

# Lienīte Litavniece: «Arī augu valsts uzturs var būt garšīgs»

Jana Skrivļa-Čevere



**Ikdienā savu «virtuvi vairs nespēju iedomāties bez tomātu pulvera un burkānu skaidiņām,» atzīst Lienīte Litavniece.**

**2022. gadā Rēzeknes novadā esošās SIA «Safira L» ražotais tomātu pulveris saņēma bronzas medaļu konkursā «Novada garša». Uzņēmuma īpašniece LIENĪTE LITAVNIECE atzīst, ka saņemta godalga bijusi negaidīta, tomēr lielisks apliecinājums tam, ka viņu radītais produkts ir tiešām labs. Ražotnē top arī vairāki citi pulveri, kā arī vegāniski našķi, ko visu iespējams iegādāties internetveikalā [www.sainvie.com](http://www.sainvie.com) un Lūznavas muižā, bet kaņēļa un mandeļu cepumus arī Rēzeknē – KUUP kafijas konceptveikalā.**

**Aicināju Lienīti uz sarunu par to, kā radās ideja ražot Latgalei tik neierastus produktus un kā ir būt uzņēmējam.**

**Pastāstiet nedaudz par sevi un to, kā nolēmāt veidot uzņēmumu!**

– Esmu dzimusi un skolojusies Rēzeknē, bet brīvo laiku daudz pavadīju šeit pie vectēva un vecmamma. Šī vieta, skaistais Rāznas ezers vienmēr bijis kā iedvesmas avots. Kad radās doma veidot savu uzņēmumu, sapratu, ka to gribu darīt tikai šeit.

Ideja radās kovida laikā, kas man bija ļoti smags periods – nespēju uzturēties dzīvoklī, likās, ka sienas spiež nost. Katru brīvo mirkli braucu uz šejieni un apjautu, ka gribu te būt arī ikdienā.

Uzņēmums ir reģistrēts 2020. gada rudenī, kad arī iesaistījies Biznesa inkubatora pirmsinkubācijas programmā un piedalījies Rēzeknes novada pašvaldības projektu konkursā, lai ierīkotu kanalizāciju, ūdensvadu, bet reāli darboties sākām 2021. gadā, kad paralēli pirkām iekārtas un jau mēģinājām kaut ko ražot.

**Kā radās ideja ražot tieši pulverus un kādus šobrīd ražojat?**

– Ikdienā daudz cepu maizi un konditorejas izstrādājumus, tāpēc izmantoju dažādus kaltētos augļus, kas likās visai neērti. Mēģināju tos malt virtuves kombainā, bet īsti nesanāca, un sapratu, ka feins un ērts produkts būtu pulveris. Tā arī tā ideja radās.

Pirmās ogas, kuru pulveri gribējās izgatavot, bija ērkšķogas, kas mūsu ģimenē ir ļoti iecienītas un tieši tāpēc redzamas logo.

Šobrīd īpaši topā ir pulveris no tomātiem, kuru izgatavojam pamatā no SIA «Latgales dārzeņu loģistika» – Mežvidu tomātiem. Šogad uzsākām ražot spinātu pulveri, kas ir fantastiska krāsviela un labs dzelzs avots. Dažādos krēmos lieliski iedera piparmētru pulveris. Rabarberu pulveri ražojam jau no paša pirmā gada, bet mūsu šīgada jaunums ir rabarberu šķiedrvielu pulveris. Nupat jūlija sākumā saņēmām analīžu rezultātus no BIOR – produktā ir 61,7 % šķiedrvielu. Protams, ražojam arī upeņu pulveri, ko daudz izmantojam konditorejā. To pamatā izgatavojam no savām ogām – mums ir bioloģiskā saimniecība, kur audzējam upenes 0,4 ha platībā. Tāpat lielisks produkts ir ābolu pulveris, ar kuru var daļēji aizstāt miltus un kas labi der kā salīpes viela, un jāņogu pulveris. Šis ir tas kodols, ko ražojam, bet pēc klientu pieprasījuma ir izgatavoti arī citi – biešu, paprikas, nātru u.c. Tāpat varam pārstrādāt pulveros arī cilvēku atvestas ogas, ja ir brīvas iekārtas.

Visu kaltējam līdz 45 grādu temperatūrai, lai saglabātu vērtīgās vielas, un vienmēr meklēju materiālus, pētī, lai viss būtu tehnoloģiski pareizi, lai produkts tiešām būtu vērtīgs. Man ir ļoti svarīga kvalitāte, mana pozīcija ir – vai es to dotu ēst savam bērnam? Ja mana atbilde ir nē, tad arī klientam es to nepiedāvāšu.

Ikdienā savu virtuvi vairs nespēju iedomāties bez tomātu pulvera un burkānu skaidiņām. Receptu to izmantošanai ir ļoti daudz. Piemēram, tomātu pulveri bērns labprāt izmanto, cepot kartupeļus vai pupas, man pašai ļoti garšo, olu vai omleti cepot, mēdzu pievienot arī zupām un mērcēm, bet mamma ziemā bieži vien uzber vienkārši uz sviestmaizes un saka – tāda sajūta, ka maizi ar tomātu ēd. Pulveris ir diezgan koncentrēts, tāpēc tā nevajag daudz. Vienīgi jāņem vērā, ka tas ir sauss produkts un cepot uzsūc mitrumu, tāpēc to vēlams pievienot gatavošanas beigās, lai nepaliek uz pannas un nesadeg.

**Pastāstiet par uzņēmuma un zīmola nosaukumiem un produktu vizuālo noformējumu!**

– Safira bija galvenais pūkis grāmatā, kuru ar dēlu aizrautīgi lasījām. Pie Safiras vārda tika sunītis un nolēmām, ka arī uzņēmumam tas labi derēs. Dēls reizēm smeļ, ka mums ir sunītis, kuram ir arī savs uzņēmums.

Otrs nosaukums – kā zīmols – ir «SainVie», kas franču valodā nozīmē «veselīga dzīve». Par šo nosaukumu ilgi cīnījāmies, bija garš tiesas process ar kādu Francijas uzņēmumu, bet nu tas ir oficiāli Eiropas līmenī reģistrēts kā preču zīme, arī Latvijā esam to reģistrējuši Patentu valdē. Cīņos pati, bez juristiem, man pretī Francijā bija juristu kantoris. Akadēmijā studentiem pasniedzu kursu «Eiropas ekonomiskā integrācija», tāpēc man ir izpratne, kā Eiropā funkcionē institūcijas, tā nu zināšanas, par kurām stāstu studentiem, noderēja, pielietojot praksē. Esmu ļoti priecīga un lepna, ka man izdevās.

Runājot par produktu noformējumu, Rēzeknes Tehnoloģiju akadēmijā ir fantastiska iespēja uzņēmējiem piedāvāt savu ideju vai problēmu, ko tad studenti studiju ietvaros risina. Tā nu ar pasniedzējas Diānas Apeles un viņas studentu palīdzību tapa pirmais logo ar ērkšķodziņu. Tajā izmantotas krāsas, kas man ir ļoti tuvas – zaļa un zilā.

Sākumā gatavo produkciju pakojām vienkāršos, brūnos papīra maisiņos, kas man absolūti nepatika un šķita neērti – mans sapnis bija bundžiņas, un tagad tās mums ir – divu izmēru. Produktu etiķetes izstrādāja firma «Creo dizains» no Rēzeknes, un man tas patiešām patīk. To dizains ir pieskaņots katram produktam – cepumiem tās ir brūnas, upeņēm – violetas, spinātiem – zaļas utt.

**Jūs gatavojat arī vegāniskus našķus. No kurienes interese par konditoreju?**

– Var teikt, ka esmu uzaugusi starp kūkām un tortēm, jo mana vecmamma – tēta mamma – bija kāzu saimniece. Vecmamma bija konsekventa – tortei olas un sviests jākuļ ar rokām, ko tad visi arī darījām. Vecmamma pēdējais darbiņš, nu jau pirms 20 gadiem, bija trīsstāvēga torte ar gulbīšiem manām kāzām. Otra vecmamma cepa gardumus lielajā maizes krāsnī, arī tētis ļoti garšīgas tortes cep, un arī es vienmēr esmu cepusi.

Pirms desmit gadiem puikam diagnosticēja celiakiju, un man tas bija liels šoks, jo nācās no plauktiem izņemt visus miltus, visu. Tolaik arī veikalos praktiski nekā nebija. Tobrīd tieši devos dekrēta atvaļinājumā, tad nu visu šo laiku pavadīju, mācoties un meklējot informāciju. Piedzima mazais, un izrādījās, ka mazajam puikam piena produktus nedrīkstēja un vienubrīd olas, lielajam – glutēnu, tāpēc nācās domāt, kā to procesu samenedzēt. Šo 10 gadu laikā ir iekrāts ļoti daudz zināšanu, receptūras, jo faktiski mācījies gatavot ēst no jauna. Visas receptes ir pašas veidotas un izlolotas, manas ģimenes izdegustētas – vecākais dēls ir mans stingrākais kritiķis.

Pašā sākumā nopirku kālija sorbātu, lai varētu pagarināt produktiem derīguma termiņu, bet pēc kāda gada to izmetu nelietotu, jo man necēlās roka to pievienot. Tā nu mēģinu panākt garāku derīguma termiņu tehnoloģiski. Piemēram, plānie mandeļu un plūmju cepumiņi, kas tiek kaltēti, nevis cepti, ir pārbaudīti BIOR, un to derīguma termiņš ir pusgads. Kanēļa cepumus var uzglabāt kādas 15 dienas, bet pārējie produkti gan ir ar īsiem derīguma termiņiem.

Jā, vegāniskiem un bezglutēna produktiem cena bieži ir augstāka, tomēr tas ir loģiski, jo parastajiem miltiem kilograma cena ir pilnīgi cita, nekā mandelēm vai Indijas riekstiem, vai bezglutēna miltiem, ko izmantoju es. Toties rieksti ir sātīgāki – apēd dažus cepumus vai kūkas gabaliņu, un ilgi jūties paēdis. Tāpēc tas ir diskutabls jautājums, kas ir vērtīgāk – lielāks vai mazāks gabals par to pašu cenu.

**Šogad piedalīsieties arī Mājas kafejnīcu dienās.**

– Jā, priecājamies par telpu, kurā nu varam uzņemt viesus – tā tapa par Leader projekta līdzekļiem. Iepriekšējos gados piedalījāmies novada pašvaldības rīkotā pasākumā «Uzņēmēji aicina ciemos», un tad man vienmēr bija neliela panika – ko es darīšu, ja būs lietus. Šobrīd visu konsekventi darām bez kredītiem, tikai ar apgrozāmajiem līdzekļiem, tāpēc telpa nav liela, tomēr mājīga, varam uzņemt grupiņas līdz 15 cilvēkiem.

Mans mērķis ir cilvēkiem parādīt, ka arī augu valsts uzturs var būt garšīgs, tāpēc pie mums varēs nodedzēt vegāniskos bezglutēna saldumus. Tāpat būs iespēja apskatīties savvaļas zirgus, kurus audzējam. Noteikti lūgums iepriekš pieteikties, lai varam pienācīgi sagatavoties un lai ikviens justos gaidīts.



2022. gadā SIA «Safira L» konkursā «Rēzeknes novada uzņēmums» saņēma balvu nominācijā «Gada Novada tēla popularizētājs»

**Kā ir – vai viegli būt uzņēmējam?**

– Visur ir savi izaicinājumi, bet svarīgi ir, ar kādu mērķi tu to dari. Ja tā ir tava sirdslieta, saproti, kāpēc to dari, tad noteikti ir vieglāk. Arī šīs atzinības, kā Rēzeknes novada uzņēmuma balva par novada tēla popularizēšanu, cilvēku atzinīgie vārdi liek apjaut, ka tas, ko dari, ir vērtīgi. Protams, ir grūti sacensties cenu ziņā ar Pierīgā dzīvojošajiem. Ja Rīgas uzņēmējs var turpat uz vietas sapirkt izejvielas, man tās uzreiz ir piegādes vai transporta izmaksas, braucienam uz Rīgu jāreķinās ar veselu dienu.

Šogad vasaras sākumā man bija ļoti bēdīga sajūta, uzzinot par ļoti daudz pazīstamiem cilvēkiem, kuri ar ģimenēm izlēmuši braukt prom no reģiona. Gribētos, lai mūsu politiķi saprastu, ka valsts ir tik stipra, cik stiprs ir tās katrs atsevišķais posms. Mums ir izteikti monocentriska valsts, Latvija beidzas Ogrē. Lielākā daļa nesaprot reģiona vērtību – Rīgā vietas vienai visiem nepietiks. Un tad rodas retorisks jautājums – ko mēs gribam. Vai tukšu vietu, kur var nākt jebkurš iekšā?

Kopā ar kolēģiem pētniekiem nesen uzsākām realizēt projektu par konkurētspējas un komplementaritātes veicināšanu Latgales reģiona tūrisma uzņēmējiem. Mēs gribam izstrādāt programmatūru, kurā katram, ievadot savus datus, ar maksimāli intelektuāli palīdzību tiek dotas idejas, kā un ar kuru no tuvumā esošajiem uzņēmumiem vari sadarboties. Gribētos, lai cilvēki viens otru uztver kā iespējamo sadarbības partneri, kas biznesā ir ļoti svarīgi, nevis konkurentu. Un esmu pārliecināta, ka mums vajag vienam otru atbalstīt, kaut vai, ja iespējams, izvēloties vietējos produktus un atbalstot vietējos uzņēmumus.

**Uzziņai**

• 1 kg piparmētru pulvera pagatavošanai vajag aptuveni 5 kg svaigu lapiņu bez kātiņiem, bet 1 kg spinātu pulvera – aptuveni 13 kg lapiņu.  
• Uzņēmums līdz augusta pirmajai nedēļai plāno pulveri pārstrādāt 600 kg tomātu. ▣

«Projektu finansē Mediju atbalsta fonds no Latvijas valsts budžeta līdzekļiem». «Par projekta raksta «Lienīte Litavniece: «Arī augu valsts uzturs var būt garšīgs» saturu atbild SIA «Vietēja»».

**MAF**  
Mediju atbalsta fonds

Foto no Lienītes Litavnieces personīgā arhīva