Mierīgā»», šķiņķis vai desa, burkāni, sīpoli, siers, sāls un pipari pēc garšas.

Pamatnei kartupeļus nomizo, sarīvē uz rupjās rīves. Pievieno olu un visu samaisa. Cep uz pannas no abām pusēm. Picas virskārtai ieliec krēmsieru ar rjaženku (veidojot mērcīti) un pievieno ķiploku pulveri «Mierīgā» (vai kādu citu pēc izvēles). Ar šo mērcīti iesmērē picas pamatni, pārkaisa ar gaļu, apaceptiem burkāniem un sīpoliem, ja vēlas, vēl pārsmērē mērcīti un pārber sieru. Cep cepeškrāsnī aptuveni 15 minūtes – līdz siers izkusis.

Mērcīte

Samaisa skābo krējumu, avokado un gaiļbiksisu – ķiploku pulveri (vai jebkuru citu, pēc vēlmēm). Lieliski der kā piedeva, piemēram, kartupeļu pankūkām.

«Projektu finansē Mediju atbalsta fonds no Latvijas valsts budžeta līdzekļiem.»

«Par projekta raksta «Līvānu ķiploks» – no tradicionālā līdz inovatīvajam» saturu atbild SIA «Vietējā».

MAF
Mediju atbalsta fonds