

# Andris Višņevskis: «Kaņepes ir mūsu dzīve – mūsu darbs un hobijs»



Jana Skrivļa-Čevere

**Rēzeknes novada Dekšāres pagastā saimniecībā "Obelisk farm" rosās Andris, Debora un viņu bērni Gabriela un Fredis. Viņu darbs un hobijs ir mūsdienās, iespējams, ne tik bieži sastopams – kaņepju audzēšana. Vasaras sezonā, apciemojot saimniecību, var uzzināt par kaņepes ceļu no sēklas iesēšanas līdz tās novākšanai un neskaitāmajiem veidiem, kā visas šī auga daļas lietderīgi izmantojamas – gan iekļauties saimnieka stāstītajā, gan aplūkojot un apstāstot eksponātus Latvijā pirmajā Kaņepju muzejā, gan savām rokām veidojot papīru, betonu vai ko gardu kādā no piedāvātajām darbnīcām. Par to visu pastāstīt acināju ANDRI VIŠŅEVSKI.**

## Uz laukiem – tuvāk dabai

«Mēs atbraucām uz šejieni dzīvot pirms kādiem deviņiem gadiem, bet 2017. gadā iesējām kaņepes un sākām darboties. Pirms tam bijām daudzviet dzīvojuši, pēdējā bija Londona, kur nodzīvojām pāris gadus. Pilsēta bija ļoti intensīva, sapratām, ka ar bērniem gribas mazliet vairāk pie dabas būt, tā arī pārcēlāmies visa ģimene uz laukiem,» stāsta Andris. Izvēli par labu Dekšāres pagastam pamatā ietekmējušas finansiālās iespējas: «Nebija tā, ka izdomājām un uzreiz atbraucām, pirms tam kādu gadu meklējām, kur varētu iegādāties īpašumu.»

Neparastais nosaukums «Obelisk farm» dots par godu ciemam, kurā saimniecība atrodas – Obelišķas – nedaudz to pamainot un anglicējot, «bet vienlaikus arī katra kaņepe, kas ir tik spēcīgs un unikāls augs, mums ir kā obelisks,» atzīst Andris.

Kaņepes mūsdienās, jāsaka, ir diezgan netradicionāls kultūraugs. Arī Andris stāsta, ka, dzirdot vārdu kaņepes, pirmā reakcija parasti esot – o, kaut kas eksotisks. Viens no iemesliem, kāpēc izlemts audzēt tieši tās, bijuši tīri praktiski apsvērumi – nav daudz apstrādājamās zemes, tāpēc nācās izvēlēties kādu specifiskāku kultūru.

«Pētījām internetā, ko var ar dažādiem augiem paveikt, un kaņepe mūs uzrunāja ar savu daudzpusību. Tas ir vēl viens iemesls, kāpēc izvēlējamies audzēt tieši kaņepes,» stāsta saimnieks un piebilst, ka «Obelisk farm» ir ģimenes pamatdarbs jau vairākus gadus.

Netālu no saimniecības atrodas Viļānu selekcijas un izmēģinājumu stacija, kuras lauciņos, Venerandas Stramkales lotas, aug un tiek pēfītas arī kaņepes. Andris teic, ka jāsaka milzīgs paldies viņai par praktiskajiem padomiem, sevišķi pašā saimniekošanas sākumā. «Runājot ar Stramkales kundzi, mēs uzzinājām un sapratām ļoti daudz par to, kā audzēt, kad sēt, kādas šķirnes labāk izvēlēties, kad novākt – viņiem tā pieredze ir ļoti liela, un sadarbība ir ļoti vērtīga, mums tiešām ir paveicies, ka blakus ir tādi zinoši cilvēki.»

## Saimniekošana – pilna laika darbs

«Galvenie, kas te darbojas, esmu es un mana sieva Debora. Savus pienākumus esam sadalījuši atbilstoši interesēm un tam, ko esam skolās mācījušies. Debora pēc izglītības ir sabiedrisko attiecību speciāliste, tāpēc viņa atbild par to, kā izskatās mājaslapa, kas notiek sociālajos tīklos. Arī vizuālais noformējums, logotips bija Deboras ziņā. Sapratām, ka tā vēstījumam jābūt ļoti skaidram, tāpēc logotips ir lakonisks – nosaukums un kaņepes lapiņa.

Uz maniem pleciem savukārt ir sēšana, vākšana, pārstrāde un produktu ražošana. Pārtikas produktus, kas redzami arī mūsu internetveikalā, ražojam paši – saimniecībā esošajā ražotnītē. Mana pēdējā iegūtā izglītība ir pārtikas tehnoloģists, ko apguvu Rēzeknes Tehnoloģiju akadēmijā. Tā ka tas ir pilna laika darbs. Šobrīd noteikti.»



Andris savulaik apguvis maiznieka-konditora arodu, tāpēc pamatināšanas bijušas, tomēr gribējies labāk izprast tieši tehnoloģiskos procesus. «Kad sākām nodarboties ar kaņepju audzēšanu, ražot pirmos produktus, sapratu, ka gribu zināt vairāk.

Šajās studijās lielākā atšķirība bija tā, ka man tas tiešām ļoti interesēja. Kursa darbu izstrādāju par vienu no produktiem – kaņepju enerģijas batoniņiem. Teorija ir viena lieta, pavisam kas cits, ja reāli redzi rezultātu – bija interesanti skolā apgūt teoriju, tad aizej mājās un ražotnītē pārbaudi visu praktiski,» stāsta kaņepju audzētājs un piebilst: «Izglītība, ko iegūsi, nekur nepazudīs.»

## Pirmais Kaņepju muzejs Latvijā

Saimniecībā tiek organizētas ne tikai ekskursijas, bet arī dažādas darbnīcas, konsultācijas. «Pamata piedāvājums ir ekskursija, kurā iepazīstinām ar kaņepju audzēšanu, tad var apmeklēt mūsu Kaņepju muzeju, nodegustēt produktus. Tomēr sapratām, ka auga daudzpusību ir grūti aptvert vienā ekskursijā,» stāsta saimnieks. Tā radusies doma par darbnīcām. «Darbnīcās dodam iespēju specifiski un konkrēti izziņāt noteiktus kaņepju izmantošanas veidus – būvniecība un māju siltināšana, papīra izgatavošana, ēdienu gatavošana. Piedāvājam arī konsultācijas, un interese ir gana liela. Viens ir dzirdēt, redzēt, bet pavisam kas cits, piemēram, kaņepju betonu reāli pačamdīt, sajūst un saprast, kā uzjaukt pareizu konsistenci, kā iestrādāt sienā, piedzīvot, kā tas viss process notiek. Man vienmēr ir prieks atbildēt uz jautājumiem, kas cilvēkus patiešām interesē, redzēt un dzirdēt atsauksmes, ka ir izdevies gūt rezultātu.»

Saimniecības teritorijā atrodams arī pirmais Kaņepju muzejs Latvijā. Ideja radusies, prātojot par to, kā padarīt viesiem pieredzi vēl pilnīgāku. «Bijām pabijuši kaņepju muzejos Vācijā un Spānijā un sapratām, ka Latvijā vēl nav sava Kaņepju muzeja. Mūsaprāt, ir lieliski, ka cilvēki nevis tikai klausās mūsu stāstīto, bet var ienākt klētiņā un atšķirībā no ierastajiem muzejiem, kur ekspozīcijas ar pirkstiem aiztikt aizliegts, te tā lielākā un unikālākā pieredze ir tieši tas, ka cilvēki var reāli apčamdīt gan audumus, gan kaņepju betona gabalu, sajūst tekstūras un saprast vērtību. Muzejā atrodamas gan tautasdziesmas, cilvēki un viņu stāsti, seno laiku tehnika, gan arī vēstīts par kaņepju auga izmantošanas veidiem mūsdienās.»

## Daudzpusīgā un dažādā kaņepe

«Obelisk farm» produkcija nopērkama pilsētu tirdzniecības un internetveikalā [www.obeliskfarm.lv](http://www.obeliskfarm.lv).

«Arī pārtikas ziņā kaņepe ir daudzpusīga,» stāsta Andris. «Visam pamatā ir sēkla, bet to var tik ļoti dažādi pārsniegt. Tā nav tikai apaļa sēkliņa, bet tā ir arī izspiesta eļļa, tā ir samalta masa, sajaukta ar riekstiem vai jebko citu, tā labi garšo gan salda, gan ar kādām garšvielām, un katrs produkts garšo pavisam citādi.

Lai uzrunātu potenciālo klientu, piedāvājumam jābūt dažādam, jo cilvēki ir dažādi. Svarīgi, protams, arī ir tas, ka šie produkti ir, pirmkārt, veselīgi, otrkārt, dabīgi – viss tepat audzis un sarāžots.

Mūsu ģimenē kaņepes lietojam ikdienā, tās vienmēr ir uz galda. Arī mūsu ģimenē esam dažādi, tāpēc ir tik lieliski, ka mēs katrs varam atrast to, kas garšo vislabāk – kāds saldums, smēriņš vai eļļa. Pats lietoju dažādus produktus, jo man tie visi patiešām garšo. Piemēram, eļļu var izmantot apzināti veselības stiprināšanai vienu karoti tukšā dūšā no rīta, bet var arī pievienot eļļu salātiem jebkurā ēdienreizē. Man ir ļoti grūti izcelt vienu produktu.

Interesenti mūs var apmeklēt siltajā sezonā – no maija līdz septembra vidum. Ziemā esam slēgti apmeklējumiem, bet ražotnē viss notiek un turpinās – braucam uz tirdzniecībām, arī interneta veikals darbojas 24 stundas dienā visu gadu, tāpēc nekas nebeidzas, tikai līdz ar gadalaikiem mainās piedāvājums.»



Foto no "Obelisk farm" personīgā arhīva un Dagnijas Bernānes foto

Saimniecības viesiem tiek dota iespēja arī nodegustēt kaņepju produktus, tostarp Andra svaigi cepto maizi ar lobītiņiem vai maltām, vai graudzētām kaņepju sēkliņām. Lai arī to netiek plānots piedāvāt kā produktu veikaliņā, tās recepte (tāpat kā daudzas citas) atrodamas mājaslapas sadaļā «Receptes».

### Kaņepju mini maizītes

**Sastāvdaļas:** 20 g lobītu kaņepju sēklu, 340 g miltu, 2 ēdamk. kaņepju eļļas, 300 ml ūdens, 7 g rauga, 10 g cukura, 5 g sāls.

**Pagatavošana:** Ielej bļodā siltu ūdeni, pievieno raugu un cukuru un samaisa. Tad pievieno visas sausās sastāvdaļas un eļļu un samīca mīklu. Atstāj mīklu traukā 30 minūtes uzrūgt. Pagatavo maizītes, pārkaisa ar lobītiņiem kaņepju sēklām un cep 220 °C 20 minūtes.

### Kaņepju «piens»

**Sastāvdaļas:** 1 glāze lobītu kaņepju sēklu, 4 glāzes ūdens, pēc izvēles saldinātāji un aromatizētāji – kļavu vai agaves sīrups, vaniļas ekstrakts, šķipsniņa jūras sāls utt.

**Pagatavošana:** Apcep lobītas kaņepju sēklas, lai iegūtu papildu riekstu garšu. Blenderī sajauc sēklas un 4 glāzes ūdens – blendē ar lielu ātrumu 1–2 minūtes, līdz maisījums ir viendabīgs un labi sajaukts, pievieno saldinātājus un aromatizētājus pēc vēlēšanās. Ja traucē biežums, gatavo maisījumu izkāš caur marli vai smalku sietu. Ja «piens» šķiet pārāk biezs, pievieno vairāk ūdens, līdz iegūta vēlāmā konsistence.

«Pienu» lej stikla burkā vai traukā ar vāku un uzglabā ledusskapī. Pirms lietošanas labi sakrata. Lieliski der kā piena aizstājējs pie kafijas, tējas, graudaugiem, kokteiļos utt.

## Izmantot var pilnīgi visu augu

Balstoties uz Lauku atbalsta dienesta, kur jāreģistrējas, lai saņemtu platību maksājumus, mājaslapā pieejamajiem statistikas datiem, redzams, ka Latvijā ik gadu tiek iesēts aptuveni tūkstoš hektāru kaņepju. «Salīdzinot, piemēram, ar lielo Poliju, tur sēj ap diviem tūkstošiem hektāru kaņepju,» stāsta Andris, tāpēc atliek vien piekrist, ka no šāda skatpunkta kaņepju platības Latvijā nav nemaz tik mazas.

«Praktiski katrā Latvijas novadā ir vismaz pa vienam kaņepju audzētājam-mājražotājam. Mēs viens otru ļoti labi zinām un neuztveram kā konkurentus, jo katrs citādi pārsniedzam savus produktus. No savas pieredzes varu teikt, ka pa šiem pāris gadiem, kopš esam šajā nozarē, Latvijā viss iet tikai uz augšu – top aizvien vairāk, labāk, citādāk.»

Višņevsku saime labprāt dodas uz dažādām konferencēm, pieredzes apmaiņas braucienos. «Tas ir ļoti svarīgi, jo tieši tādos pasākumos var sastapties ar negaidītiem pārsteigumiem, kā vēl iespējams izmantot kaņepes.»

Andris stāsta, ka viņam īpaši interesanta šķiet praktiskā darbošanās – vērot, kā no sēklas iesēšanas nonāc līdz gatavam produktam, kā stiebrī transformējas, tos salaužot, atdalot spaļus, lai nosiltinātu māju, vai iegūstot šķiedru, lai uztaisītu kaņepju papīru.

«Ir grūti nosaukt vienu produktu, kas mani īpaši fascinē, drīzāk tas ir pats darīšanas process, tas, ka no viena auga vari izgatavot tik daudz dažādu un noderīgu lietu.»

Izmantot var pilnīgi visu augu, uzsver kaņepju audzētājs, pat saknes – Čehijā kādā uzņēmumā no saknēm tiek gatavots tāds kā uzlējums, kuram piemīt visādas labas un vērtīgas īpašības – «novāc kaņepes un lauks paliek tukšs».

Vaicāts par vaļaspriekiem, Andris smaidot atzīst, ka citiem vaļaspriekiem laika nav. «Kaņepes ir mūsu dzīve, ikdiena, mūsu darbs un hobijs. Līdz tam nekad nebiju iedomājies, ka tas ir iespējams, bet izrādās, ka ir gan. Reizēm jau pavisam agri no rīta jāšak cept maizi ciemiņu cienāšanai, bet es to neredzu kā darbu, es to redzu, kā vēl vienu foršu, interesantu dienu.»

«Projektu finansē Mediju atbalsta fonds no Latvijas valsts budžeta līdzekļiem». «Par projekta raksta «Andris Višņevskis: «Kaņepes ir mūsu dzīve – mūsu darbs un hobijs»» saturu atbild SIA «Vietējā».

MAF  
Mediju atbalsta fonds