

Šmakovkas festivāls Malnavā aicina atrast īstāko Latgales garšu



Izies Atvaras-Briška foto

Festivāla apmeklētāji no Latvijas dažādiem novadiem pulcējās, lai kopā pavadītu jautru vakaru labā, latgaliskā pasākumā

Ilze Atvara-Briška



Festivāls notiek pirmo reizi
Festivāla logo – tāds kā uzņēmuma logo
Festivāla idejas autors – Jānis Krivtežs
Apmeklētāju skaits – virs 300

Septembra sākumā, kad jau visi vasaras festivāli sizskanējuši, laika apstākļi vēl ideāli, Malnavā pirmo reizi apmeklētājus pie sevis aicināja uzņēmums «Latgolys šmakovka» – uz pirmo Šmakovkas festivālu. Festivāls notika 7. septembrī, uzņēmuma «Latgolys šmakovka» vadītāja Jāņa Krivteža dzimšanas dienā, uz ko viņš smeļoties visiem apmeklētājiem saka, ka viņa dzimšanas dienā nekad vēl tik daudz ciemiņu nesot bijis. Jānis Krivtežs ir uzņēmīgs un aktīvs vīrietis, kas savu uzņēmumu un muzeju ir izveidojis Malnavas muižas šmakovkas dedzinātavā un apmeklētājus uzņem no 2016. gada. Tur viesiem pēc iepriekšēja pieprasījuma tiek piedāvāta ekskursija, degustācijas un uzkodas. Pieejama arī muižas, parka un Hitlera bunkuru apskate. Bet šoreiz festivāls norisinājās tieši pie dedzinātavas. Pasākuma apmeklētāji nesteidzīgi, mierīgā gaisotnē izbaudīja gan dažādas garšas, gan kultūras pasākumus.

Gatavošanās process – no idejas līdz pasākumam

Jānis Krivtežs atklāja, ka no sākotnējās idejas līdz gatavam festivālam pagājis apmēram pusgads. Jānis vislielāko paldies saka Vinetai Vilcānei, jo viņa esot tā, kas pasākuma galveno ideju un plānu salika kopā. Komandā ir spēks – paši lielākie palīgi ir Jāņa ģimene, kas, gatavojoties festivālam, pēdējās divas nedēļas pie Jāņa ieradās kā uz darbu. Jāņa tēti divus mēnešus gatavoja mēbeles – galdus un soļus, kas tik tiešām šādam apmeklētāju skaitam ļoti noderēja.

Festivāla logo

Festivālam izmantots uzņēmuma logo – tā būs arī atpazīstamības zīme nākamajiem festivāliem. Jānis skaidro, ka logo vidū ir augļu koks vai miežu vārpa. Apkārt kokam – vilks un kaza. Kaut arī vilks un kaza savā starpā nesatiek, bet, ja ir šmakovka uz galda, tad var arī pie viena galda apsēsties.

Meklējot īsto Latgales garšu

Jānis min, ka ne jau tikai šmakovka ir raksturīga Latgalei, bet arī daudzas citas garšas, kas papildina vienu otru, tādēļ arī festivālā tika piedāvāta daudzu mājražotāju un zemnieku saimniecību saražotā produkcija.

Neiztrūkstoši, kā jau Šmakovkas festivālā pieder, – apmeklētājiem bija iespēja degustēt un iegādāties Latgolys

šmakovku, kā arī no tās gatavotus reibinošus kokteiļus (kur par atzītāko ir kļuvis «šmohito») – Jāņa paša gatavotais 250 l traukā!), arī uzlējumus no šmakovkas meistara Gunāra Igauna, alu, kvasu no alda Daiņa Rakstiņa. Latgales garša tika meklēta arī bagātīgajā ēdienu daudzveidībā – gan zemnieku saimniecības «Kotiņi» gatavotajās sātīgajās maltītēs, gan «Ludzas amatnieku centra» cienastā un zemnieku saimniecības «Juri» siera, gan kūpinātajās zivīs no zemnieku saimniecības «Zvejnieki».

Ciemiņu līdzdalība – balsojums

Visi, kas ieradās pasākumā, varēja degustēt produkciju un vienlaikus par sev tīkamākā ēdiena vai dzēriena garšu nobalsot.

Balsošana bija sagatavota ļoti oriģināli – katram uzņēmējam tika piešķirta trīs litru burka, kurā balsot varēja ar monētām. Nebija svarīgi, lai tām būtu pēc iespējas lielāks nomināls, jo šoreiz par īstāko Latgales garšu uzvarētāju kļuva tas, kuram, noslēdzoties balsošanai, bija vismagākā burka. Nosverot visas burkas, trešajā vietā ierindojās alus un kvasa meistars Dainis Rakstiņš, otrajā vietā zemnieku saimniecība «Kotiņi», bet par uzvarētāju kļuva pasākuma organizētājs un jubilārs Jānis Krivtežs ar savu produkciju «Latgolys šmakovka».

Bagātīga kultūras programma

Pasākuma organizatori bija padomājuši ne tikai par to, lai apmeklētājiem būtu, ko ēst un dzert, bet arī dažādas citas izklaides. Kā vienu no pieprasītākajām var minēt Jāņa Krivteža vadīto ekskursiju pa «Latgolys šmakovkas dudznuotovu». Vakara turpinājumā skatītājus iepriecināja Salnavas amatierteātra izrāde «Vīns nu myusim ir troks!». Laikam par visas dienas lielāko un gaidītāko notikumu var minēt grupas «Tautumeitas» koncertu, kas piesaistīja dažādas paaudzes.

Par pasākumu kopumā Jānis saka: «Es uzskatu, ka festivāls izdevās uz visiem 100 procentiem. Arī mājražotāji, kuri piedalījās ar savu produkciju, bija ļoti apmierināti un gandarīti par cilvēku interesi, jo festivāls notiek pirmo reizi. Iepriekš bija Šmakovkas dedzinātavas atklāšana, bet šoreiz festivālu veidoju vairāk kā Latgales garšas baudīšanu, kur var izbaudīt daudz dažādas garšas. Festivāls noteikti varētu kļūt par tradīciju, pamazām jau plānojam nākamā gada festivāla piedāvājumu, kā arī izvērtējam plusus un mīnus šī gada festivālā. It kā viss bija izdevies, bet ir idejas, ko vēl varētu uzlabot un pilnveidot.»

No gauda līdz gatavam produktam

Kā vispār var nonākt līdz tādām produktam – šmakovka? Ģimenes ietvaros savām vajadzībām sanācis gatavot kvalitatīvāku alkoholu un gribējies to arī legāli ražot, jo neviens to legāli nepiedāvāja. Arī «balto» šmakovku taisa no dažādām izejvielām. Piemēram, festivāla apmek-

lētājiem Jānis piedāvāja produkciju, kuras sastāvdaļās ir medus, tad arī tai jūtama medus pēcgarša, ja izejvielas būs no āboliem, tad arī būs ābolu pēcgarša. Aparāts, kurā Jānis gatavo šmakovku, ir roku darbs, kas gatavots Portugālē.

Jānis arī atzīst, ka tas ir dārgs hobijs, bet, domājot par nākotni, ir iecere izveidot tādu kā Latgales garšas kultūras centru, arī ar festivāla palīdzību un sadarbībā ar citiem mājražotājiem sniegt ciemiņiem to labāko un novērtēt Latgales reģionu.

Nedaudz no vēstures. Malnava

Malnava ir ciematiņš, kurā dzīvo ap 400 iedzīvotāji. Jānis stāsta, kā Malnavas muiža ir izaugusi par lielāko muižu pēc zemes platības visā valstī, pateicoties tam, ka Malnava esot pasaules centrā – starp Krieviju un starp Eiropu, tāpēc arī Malnavas muiža tā uzplauka.

1827. gadā atveda uz šejieni pirmo šmakovkas aparātu. Tad tur lēja iekšā alu, kas palika pāri no svētkiem, un pārtvaicēja. Pārtvaicēts alus rietumu pasaulē ir pazīstams kā viskijs.

Jau pirms desmit gadiem Jānis domājis – kāpēc gan neviens legāli nepiedāvā šmakovku.

(Fotomirkļi no Šmakovkas festivāla – 24. lpp.)

* * *

Gunārs, šmakovkas meistars: «Uzskatu, ka uzlējums ir laba manta, jo to var atjaukt ar siltu tēju un vakarā, sēžot pie televizora, mierīgi iemalkot.

Dzērienu gatavojam tikai vienu gadu. Šobrīd piedāvājumā ir uzlējums uz pagājušā gada dzērvenēm un cidonijām. Esam sagatavojuši to labāko un paņēmuši līdzi uz Malnavu.»

* * *

Lidija, pasākuma apmeklētāja no Rēzeknes: «Es neesmu īstenā latgaliene, bet esmu Latgales kultūras cienītāja un atbalstītāja, ļoti patīk šeit. Nogaršoju gandrīz visu piedāvājumu, bet vēlētos, lai kāds pārsteigtu ar vēl kādu garšu. Šodien nobaudīju zemnieku saimniecības «Kotiņi» gatavotās pārļu grūbas. Izcilas!»

* * *

Rolands Keišs, zemnieku saimniecība «Kotiņi»: «Festivāls notiek pirmo reizi, paldies Jānim par uzaicinājumu. Vispār redzu, ka cilvēkiem ir liela interese ne tikai par alkoholiskajiem dzērieniem, bet arī par ēdieniem, ko piedāvājam mēs. Atmosfēra šeit ļoti laba, laika apstākļi mūs lutina, apmeklētāji un kompānija ir izcila, fonā dzirdama Salnavas kapela, ir jūtams tāds īsts latgalisks pasākums. Šeit ir apmeklētāji arī no Jelgavas un Dobeles, un ļoti patīkami, kad nāk klāt un aprunājas. Kā izrādās – arī mūsu produkcija jau ir zināma ārpus Latgales.»



«Latgale – Latvijai un pasaulei. Latgalē notiekošu festivālu loma tūristu piesaistīšanā reģionam un Latvijas kultūras bagātināšanā»

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



Fotomirkļi no Šmakovkas festivāla Malnavā



Apmeklētājiem bija iespēja degustēt un iegādāties «Latgolys šmakovku»



ZS «Kotiņi» piedāvāja gardas maltītes



Festivāla atmosfēra – ļoti draudzīga, uz skatuves drīz uzstāsies grupa «Tautumeitas»



ZS «Juri» piedāvā dažādus siera veidus; attēlā – saimnieks stāsta par «pakša sieru»



Garas rindas izveidojās arī pie alus un kvasa meistara Daiņa Rakstiņa



Jānis Krivtežs stāsta par šmakovkas gatavošanas procesu



Pasākuma apmeklētājiem bija iespēja nobalsot par sev tīkamāko garšu vai nogaršot kādu gardu, iespējams, arī reibinošu kokteili



Jubilārs, festivāla rīkotājs Jānis nosver burkas un nosaka uzvarētājus, kā arī saņem dzimšanas dienas dāvanas no zemnieku saimniecības «Kotiņi»



Par pirmo Šmakovkas festivālu lasiet 21. lpp. Ilzes Atvaras-Briškas foto



medicīnas centrs 36,6°C

PROFESIONĀLA MUTES DOBUMA HIGIĒNA

36,6 medicīnas centrā sertificēti speciālisti
sniedz zobu higiēnas pakalpojumus
pieaugušajiem un bērniem

Bērniem tiek sniegti bezmaksas – valsts apmaksāti, zobu higiēnas pakalpojumi:

- 2 līdz 18 gadu vecumā – vienu reizi gadā;
- 7, 11 un 12 gadu vecumā – divas reizes gadā.

Profesionāla mutes dobuma higiēna ir ļoti svarīga, jo nav iespējams pilnībā likvidēt baktēriju radīto mīksto aplikumu mājas apstākļos.

Zobu higiēna pasargā mutes dobumu no daudzu slimību attīstības riska, piemēram, halitoze – slikta elpa, gingivīts, periodontīts un kariess; novērš zobu krāsas maiņu, kas veidojas no dzērieniem, pārtikas un smēķēšanas u.c.

Mutes dobuma higiēnas laikā tiek veikta:

- bakteriālā aplikuma noņemšana;
- zobakmens noņemšana,
- zobu pulēšana ar īpašu pulējamo pastu un diegošana;
- fluoīdu aplikācija, kas stiprina un baro zobus;
- zobakmens noņemšana ar ultraskaņas skāļiem, sodas strūklu, kas noņem aplikumu un pigmentus (ja nepieciešams).

36,6 medicīnas centra speciālisti – zobārsts, zobu higiēnists, zobu implantologs, ginekologs-dzemdību speciālists, dermatologs, venerologs, ķirurgs-proktologs, masieris, traumatologs-PRF injekcijas, PRF speciālists estētiskajā medicīnā, psihoterapeits, psihologs, Baha ziedu speciālists.

SIA «Medicīnas centrs 36,6»

Ārstniecības iestādes kods: 2100-00058.

Adrese: Atbrīvošanas aleja 98, Rēzekne.

Kontakti: tālr. 2 366 366 3, www.366.lv, info@366.lv

Laika prognoze

Rēzekne

Preiļi

Daugavpils

27.09. Pk.		+ 13°	+ 2°	DR/1		+ 13°	+ 2°	DA/1		+ 14°	+ 2°	DR/2
28.09. S.		+ 12°	+ 6°	DA/4		+ 10°	+ 6°	DA/4		+ 10°	+ 5°	D/4
29.09. Sv.		+ 14°	+ 10°	DR/4		+ 14°	+ 10°	DR/4		+ 14°	+ 10°	DR/5
30.09. P.		+ 15°	+ 11°	DR/4		+ 14°	+ 12°	DR/5		+ 14°	+ 12°	DR/6
01.10. O.		+ 11°	+ 8°	DR/8		+ 12°	+ 8°	DR/7		+ 12°	+ 9°	DR/6
02.10. T.		+ 10°	+ 7°	DR/4		+ 10°	+ 7°	DR/3		+ 10°	+ 9°	DR/3
03.10. C.		+ 10°	+ 6°	DR/5		+ 9°	+ 6°	DR/4		+ 9°	+ 6°	DR/5