

Koknesē top limonāde ar dabas garšu

Dzērieni — no izaudzētā savā dārzā

Zemnieku saimniecībā “Spīdolas” Koknesē nodarbojas ar dažādu dārzenu, ogu un augļu audzēšanu. Šo klāstu papildina vēl kāds produkts — limonāde. Garšu baudītāji jau paguvuši to iecienīt, un tuvākajā laikā tās izgatavošana paplašināsies.

SANDRAS PUMPURES
TEKSTS UN FOTO

Trīs garšas

Zemnieku saimniecība ir ģimenes uzņēmums, kurā darbojas trīs paaudzes. Limonādes izgatavošana pamatā ir Naura Streža pāriņā. Ideja par to bijusi gan likumsakarīgs solis, gan tēva Aigara rosināta.

— Lai būtu izdevīgi realizēt pašu izaudzēto, vajadzīgi apjomi, bet saimniecība mums nav ļoti liela, tāpēc rentabli veidot savu produktu. Cik vien atceros, mums mājās vienmēr bijušas vectēva spiestās ābolu sulas. Ar to arī sākām pirmos gadus. Dažādot un papildināt to visu iesāka tēvs. Gribējās kaut ko jaunu un interesantu, jo tikai sula vien šodien īsti vairs nesaista. Mūsu produkcija gan arī gatavota no augļiem un ogām, kas aug teju katrā dārzā, un pirmajā brīdī kādam šķiet — ko tad var sagaidīt no ābola! Bet, kad pagaršo limonādi no tā sulas, domas mainās. Tas ir kas citāds, — stāsta Nauris.

“Spīdolas” ir bioloģiskā saimniecība. Dzērieni top no pašu dārza ogām un augļiem. Stādījumi nav lieli, bet ir zeme, kur paplašināties. Ja kā pietrūkst, iepērk, bet arī tikai dabīgi audzētu. Šobrīd saimniecībā izgatavo triju veidu limonādi — ābolu, cidoniju un ar upeņu papildinājumu. Dzērieniem nepievieno nekādus konservantus vai garšas pastiprinātājus, bet tikai dabīgo saldinātāju stēviju. Tā ka tas pilnībā ir dabīgs produkts. Lai tas viss taptu, bijuši vairāki mēģinājumi un eksperimenti, kuros iesaistījās visa ģimene. Pašiem vairāk tik dzēriens, kurā apvienotas ābolu, cidoniju un upeņu garšas, bērniem ābolu, bet interesanti, ka pircēji visvairāk iecienījuši cidoniju dzērienu. Tā ka pieprasījums ir visu veidu limonādēm. Padomā ir arī sidra gatavošana.

— Saldinātāja garša kādam var patikt vai nepatikt, kas līdzīgi ir arī ar citiem dzērieniem, kam tas pievienots. Jo sula saldāka, jo mazāk to vajag. Ar stēviju gan mazāk iespēju pārsaldināt produktu, un tas ir labi, jo dabīgs vai pievienots cukurs ir teju katrā, — saka Nauris.

Paplašinās ražošanu

Limonādes pildītas 0,33 litru pudeles, kas šķiet optimāls tilpums, lai veldzētu slāpes vai baudītu vienā ēdienreizē. Izmēģinājuši arī 0,75 litru pudeles, bet tās šķita par lielu un arī bieži plisa pasterizēšanas laikā.

Tuvākajā laikā dzērienu gatavo-



LAI TOP! Nauris Strežs ir gandarīts par ģimenes veidoto produktu.

šana paplašināsies jaunajās ražošanas telpās, ko iekārto pārbūvētajā saimniecības ēkā. Iegādātas arī nepieciešamās iekārtas pilnam procesam — no gatavošanas līdz papildīto pudeļu uzglabāšanai. Tas uzlabos arī piedāvājuma un pārdošanas iespējas. Šobrīd tas pamatā notiek mājražošanas tirdziņos, un viņu limonādes nopērkamas atsevišķās tirdzniecības vietās Koknesē un vienā Rīgā.

Esmu sapratis, ka ļoti svarīgi ir komunicēt ar pircēju, stāstīt par sevi un produktu. Tā var arī uzzināt un apgūt daudz lietas, kaut vai par to pašu ābeļu audzēšanu, kāda kuram pieredze un risinājumi. Tas viss ir interesanti. Darba vēl daudz, bet tas mani nebaida.

— Kad produkts bija izgatavots, sāku to piedāvāt citiem. Interese izrādījās pietiekami liela, lai domātu par ražošanas paplašināšanu. Pirmais solis sperts, lai izveidotu savu “Natural Drinks” zīmolu, kas ir svarīgi, lai ražotāju atpazītu starp citiem, jo konkurence šajā jomā ir. Tālāk jāveicina lielāka atpazīstamī-

ba tirgū un sociālajos tīklos, — saka Nauris.

Savā vietā

Pirms sākt nodarboties ar dzērienu mājražošanu, Nauris dzīves ceļi bija aizveduši citur — profesionālajā mūzikā un projām no Kokneses. Arī šobrīd viņš dzīvo Ikšķilē, bet lielu daļu laika tomēr pavada ģimenes saimniecībā. Mūziķa karjerai gan šobrīd esot pielikts punkts, jo gribējies īstenot kaut ko citu un vēltīt vairāk laika sev. Darbošanās zemnieku saimniecībā un sava produkta izstrāde tam lieliski atbilst — katru dienu ir citi darbi. Tas nav bijis vienas dienas lēmums, bet sevi attaisnojis. Mainot nodarbošanos, kādu laiku darbojies arī ar motocikliem, strādājot gan kā mehāniķis, gan kā pārdevējs tehnikas veikalā. Šī joma viņu vienmēr interesējusi, tāpat kā doma par darbošanos laukos.

Naurim patīk apziņa, ka redzi sava darba augļus. Daudz kas gan jāapgūst no jauna, bet palīdz ģimene un internets.

— Esmu sapratis, ka ļoti svarīgi ir komunicēt ar pircēju, stāstīt par sevi un produktu. Tā var arī uzzināt un apgūt daudz lietas, kaut vai par to pašu ābeļu audzēšanu, kāda kuram pieredze un risinājumi. Tas viss ir interesanti. Darba vēl daudz, bet tas mani nebaida, un domāju, ka esmu savā vietā, — atzīst Nauris Strežs. ♦



CIDONIJU LIMONĀDE ir pircēju iecienākākā.



DAŽĀDAS GARŠAS limonādēs.

Foto no personīgā albuma

MAF
Mediju atbalsta fonds

Projektu līdzfinansē Mediju atbalsta fonds no Latvijas valsts budžeta līdzekļiem.