



Mājražotāja izaicinājumi – tūrisms un sadarbība

Latgales tematiskie ciemi, kur apvienojušies mājražotāji un amatnieki, ir viens no veiksmes stāstiem, kā savu preci un novadu popularizēt pasaulē. Biedrības “Latgales tematiskie ciemi” “krustmāte”, valdes priekšsēdētāja un Nākotnes ozolu ciema vadītāja līvāniete Zane Praņevska šoreiz piekrita sarunai par Latgales mājražotāju izaicinājumiem.

Produkcija ar stāstu

“Latgales tematiskie ciemi ir unikāls tūrisma produkts Latvijā, taču, ja pirms septiņiem gadiem mēs bijām pirmie, kas piedāvāja nevis vienkārši pašu gatavotu sieru, maizi vai alu, bet gan šos produktus ar stāstu, tad tagad Latvijā ir daudz šādu produktu ar stāstu. Es runāju ar mājas vīnu ražotājiem, un viņi atzīst, ka mājas vīnu tirgus jau ir piesātināts, tāpēc jādomā, kā nepazust šajā bagātajā tirgū,” saka Zane.

Latvijā joprojām populārs ir Kotleru vīna ciems Pelēcu pagastā, Višķu amatnieku ciems, Turku pirts ciems, Zirgu ciems Kaplavā u.c. Lai gan Zane pati šobrīd vada Līvānu bērnu un jauniešu centru “Namiņš”, tomēr interesenti bez reklāmas atrod arī viņas Nākotnes ozolu ciemu Sutru pagastā, lai tur svinētu kāzas. Zane teic: “Latgales tematisko ciemu saimnieki pamazām atsakās no tradīcijas darīt un piedāvāt kaut ko vienu, jo pircējam, tāpat arī tūristam, gribas kaut ko jaunu, nepierastu. Piemēram, Kotleru vīna cienā Irēna Koleda sākumā piedāvāja mājas vīnus, bet šobrīd viņa ražo

marmelādi u.c. saldumus. Cilvēki ir ar mieru maksāt labu cenu par labu un kvalitatīvu produktu.”

Valstij jāatbalsta, nevis jāsoda

Ja mājražošana tiks ietverts arī tūrisms, tad tas varētu būt stāsts vairāku gadu garumā, turpina Zane, piebilstot, ka arī valstij būtu jānovērtē mazo uzņēmumu, tostarp mājražotāju, pienesums valsts budžetam, nosakot zemākus nodokļus individuālajiem komersantiem, savukārt pašvaldības varētu piedāvāt tirgošanās vietas pilsētu vai novadu svētkos bez nodevas.

Tāpat Pārtikas un veterinārais dienests varētu pārņemt Skandināvijas, Spānijas un citu valstu pieredzi, ka mājražošana netiek ierobežota ar lielu pārbaužu vai prasību slogu, saka Zane. Viņa atminas, ka Spānijā redzēja gaļas produkciju kaltējamies lielā tveicē un mušu aplidotu, tikmēr Latvijā gadatirgū kūpinātas gaļas ražotājam vajadzīga vitrīna, lai gan visi saprot, ka produkcija nevar sabojāties dažās stundās, kamēr ilgs pārdošana.

Zane pārliecināta: “Omīšu laikos pirtī kūpinātā gaļa un desa karājās bēniņos, un, ēdot to, nedomā neviens. Man ir draugi Īrijā, Anglijā, kuriem ir mazais mājražošanas bizness. Tur valsts atbalsta, nevis kaut kā cenšas ierobežot, sodīt. Tur neviens neiedomājas, ka nevajag izsniegt čekus. Latvijā dažas PVD prasības, tāpat arī nodokļi ir pārspīlēti. Kāpēc kases aparāti jāmaina gandrīz katru gadu? Ja tā pati kūpinātā gaļa tiek ierobežota vai tuvināta rūpnieciskai gaļai, tad pazūd mājražošanas ideja, atmosfēra.”

Latgales dienas Sanktpēterburgā, kuras pēdējos 2–3 gadus Latgales plānošanas reģiona pašvaldības vairs neatbalsta, un Latgales dienas Rīgā apliecina vēl vienu nākotnes attīstības ceļu – kopā būšanu jeb sadarbību, novērojusi Zane. Viņa pati Nākotnes ozolu ciemā sadarbojas ar vietējiem siera, vīna un citas mājas produkcijas ražotājiem un folkloras kopu “Turki”, jo tad kāzas tiek rīkotas gan ar laimes ozola stādīšanu un bagātīgi klātu galdu, gan ar latgaliešu izdarībām, tostarp goda vārtiem, un dziesmām. Šobrīd arī Līvānu amatnieki ir apvienojušies darbu izstādē – tirdziņā Latgales amatniecības un mākslas centrā Līvānos. Tāpat vietējā uzņēmēja Marika Rudzīte-Griķe ar domubiedriem rada jaunu tūrisma objektu – produktu “Handmade Latgola”, kur zem viena jumta varēs ne tikai ieraudzīt, bet arī iegādāties mūsdienīgu Latgales amatnieku produkciju.

Diplomāti slavē Latgales sieru

Stāsta Zane: “Pirms dažiem gadiem Martas ballē Daugavpilī Latgales tematiskie ciemi saņēma daudz pozitīvu atsauksmju, jo cilvēki varēja ne tikai dejot, bet arī nobaudīt latgaliešu ēdienus. Šogad septembra nogalē Līvānos viesojās diplomāti no vairāk nekā 30 valstīm, mājražotāji un amatnieki piedāvāja savu produkciju, turpat skanēja folkloras kolektīvu dziesmas. Atkal ciemiņi slavēja Latgales sierus, maizi, tāpat bija pārsteigti par produkcijas dažādību. Latgales dienā Rīgā sadarbojas mājražotāji, amatnieki, kultūras ļaudis, tur valda pārdošanas un pirkšanas prieks, jautrība, danči.”

Vaicāta, vai viegli sākt mājražošanu no nulles, Zane pauž pašas pieredzi, ka jābūt labai idejai, kura patīk pašam, un starta kapitālam, un to var piesaistīt, piemēram, piedaloties pašvaldību finansētajos mazo grantu konkursos.

Zane iesaistījās biedrībā “Latgales tematiskie ciemi” brīdī, kad pašas ziedu veikals Līvānos bankrotēja valsts ierēdņu birokrātijas dēļ. Viņai patīk rīkot pasākumus, tāpēc labprāt uztur savu Nākotnes ozolu ciemu un organizē Latgales dienas Rīgā. “Ja cilvēks, piemēram, sāks ražot garšīgus, kvalitatīvus sierus, tad viņam viss izdosies ar nosacījumu, ka tiks padomāts arī par mārketingu, proti, kā sieru veiksmīgāk pārdot. Maizes cepēji sadarbojas ar biedrību “Latgolys golds”, jo tā maizi prot pārdot. Savukārt Dvietes mājražotāji ar mājas saldējumu, kuru varēja iegādāties Novadu garšas pasākumā Rīgā, ir ieņēmuši brīvu nišu ar savu oriģinalitāti un garšu. Tāpat ir ar mājas alu. Dainis Rakstiņš joprojām ir populārs, jo viņa alus ir dzīvs, garšīgs. Šie ir veiksmes stāsti, no kuriem der mācīties. Esmu simtprocentīgi pārliecināta, ka mājražošanā var uztaisīt interesantu tūrisma produktu un atrast labus sadarbības partnerus. Ja tu pats neproti stāstīt stāstu, tad atrodi labu stāstnieku,” uzsver Zane Praņevska.