

“Lipšos” top veselīgi pārtikas produkti

Publicitātes pasākumā iepazīstina ar projektā īstenoto

Lai iepazīstinātu ar Aizkraukles rajona partnerības rīkotā konkursa LEADER projektu “Augkopības produkcijas pārstrādes izveidošana Kokneses pagasta “Lipšos” īstenoto, z/s “Lipšu dārzs” saimniece Anita Atslena rīkoja publicitātes pasākumu savā saimniecībā, kas atrodas Kokneses pagastā.

IVETAS SKABAS
TEKSTS UN FOTO

Būs laba raža

Anitai viesus sagaidīt palīdz dēls Emīls un krustmeita Paula. Ir karsta vasaras diena, un patīkamu pavēni sagādā lielo koku zari.

Kad viesi ieradusies, saimniece izrāda savu saimniecību un iepazīstina ar sevi. Tā mēs uzzinām, ka šī nav Anitas dzimtas māja, bet 2018. gadā pārņemts īpašums. Anitas ikdienā pāriet sadalīti starp darbdienām Rīgā, strādājot skaistumkopšanas jomā un saimniekojot “Lipšos”. Tomēr ir mērķis ar dēlu pārcelties uz dzīvi laukos pavisam. Sākumā tas bija Anitas mammas īpašums, kurā viņa apsaimniekoja lauksaimniecības zemes, un tagad Anita te izveidojusi bioloģisko saimniecību. Tās platība nav liela — ap 4 hektāriem.

Vispirms mēs apskatām saimniecību. Aplūkojam smiltsērķšķu un zemeņu stādījumus. Redzot pagaidām vēl zaļās ogas, skaidrs, ka smiltsērķšķiem būs laba raža. Vagās vēl var atrast pa kādai zemenei, šogad gan raža nebija tik bagātīga kā citus gadus, bet ogas bija gardas.

Arī otrā laukā ir iedēstīti smiltsērķšķi, un pavisam kopā to stādījumi veido 1,2 ha. Iespējams, ka laba raža būs arī rudens avenēm. No iepriekšējiem saimniekiem palikuši upeņu un ābeļu stādījumi. Lai arī ābeles jau vecas, tās ir apkoptas un joprojām labi ražo. Anita vērs uzmanību, cik savulaik gudri iekārtots dārzs. Abās pusēs sadēstītas lazdas un citi koki, kas rada aizvēju un komfortablus apstākļus, piemēram, pasargā no salnām, aukstajiem vējiem.

Liels izaicinājums

Lai varētu veikt visa izaudzētā pārstrādi, Anita uzrakstīja LEADER projektu. Iepriekš bija rakstīts arī cits mazo lauksaimnieku projekts, kas atbalstu sākotnēji neguva. Apstiprinātais projekts paredzēja sublimācijas žāvēšanas iekārtas iegādi.

“Par šo iekārtu domāt sāku jau pirms pieciem gadiem. Esmu studējusi farmāciju, un farmācijā sublimācijas metodi izmanto žāļu gatavošanā,” stāsta Anita. Latvijas Uni-

versitātē viņa iesaistījās biznesa inkubatorā un guva atbalstu idejas ģenerēšanai. Turpināt to nebija vērts iekārtas izmaksu dēļ, bet projekta vērtētājiem kā inovatīva pārtikas pārstrādes ideja tā bija pieņemama.

Iegūstot īpašumu, kurā ir dārzs, bija jādomā, kā radīt pievienoto vērtību ražai un strādāt bez atlikumiem, kā rezultātā tapa projekts. Tajā iekļauta bija sublimācijas iekārta, eļļas spiede, telpu remonts ēkā, kurā notiks pārstrāde. Vecā šķelto akmeņu būve jau pirms tam bijusi saimniecības ēka. 30 000 eiro, kas projektā bija paredzēti ēkas sakārtošanai, pārbūvei nepietika. Bija domāts iekārtot divas mazas telpas, taču, lai viss atbilstu būvniecības likumam, nācās rakstīt projektu visai ēkai un nokārtot būvatļauju. Tikai ar ģimenes atbalstu un aizņēmumu atjaunoto ēku varēja nodot ekspluatācijā un saņemt Lauku atbalsta dienesta un Pārtikas un veterinārā dienesta (PVD) atzinumu ražošanas sākšanai. Saistībā ar šo “Altum” programmā tika ņemts 50 000 eiro aizdevums. Tomēr ēkas projektam būs arī otrā kārtā, atjaunojot jumtu un sakārtojot ārpusi. 2029. gadā jāpabeidz visi ar būvniecību saistītie darbi. Arī šajā gadījumā kara dēļ Ukrainā cenas visam strauji cēlās. Anita bilst, ka šis projekts viņai bija liels izaicinājums — pirmā būvniecība viņas mūžā, kā arī projektā paredzētās saistības, kas laikā bija jāizpilda.

Ilgs process

“Šis ir tas brīnums — sublimators, kompakta, maza iekārta,” uz metāla skapim līdzīgu iekārtu norāda Anita. Kad viņa skatījusi piedāvājumus, tie bija no Ķīnas, Polijas. Izrādās, tādas iekārtas top arī Latvijā, Ventspilī. Lai arī kā gribētos atbalstīt vietējos ražotājus, diemžēl augsto izmaksu dēļ nācās izraudzīties Polijā ražoto.

Iekārtas sistēma ir tāda, ka viss ir automatizēts. Uz mazām paplātēm var izkārtot līdz 15 kg zemeņu, kas pirms tam tiek sasaldētas. Lielākas ogas sagriež, mazākās var saldēt veselas. Ir iespēja sublimēt arī nesaldētas ogas. Saldēšanu paveiks iekārta (aukstums tajā tāds pats kā saldējamajās kamerās), tad ar vakuumu noņems mitrumu un izžāvēs. Process ilgst līdz 32 stundām atkarībā no ogu veida. Ražošanas pārpalikums ir ūdens. No 15 kg ogu tie ir kādi pieci litri. Ūdenim nav ogu garšas, un pagaidām Anitai nav ideju, kā to varētu izmantot, tādējādi nodrošinot bezatlikuma ražošanu. No sanākušajiem atskanēja ideja, ka to varbūt varētu pielietot



ANITA ATSLENA (otrā no labās) sanākušajiem izrāda smiltsērķšķu un rudens avenju stādījumus.

skaistumkopšanā? Tādā gadījumā tam būtu jāizpēta ķīmiskais sastāvs.

Zūd svārs, ne tilpums

Tomēr svaigās ogas ir tad, kad ir, un zemenēm šis laiks nav ilgs. Tāpēc ir iegādātas saldētavas, kur ogas uzglabāt. Tās tiek sagrieztas, izkārtotas uz paplātēm un sasaldētas. Tad saber maisiņos un uzglabā līdz žāvēšanai. Tādā veidā ražošanas ciklu var pagarināt, žāvēšanu atliekot uz vēlāku laiku. Pašlaik tiek kārtotas atlikušās PVD prasības, lai gatavais produkts varētu nonākt tirdzniecībā.

Žāvējot ogas ar sublimācijas metodi, zūd tikai svārs, ne tilpums. Sublimējot šūnas nesarūk uz iekšu, kā tas ir, ja žāvē karstumā. Izžāvētas tās ir ļoti vieglas un kraukšķīgas, taču galvenais — tās ir gandrīz tikpat vērtīgas kā svaigas.

Spiež sulu un eļļu

Anita izrāda vēl vienu iekārtu, kas tika iegādāta projekta laikā, un tā ir eļļas spiede. Tā noderēs smiltsērķšķu pārstrādei. Viens veids, kā to pārstrādāt, ir sulas ieguve. Biezulu spiedi Anita varēja iegādāties, startējot toreizējā Kokneses novada biznesa ideju konkursā. Par tādu “Lipšu” saimniece uzzināja tikai nedēļu pirms noslēguma, tāpēc nācās sasparoties, lai neilgā laikā taptu projekts, kas tika atbalstīts. Itālijā ražotā biezulu spiede ir ļoti kvalitatīva, un ar to var izspiest sulu no jebkuriem mikstiem augļiem un dārzeņiem. Lai arī tā nav tik jaudīga, Anita teic, ka pagaidām ar to pietiek. No smiltsērķšķu sulas spiešanas radušās izspaidas var izmantot eļļas iegūšanai.

Eļļas spiede ir ražota Ukrainā. Ņemot vērā pašreizējo situāciju šajā valstī, rūpniecību piemēklēja gan elek-



“ŠIS IR TAS BRĪNUMS — sublimators, kompakta, maza iekārta,” teic “Lipšu dārza” saimniece Anita Atslena.

trības zudumi, gan citas nedienas, līdz ar to piegāde ietilpa. Anitai tas nozīmēja pārcelt projekta termiņu un sagādāja pa kādam uztraukuma mirklī. No pērnās ražas iegūtās eļļas kvalitāte Anitu neapmierina, un, kā viņa pati teic, vajadzīgs laiks un pieredze, lai produktu varētu piedāvāt tirgū. Šobrīd padomā ir eļļu pārdot kosmētisko līdzekļu ražotājiem. Anitas hobijs ir dabīgas kosmētikas gatavošana, kas ļāvis personīgi pārbaudīt eļļas dziedējošo ietekmi uz ādu.

Visos ražošanas procesos ir liels elektrības patēriņš, kas ietekmē produkta gala cenu. Šobrīd apsvērtā

doma par saules paneļu ierīkošanu. Iespējams, tāpēc būs jāstartē vēl kādā projektā.

Vitamīnu bumba

Saimniece mūs vedina uz nākamā telpu, kurā redzama gatavā produkcija — sublimētas ogas, ābolu sula polietilēna pakās un smiltsērķšķu biezsula. Visilgāk skatiens kavējas pie zemenēm, arī košās krāsas dēļ, kas tāda saglabājusies pēc pārstrādes. Zemes gan nebija vienīgās ogas, kas tika piedāvātas degustēšanai. “Lipšu” viesi nobaudīja arī sublimētas pērnās avenas. → 7. lpp.

Uzziņa

- ◆ Žāvējot ar sublimatoru, liofilizācijas procesa laikā produkti tiek žāvēti vakuumā aukstumā.
- ◆ Procesā laikā produktos esošais ūdens ledus veidā pāriet tvaiku fāzē, apejot šķidro fāzi, tādēļ ogas, augļi un dārzeņi saglabā to dabīgo apjomu, krāsu, garšu un smaržu, bet tekstūra kļūst specifiska — irdena, kraukšķīga.