



Meklējot novada garšu festivālā «Nogaršo Latviju»

Ilze Atvara-Briška



Festivāls šogad notiek pirmo reizi

17. un 18. maijā Valmierā «Vidzemes uzņēmēju dienās 2019»;
1. jūnijā Siguldas pilsētas svētkos (Pierīgā);
29. jūnijā pie Nabas ezera – Makšķerēšanas festivālā Padures pagastā, Kuldīgas novadā (Kurzeme);
6. jūlijā Ribbes dzirnavu 150 gadu svinībās Ceraukstē, Bauskas novadā (Zemgale);
20. jūlijā Krāslavas pilsētas svētkos (Latgale);
noslēdzošais pasākums būs 27. un 28. septembrī Rīgā, Hanzas peronā.
Festivāla idejas autors un realizētājs – Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centrs.
Festivāla logo autore – māksliniece Līga Delvera.
Apmeklētāji Krāslavā – vairāk nekā 2000, no tiem ap 1000 piedalījās tautas garšas balsošanā.
Dalībnieki «Nogaršo Latviju Latgalē» Krāslavā – 36.
Pirms tam Krāslavas pilsētas svētku laikā tika rīkots Starptautiskais kulinārā mantojuma festivāls, 2018. gadā – ceturtais.

Novada garša

Lai mudinātu iedzīvotājus atklāt fantastiskas saimniecības, šefpavārus un to virtuves arī ārpus lielajām pilsētām, cilvēku jau iemīļotais zīmols «Novada Garša» ar devīzi «Atnāc. Atklāj. Iemīli!» šogad ikvienu aicināja apmeklēt piecus aizraujošus garšas svētkus katrā Latvijas novadā, kuri ar grandiozu pasākumu septembra beigās noslēgsies Rīgā.

Viens no Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centra (LLKC) uzdevumiem, īstenojot valdības deklarācijas mērķus, ir izveidot ilgtspējīgu vietējās pārtikas sistēmu, kas nodrošina vietējās izcelsmes pārtikas produktu izsekojamību un kvalitāti, veicina vietējās pārtikas patēriņa palielināšanos, nodrošinot bioloģiskās lauksaimniecības produkcijas ražošanas apjomu, īsteno zaļo publisko iepirkumu, palielinot bioloģiskās pārtikas pieejamību skolās un pirmskolas izglītības iestādēs. Tas veicinās Latvijas reģionu attīstību, iedzīvotāju veselību un ekonomisko labklājību.

To LLKC ir iecerējis panākt, izstrādājot atpazīstamu «Novada Garšas» zīmolu, izveidojot vietējās pārtikas produkcijas katalogu, ieviešot Global GAP Latvijā un rīkojot pasākumus «Nogaršo Latviju», kas kļūs par tradīciju visos valsts reģionos. Mērķis ir pierādīt, ka Latvijas novadu zemnieki un pārtikas ražotāji ir mūsdienīgi piedāvājumā, sadarbībā, domāšanā un spējīgi konkurēt ar ārvalstu masveida produkciju. Tāpēc pieci reģionāli pasākumi – Vidzemē, Kurzemē, Zemgalē, Latgalē, Pierīgā (Siguldā) – pulcēja labākos un interesantākos vietējās produkcijas ražotājus, mājražotājus, ēdienu gatavotājus, kuri Latvijas iedzīvotājiem un viesiem piedāvāja kvalitatīvu, veselīgu un mūsdienīgu uzturu no vietējās izcelsmes pārtikas. Tika rīkoti arī pavāru konkursi, kurus vienoja aktuāla tēma: veselīgas skolu pusdienas no vietējiem produktiem par saprātīgu cenu un veselīgs uzturs no vietējiem produktiem ģimenei.

Šie pasākumi dalībniekiem deva iespēju iegūt zināšanas, kontaktus, novērtējumu, pārliecināties par savu prasmī, piedāvājumu, pieprasījumu un pēc tam – labāka-



Ilze Atvara-Briška foto

Apkopojot apmeklētāju balsojumu, par «Tautas garšas» uzvarētājiem kļuva «Latgolys golds», ZS «Kotiņi», IK «Kolnasāta», Andris Višņevskis («Obelisk Farm»), Atis Stapkevičs (PS «Ozolāji»; foto – saimniecības pārstāve), ZS «Pumpuri», LPKS «Viļāni», ZS «Ceļtekas»

jiem pulcēties Rīgā, jaunajā kultūras un izklaides centrā «Hanzas Perons» uz noslēguma Novada Garšas festivālu «Nogaršo Latviju Rīgā».

«Nogaršo Latviju» Krāslavā

Ar izpārdotu produkciju, gardām meistarklasēm un iespaidīgu apmeklētāju skaitu – vairāk nekā 2000 cilvēku – 20. jūlijā aizvadīts Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centra rīkotais «Novada Garšas» noslēdzošais reģionālais pasākums «Nogaršo Latviju Latgalē!» Krāslavā.

Pils pagalmā visas dienas garumā varēja ne vien degustēt un iegādāties dažādus mājražotāju un mazo ražotāju produktus, bet arī iepazīt šefpavāru Māra Astiča un Haralds Sausa Latgales garšu.

Pasākuma apmeklētāji varēja izglīties četras meistarklasēs par to, kā mājās pagatavot sieru, latgaļu asuškas un sakult dažādus kokteiļus. Pasākuma gaitā bija arī Mazo pavāru skola un pavārzelļu sacensības. Krāslavā varēja iepazīt arī ES Kulinārā mantojuma tīkla dalībnieku piedāvājumu no Baltkrievijas.

Mājražotāju un mazo ražotāju līdzdalība bija visnotaļ plaša. Bija iespēja baudīt alu un sieru, našķēties ar medu un saldējumu, ļauties biedrības «Latgolys golds» vadītāja Andra Meijera aizrautīgajam stāstam par speķa nozīmi mūsu ēdienkartē, tikt pie daudz jau iepazītās «Obelisk Farm» kaņepju produkcijas, smeķēt pēc sentēvu metodēm koka traukos brūvētu alu, iepazīt plašo graudaugu piedāvājumu no ZS «Kotiņi» piedāvājuma un atklāt vēl daudzas citas Latgales novada garšas.

Savukārt Mazo pavāru skolā bērni gatavoja veselīgas tostermaizes, bet pavārzelļi – veselīgas ģimenes pusdienas.

Šajā pasākumā godā tika celti piena produkti, tādēļ uzvarētāji kategorijā «Piena produkti» bija trīs. Apkopojot apmeklētāju balsojumu, par tiem kļuva Atis Stapkevičs (piemājas saimniecība «Ozolāji») no Ilūkstes novada, LPKS «Viļāni» no Viļānu novada un ZS «Pumpuri» no Riebiņu novada.

Konkursa «Tautas garša» uzvarētāji citās kategorijās

Gaļas un zivju produkti, medus – biedrība «Latgolys golds» no Rēzeknes novada; augu izcelsmes produkti (tai skaitā augļu un dārzeņu produkti, tējas, garšvielas) – Andris Višņevskis, «Obelisk Farm» no Viļānu novada; miltu izstrādājumi – ZS «Kotiņi» no Viļakas novada; alkoholiskie dzērieni – IK «Kolnasāta» no Balvu novada, piena produkti – ZS «Ceļtekas» no Rēzeknes novada.

Visi iepriekšminētie konkursa «Tautas garša» uzvarētāji saņēma iespēju bez maksas piedalīties «Novada Garšas» noslēguma pasākumā Rīgā.

«Nogaršo Latviju» noslēguma pasākums Rīgā – septembra beigās

Pirmā festivāla diena tiks veltīta svinīgai pasākuma atklāšanai un konferencei par novada garšu kā ilgtspējīgu, veselīgu Latvijas pārtikas produktu izmantošanas, izplatīšanas un popularizēšanas koncepciju, par zaļo iepirkuma optimizēšanu, veselīga vietējā uztura pārtikas groza veidošanu ģimenēs, skolās, pašvaldību iestādēs, sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos no visdažādākiem aspektiem. Dienas gaitā – lekcijas, veiksmes stāsti, problēmu atklāšana un risināšana, paneldiskusijas, meistarklases, profesionāli pavāru konkursi, skolēnu pusdienu degustācijas, kā arī pasākumu «Nogaršo Latviju» labāko dalībnieku apbalvošana. Otrā diena būs veltīta publika – garšai, smaržai, veselīgam uzturam, pavāru šoviem, prezentācijām un degustācijām, iepirkumiem, mākslinieciskām izklaidēm un interaktīvai saiknei ar vietējiem pārtikas ražotājiem un ēdienu gatavotājiem.

«Novada Garša» ir mūsdienīgs koncepts, kura mērķis ir parādīt, ka Latvijā katrā reģionā ir izcili, veselīgi pārtikas produkti, to audzētāji, ražotāji, gatavotāji, ka novada garša spēj būt katram sava, bet tomēr visiem viena – veselīga, ekonomiski izdevīga un svarīga – Latvijas garša! ■

(Fotomirkļi no festivāla «Nogaršo Latviju Latgalē» aplūkojami 24. lpp.)

Mārtiņš Cimermanis, LLKC valdes priekšsēdētājs: «Cilvēku vēlme arvien vairāk izzināt pārtikas produktu izcelsmi un kvalitāti mudināja LLKC pievērsties jaunai patērētāju un ražotāju sadarbības tīkla veidošanai. Industrializēto pārtikas produktu anonimitāte vairs neapmierina daudzus pārtikas produktu patērētājus, rodas pieprasījums pēc intimitātes: «Tu vums manai dzīvesvietai un mājai sajūta!» Pieaug arī patērētāju vēlme iepazīt cilvēkus, kuri savos laukos un fermās audzē pārtikas produktus. Mēs palīdzēsim satuvināties patērētājam un ražotājam, ļaujot iepazīt vienu otru un tos lieliskos produktus, kuri top mūsu Latvijas novados. Ir milzīgs gandarījums par pašvaldību un uzņēmēju atsaucību, veidojot «Novada Garšas» pasākumus reģionos. Jāatzīst, ka to īstenošana izdevās labāk, nekā cerējām. Mums tiešām izdevās atklāt un parādīt, cik daudz kulināro bagātību ir mūsu novados. Pasākumā Rīgā par to varēs pārliecināties arī galvaspilsētas iedzīvotāji. Turklāt – tieši Hanzas peronā mēs atklāsim, kurš ražotājs dažādajās kategorijās pēc apmeklētāju domām bijis vislabākais. Apkopojot skolu pavāru veikumu, mēs turpināsim nopietni analizēt arī to, kā skolēnu pusdienas vairāk veidot no vietējiem produktiem, kā padarīt tos tīkamākus bērniem.»

* * *

Ivars Geiba, LLKC Krāslavas biroja vadītājs, ZS «Kurmīši» īpašnieks: «Šis pasākums notiek pirmo reizi un tika veidots kā alternatīva pasākumam «Rīga food», jo mājražotājam ir jārada atpazīstamība savā reģionā un vismaz 50 kilometru attālumā no savas saimniecības. Tā ir mājražotāja tiešā mērķauditorija. Šogad LLKC uzņēmās jaunu iniciatīvu šo pasākumu sadalīt pa reģioniem. Es uzskatu, ka šis pasākums būs tradicionāls un nākošgad būs turpinājums. Sākotnējā koncepcija bija, ka katru gadu katrs reģions rīko jaunā vietā, bet pagaidām par to vēl nav skaidrības. Bet, skatoties no mājražotāju puses, pasākums bija labs, atsaucība bija

liela. Mājražotāji varēja pieteikties caur Lauku konsultāciju biroju, kas arī izvērtēja un aptaujāja mājražotājus, kuri vēlējas piedalīties. Piemēram, ZS «Kotiņi» ar pārļu grūbām startēja šajā segmentā, kas ir mājražošana, – savas audzētās produkcijas pārstrādē un realizācijā. Salīdzinot ar pārējiem reģioniem, Latgalē bija vislielākā pārstāvniecība – 36 uzņēmumi, kas piedāvāja savu produkciju. Iespējams, daudziem vēl ir jāpiestrādā pie iepakojuma, pie atpazīstamības, bet jebkurā gadījumā bija ļoti labs starts iegūt atpazīstamību un ar laiku, pieaugot apgrozījumam, izstrādāt savu zīmolu, iepakojumu un piedalīties arī citās izstādēs. Ļoti ceru, ka nākamajos gados šis pasākums izvērtīsies arvien plašāks un kuplāk apmeklēts un mājražotāji būs lepni tajā piedalīties. Arī vietas izvēle Krāslavā bija laba, izdevās ērti izveidot šo tirgus placi.»

* * *

Šefpavārs Māris Astičs: «Šogad meklējot «Novada garšas», piedalījies arī pasākumā, kas notika Siguldā. Toreiz gan nebiju žūrijā, bet startēju kā konkursaants. Bet šeit – Latgalē – ir daudz viesmīlīgāk, ir atsaucīgāki cilvēki, nav jābūt lielai cilvēku masai, lai būtu patīkams burziņš. Man ļoti šeit patīk, jo cilvēku attieksme ir ļoti pretimnākoša. Pats esmu no Dvietes, iespējams, arī tāpēc piekritu atbraukt uz šejieni. Kad festivāls būs Rīgā, mēs arī noteikti piedalīsimies. Novada garša nav tik ļoti izteikta – nav atšķirīgas, ir zināmas un saprotamas. Piemēram, kūpinājumus kūpina visur, sierus sien visur, kaut kādas niansītes ir, bet Latvija ir pārāk maza, līdz ar to mēs tās garšas aizvedam no viena Latvijas gala uz otru. Piemēram, man bērniņā ļoti garšoja gurķis ar medu.

Svarīgākais ir mājražotāja ideja, pozitīva vēlme kaut ko virzīt tālāk, tirgot un veidot. Bet garšas ziņā jābūt lielam ekspertam, lai, piemēram, ar aizsietām acīm pateiktu – vista ir kūpināta Ventspilī, Krāslavā vai Daugavpilī. To nevar izdarīt. Bet ir patīkami, ka cilvēki cenšas savu produktu papildināt ar latgaliskiem nosaukumiem,

firmas zīmēm. Ja skatāmies kādus desmit gadus atpakaļ, mājražotāji baidījās kaut ko ražot un piedāvāt plašākai publikai. Šobrīd tas viss ir ļoti labi izkopts, arī likumdošana baidzot atļauj to visu darīt, tā ka tam visam jāvirzās uz priekšu.»

* * *

Pasākuma apmeklētāja Inga Girdo atklāj, ka šādu pasākumu apmeklēt pirmo reizi, sakot: «Man Latgales garša saistās ar kaut ko īstu, Latgalē audzētu un pārstrādātu, kā arī pārdots ar latgalisku attieksmi un ar laipnu pieeju, piemēram, tevi laipni sagaida un laipni piedāvā savu produkciju ar stāstu, ar degustāciju. Katram novadam laikam ir sava garša, bet latgalieši man liekas tādi mīļāki, sirsnīgāki. Latgalē vairāk tās atvērtās sirdis darbojas. Šodien šeit, Krāslavā, man ļoti patīk pasākuma noformējums, man patīk un pašai interesē viss senais, piemēram, vecs koka gultas galis izmantots kā reklāmas baneris. Ļoti veiksmīgi pārdošanas teltis izvietotas pa apli, ļoti ērti iet no viena pie otra tirgotāja. Ja runā par garšas izvēli šodien, man ļoti patīka kaņepes.»

* * *

Andris Višņevskis, «Obelisk Farm» (Viļānu novads) īpašnieks: «Tagad būs jau piektais gads, kā audzējam kaņepes, ar tūrisma nodarbojamies otro gadu, un pirmo gadu es braukāju pa tirdziņiem. No šī gada mums ir atvērts Kaņepju muzejs, pie mums saimniecībā tas ietilpst tūrisma pakalpojumā, cenšamies iesaistīties visur.

Ar kaņepēm izdomājām nodarboties, jo ar tām var izdarīt visu ko! Garšīgi var paēst, padzert tēju, pagatavot siltumizolācijas materiālu, taisām papīru, var uztaisīt pat kurpes, kas man šodien kājās, jaciņas, virves, vienalga ko! Mums ir neliela saimniecība, ar kaņepēm apstrādājam tikai vienu hektāru, taisām arī apmācības, piemēram, cilvēki brauc ekskursijās – ir stāsts, degustācijas.»



«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.



Novada Garšas festivāla «Nogaršo Latviju Latgalē» fotomirkļi no Krāslavas



Visas dienas garumā bija iespēja ne vien degustēt un iegādāties daudzveidīgo Latgales saimnieku produkciju, bet arī uzzināt ko jaunu šefpavāru Māra Astiņa un Haralda Sauša demonstrējumos



Krāslavā «Novada Garšas» meklējumos 36 mājsaimnieki piedāvāja dažādu savā saimniecībā ražotu produkciju, atlika nobaudīt un nobalsot par tīkamāko garšu



Mazākie apmeklētāji šefpavāru vadībā gatavoja karstmaizes, savukārt LLKC Krāslavas biroja lauku attīstības konsultanta Artūra Pavļukeviča vadītajā meistarklasē ikviens varēja iemēģināt sviesta kuļšanu pēc sentēvu metodes – koka kublā



Pavārzeļu konkursā piedalījās divas pavāru komandas, žūrija degustējot izvērtēja darba iznākumu



Par festivālu «Novada garša Latgalē» lasiet 21. lpp.

Apkures katls ar lielo granulu tvertni 135kg
PELLING 25kw

Kamīns ar apkures pieslēgumu
INTERIO 14kw

2150 €
~~2690 €~~

1600 €
~~2000 €~~

Komforts
santehnika • apkure

RĒZEKNE
Atbrivošanas aleja 163

307_{LV}

Sludinājumus un reklāmu laikrakstā iesniedz ērti arī no sava tālruņa!

Laika prognoze	Rēzekne				Preiļi				Daugavpils			
02.08. Pk.		+ 18°	+ 13°	R/2		+ 18°	+ 13°	R/3		+ 20°	+ 13°	R/3
03.08. S.		+ 18°	+ 11°	ZR/2		+ 18°	+ 12°	ZR/3		+ 18°	+ 12°	ZR/4
04.08. Sv.		+ 16°	+ 11°	ZR/3		+ 15°	+ 12°	ZR/3		+ 16°	+ 13°	ZR/3
05.08. P.		+ 16°	+ 8°	ZR/3		+ 16°	+ 8°	ZR/3		+ 16°	+ 9°	ZR/3
06.08. O.		+ 20°	+ 12°	ZR/4		+ 20°	+ 10°	ZR/4		+ 20°	+ 10°	ZR/4
07.08. T.		+ 22°	+ 10°	D/2		+ 23°	+ 11°	D/2		+ 24°	+ 11°	D/2
08.08. C.		+ 22°	+ 15°	DA/4		+ 22°	+ 16°	DA/4		+ 23°	+ 16°	DA/4