

Malnavas maiznīca «Dzīles» – senču tradīcijas mūsdienīgā izpildījumā

Anita Baumanē

Kas gan latgaliešiem var būt mīļāks un raksturīgāks par maizīti? Tā jau izsenis ir neatņemama sastāvdaļa latgaliešu ēdienkartē, un arī mūsdienās no ārzemēs pabijušiem tautiešiem dzirdam, ka tālīnē maizītes trūcis.

Latgalē tradicionālās maizes cepēju ir daudz, bet šoreiz pievērsīšos saimniecei, kura paralēli ierastām receptēm un garšām savā produktā nebeidās ieviest jauninājumus un kura sentēvu tradīcijas gaumīgi sapludina ar jaunām, mūsdienīgām vēsmām.

Kārsavas novadā savā maiznīcā «Dzīles» kopā ar vīru Jāni saimnieko Aina Barsukova, kuras ceptās maizes kļāstā atradīsiet gan pēc senas receptes cepto «Dzīļu» maizi, gan arī tomātu maizi ar saulē kaltētiem tomātiem, parasto un alus ciabatu un citus gardumus. Lai gan maize ir neparasta, saimniece garantē, ka tajā nav mākslīgu piedevu, tā cepta no dabīgām izejvielām. Maiznīcā iespējams nobaudīt seno latgaļu goda ēdienu asuškas, kuras pasniedz mūsdienīgā brančā jeb vēlajās brokastīs. Saviem svētkiem var pasūtīt arī torti, par garšu un kvalitāti nebaudoties, – divreiz konkursos Ainas tortes ieguvušas pirmo vietu.

Aina stāsta: ««Dzīles» ir ģimenes uzņēmums. Sākumā tajā darbojāmies visi, palīdzēja arī abi dēli, kuri tagad dzīvo Rīgā. Vecākais – Dainis – piedāvāja maizīti, viņam vairāk patika runāt un izstāstīt. Jaunākais – Kaspars –, kurš tagad ir profesionāls pavārs «Bibliotēka No1 Restorāns» Rīgā, gatavoja burgeru, kas daudziem patika. Tas bija gatavots no īstas lauku liellopa gaļas, cepts uz grila, pasniegts, kā pienākas, ar visām mērcītēm.»

Lai gan tagad saimniekot palikuši ar vīru vieni, Aina un Jānis netieši nodarbina citus vietējos iedzīvotājus, iegādājoties no viņiem produkciju «Dzīlēs» tapušajiem ēdieniem un rīkotajiem pasākumiem.

Kā tapa maiznīca «Dzīles»



Foto no Ainas Barsukovas personīgā arhīva

apmeklētājiem nozīmē došanas pastaigā ar Balto dāmu pa Malnavas muižas parku un muižas vēstures izziņāšanu, piedalīšanos maizes degustācijā vai savu spēju izmēģināšanā maizes, picas, pīrāgu un toršu cepšanā. «Dzīlēs» tiek piedāvāta arī vietējo mājrāžotāju un amatnieku produkcijas degustācija un iespēja iegādāties gaļas izstrādājumus, medu, piena izstrādājumus, maizi, mājas vīnu, austu mājas tekstilu un citas preces.

«Saaicināju pie sevis aptuveni 10 vietējos mājrāžotājus, pie manis brauca ciemiņi, kuri no viņiem varēja iegādāties piedāvātās preces, kā arī pačest vēlas brokastis. Man ir lielāka sadarbība ar Salnavas muzikantiem «Sābriem» un Annu Danču jeb «Annasmuižas Tējām», jo viņi arī ir Latgales tematiskajos ciemos. Tas viss kopā dod labu atmosfēru. Vēlās brokastis rīkoju reizi mēnesī svētdienās pulksten 11 no rīta.

Tad iedomājos, ka vēlā rudenī, kad paliek vēsāks, svētdienās varam uzturēt arī supratikas jeb vakarēšanu. Šādās reizēs sanākam ar domu kaut ko kopā pagatavot virtuvē vai padarboties – lejam svecēs, gatavojam tējas maisiņus vai izdomājam citādas nodarbes. Arī uz šiem pasākumiem paaicinu vai nu Annu vai sievieti, kura nodarbojas ar medu, svecēm, vai arī kādu saimniecei, kura kaut ko pastāsta. Ir bijuši arī muzikanti, notiek saviesīgas pasēdēšanas, kopābūšana un gatavošana.

Ar katru reizi cenšos ieviest kaut ko jaunu. Pēc vēlajām brokastīm izdomāju: tā kā esam viesmīlīgajā Latgalē, cilvēks var atbraukt arī ar savu gāstīci jeb panemt līdzi savu cienastu, iegūstot sev iespēju dabūt līdz 100 % atlaidi par apmeklējumu. Un cilvēki bieži vien grib atvest to, ko viņi paši mājās gatavo, padalīties ar citiem. Tas ir tik jauki, ka tu kaut ko no sevis parādi, atved. Tas man ļoti patīk,» saka Aina.

Tādā veidā vietējie iepazīstas viens ar otra produkciju un iegūst iespēju to piedāvāt arī tūristiem.

Kas ir «Dzīļu» piedāvājumā

Maiznīcā «Dzīlēs» tiek piedāvāta jau minētās vēlās brokastis jeb brančs, supratikas jeb vakarēšanas, kā arī maizes degustācijas. Ir īpašs piedāvājums arī bērniem. «Piedāvāju stāstījumu «Graudā ceļš no tūruma līdz svētku galdam» ar domu, ka grauds var būt gan putra, gan tiek likts arī svētku galdā kā kūka. Daudzi bērni šurp brauc cept dažādas picas. Man ir īpaša pīca latgaliešu gaumē, kas gatavota ar biezeni un linsēklām,» stāsta Aina.

Maizes piedāvājumā bez «Dzīļu» maizes, ko A. Barsukova cep no kviešu un rudzu miltiem, miklai pievienojot dzērveņu ievārījumu, rozīnes, linsēklas un klijas, saimniece piedāvā arī saldskābi maizi, rupļmaizi, graudu maizi, tomātu maizi ar saulē kaltētiem tomātiem, dzirnavu baltmaizi, ķirbju maizi, ciabatu, alus ciabatu, franču



«Dzīļu» maiznīcā top dažādi maizes veidi, pīrāgi un tortes, ko cep gan elektriskajā, gan ar malku kurinātā krāsnī. Saimniece Aina Barsukova aizvien cenšas ieviest jauninājumus – kā viesu uzņemšanas pasākumu, tā ēdienu piedāvājuma ziņā

maizi, griķu maizi, sāļo pīrāgu un biežpiena pīrāgu. Viņa cep kāzu tortes, jubilejas tortes, «Dzīļu», ābolu, ķiršu, rabarberu, bumbieru, melleņu, siera un tiramisu tortes, kā arī kļīņerus un maizītes, vēsta informācija maiznīcas internetvietnē www.dziles.lv.

A. Barsukova ir izaudzinātā arī ar savām asuškām, kas ir ģarēni rauga miklas pīrādžiņi piena un saldā krējuma mērcītē.

«Receptes atrodu gan internetā, gan citos avotos, kā arī konsultējos ar jaunāko dēlu, pavāru Kasparu. Kad brauc tūristi, viņi grib latgalisko. Kad ir vēlās brokastis, atļaujos visu – gan vietējos ēdienus, gan receptes no interneta. Tas man vairāk patīk. Ir arī receptes no mūsu ģimenes, piemēram, latgaļu ēdiens jeb asuškas, ko citi sauc par kļockām, kas skaitījās kā latgaļu goda ēdiens. Mana krustmāte atcerējās, ka uz Jāņiem viņu mājās gatavoja asuškas. Bērni, kas ganīja gotiņas, teica, ka viņu ģimenei govīs jāsapucē ar visskaitākajiem vainagiem, jo tajās mājās visus barojot ar visgaršīgākajām asuškām. Manai mammai bija trīs māšas, visas kaut ko gatavoja. Ja mēs, bērni, gājām ciemos, zinājām, ka pie manas krustmātes jeb mātes jaunākās māšas būs debessmanna, pie vecākās – sirpiņi jeb biežpiena plāceniši, jo viņas vīrs nācis no Krievijas, savukārt manai mammai bija visgaršīgākais biskvīts. Viņa vienmēr man lika tam kult olas. Vārbūt prasme izcept garšīgu, pufigu biskvītu man ir tieši no tūrienas. Manma tāpat ļoti daudz gatavoja un cepa dažādas plātsmaizes un maizīti,» atminas Aina.

«Dzīļu» produkciju iespējams iegādāties, apmeklējot kādu no Ainas piedāvātajiem pasākumiem maiznīcā, lielajos gadatirgos, katru gadu A. Barsukova apmeklē arī Latgales dienas Rīgā. «Turp vedu maizīti un asuškas. Man saka, ka katru reizi gaida, kad atvedīšu asuškas. Esmu dabūjusi pa mizu par to, ka atvedu par maz maizes,» pieprasījumu raksturo Aina.

Mazākie ekskursanti viesošanās un darbošanās saimnieces virtuvē visvairāk izmanto sēmtērpi un maijā skolas ekskursiju laikā. Pieaugušajiem arī iespējams savs prieciņš – A. Barsukovai ir sadarbība ar netālo kaimiņu Jāni Krivtežu, kurš ir de-

dzinātavas «Latgolys šmakovka» saimnieks un ražo savu šmakovku, kas dod iespējas veikt šī stiprā latgaļu dzēriena degustācijas apmeklētā pasākuma laikā.

Plaša sadarbība ar vietējiem

Lai arī Aina strādā tikai kopā ar vīru, ar viņas maiznīcas palīdzību savu produkciju realizēt var daudzi vietējie.

«Miltus, dažādas grības, pupu izstrādājumus iegādājos no zemnieku saimniecības «Kotīņi», jo tur ir laba produkcija, it īpaši grības. Ar «Mežvidu tomātu» saimniekiem mēs viens otram izpalīdzam. Esmu izstrādājusi īpašu Mežvidu tomātu zupu, kurai klāt blenderēju arī savu mājas cepto maizīti. To saviem ciemiņiem piedāvāju ne tikai es, bet arī «Mežvidu tomāti». Tā mēs viens otru popularizējam. Tomātus cepam picās, jo no «Mežvidiem» tos iespējams dabūt arī ziemā. Pudinavā ir saimniecība «Ceļa strazds», kur audzē zemenes, krūmellenes. Sezonas laikā no viņiem iegādājos ogas. Kad atbauc lieli tūristu autobusi, paaicinu Annu ar tējām no Salnavas, «Ceļa strazds», vietējos ar pašaudstām segām, mājās gatavotu sieru vai gaļu. Pie manis ēdot pusdienas, cilvēks var arī kaut ko iegādāties. Galdā lieku vietējo piedāvājumu, kuru nodedustējot, cilvēks saprot, grib vai negrib. Ja arī tajā dienā nevienam neko nepērķ, es jau esmu paņēmusi viņa produkciju. Bet vienmēr kāds kaut ko arī nopērķ. Pēc iespējas savos ēdienos izmantoju vietējo iedzīvotāju produkciju. Pašai siltumnīcā vienmēr aug timiāns un rozmarīns. Mums ir fantastiskas saimniece, kuras audzē, piemēram, gurķus, skābē kāpostus, bet baidās reģistrēties par mājrāžotājiem. Man gribē-

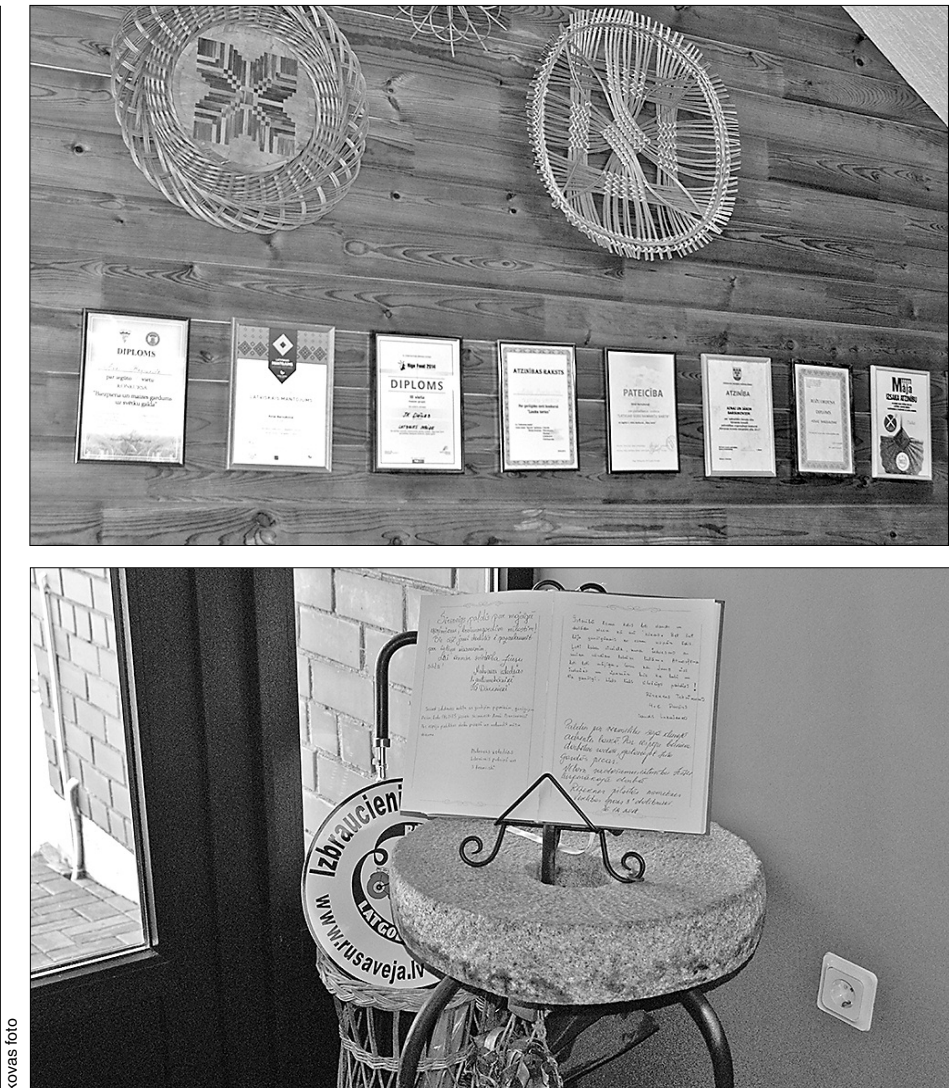
tos, lai viņas to dara, lai es varētu piedāvāt viņu produktus savā galdā. Gribētos vairāk vietējos produktus, piemēram, ņemot ievārījumu no Dagdas, veidojot sadardzinājums. Vieni kaimiņi darināja mājas vīnu, viena kaimiņiene audzē ļoti daudz dārzeņu. Vēl vienai kaimiņienei ir dažādi eksotiski dzīvnieki, piemēram, dažādas aitas, melnās cūkas, zirgi. Jau izveidojies tematiskais ciems,» kļūda A. Barsukova.

Gara sasniegumu rinda

Maiznīcā «Dzīlēs» pie sienas redzama gara diplomu un atzinības rakstu rinda, kas izveidojusies par saimnieces sasniegumiem.

2013. gadā Rīgā, Mežaparkā bija goda saimnieki saietā, kura laikā konkursā «Kāzu torte» A. Barsukovas veikums izrādījies vislabākais, nodrošinot uzvaru. Šīs tortes recepte nākusī no Jāņa mājām, un Aina zināma ir jau 35 gadus.

Vēl viena pirmā vieta iegūta 2016. gadā jūlijā beigās Rēzeknē kulinārajā konkursā «Biezpiena un maizes gardumi uz svētku galdā», kurā vērtēja tradicionālos gardumus neparastās kombinācijās un ko Latvijas reģionos rīkoja Rīgas siera klubs. «Starp 24 dalībniecēm dabūju pirmo vietu, guvu apstiprinājumu tam, ka spēju,» lepojas Aina. «Pāris gadus man bija liels izaicinājums – Latgales dienas Sanktpēterburgā. Tas ir Latgales reģiona pasākums Latvijas konsulatā. Tur bija pieaicināti ciemiņi, man tika tas gods divus gadus pēc kārtas pabarot aptuveni 200 viesus. Es biju atbildīga par sagatavēto, cienastu, visu vajadzēja saskaņot ar konsulatā. Vienu gadu saņemtu, aizvedu kūkas. Visi jokoja – saimniece, drīkst recepti pajautāt? Lai gan tas bija ļoti nogur-



Par Ainas Barsukovas sasniegumiem liecina gara diplomu, atzinības un goda rakstu rinda, kā arī bieza atsauksmju grāmata, kas gaumīgi novietota uz zīmagnēns

dinoši, iegūts liels gandarījums un sapratne, ka ar labu plānošanu var izdarīt daudz.»

Kā norāda A. Barsukova, strādājot ar tortēm, cepšanu ir neliela. Toties vairāk pievērsoties maizes cepšanai, ar nelielu cepeškrāni gadatirgiem vajadzīgo maizes daudzumu nav iespējams izcept. Tāpēc 2013. gadā Lauku atbalsta dienestam sarakstīts projekts uzņēmējdarbības attīstībai laukos. Par iegūto finansējumu izbūvēta gulbūve, kur var uzņemt ciemiņus, iegādāties maizes krāsnis – elektriskā un ar malku kurināmā.

2013. gadā A. Barsukova piedalījās izstādēs «Rīga Food» konkursā «Ļautas garša», kurā viņas ceptā graudu maize ar dažādām sēklām ieguvis trešo vietu. 2015. gadā Lauku tūrisma asociācija «Lauku ceļotājs» maiznīcā «Dzīlēs» piešķīra kultūras zīmi «Latviskais mantojums». Latviskai mantojuma zīme tiek pasniegta Latvijas tūrisma uzņēmējiem, kuri saglabā un daudzina latvisko kultūras mantojumu, rādot to apmeklētājiem.

Pēc šīs zīmes var atpazīt vietas, kur saimnieki apmeklētājiem ir gatavi rādīt un stāstīt, cienāt ar latviskiem ēdieniem, mācīt amatus un prasmes, svinēt latviskos svētkus. «Dzīlēm» to piešķīra par ēst gatavošanu. Tūristiem stāstu – Leņins reiz garām mūsu stacijai brauca uz Vāciju, pieturēja, pasveicināja un teica – vāciet naudu revolūcijai, kad braukšū atpakaļ uz Sanktpēterburgu, savākšu. It kā joks, bet ļoti iespējams, ka tā arī bijis. Mēs esam nomalē, kāds izteicās – kā aklā zarna. Var izbraukt Rēzekni, Ludzu, Kārsavā iekrist. Ja mēs visas vietas skaisti parādītu! Tagad ir iznākusi skaista grāmata «Kārsavas stāsti» par veciem laikiem, ir daudz jaunu cilvēku, par kuriem varam runāt, piemēram, Laima Jurča, šuvēja, kas uzvarējusi starptautiskā jauno mākslinieku konkursā, talantīga modes salona «LAGU» īpašniece Gunta Nagle. Ir brāļi Kristaps un Guntis Rasimi no grupas «Bez PVN», Arnis Slobožanins no «Dabas Durovys». Tas arī varētu būt nākotnes plāns – salikt visu kaut kā kopā, parādīt, izstāstīt,» pārliecināta A. Barsukova. ▣



Latgale – Latvijai un pasaulei. Vietējo uzņēmēju devums tautas, reģiona un valsts nākotnei.

Materiāls ir sagatavots ar Valsts reģionālās attīstības aģentūras finansiālu atbalstu no Latvijas valsts budžeta līdzekļiem.