



EĻĻAS SPIEDE atceļojusi no Ukrainas.

→ 6. lpp.

Čaukstošās ogas ir ar patīkamu skābumiņu, garšas un smaržas ziņā neatšķiras no svaigajām. Sublimētie produkti jāuzglabā noslēgtā iesaiņojumā, jo gaisa piekļuve maina to struktūru.

Degustēšanas laikā sanākušajiem radās jautājums, kur vēl var izmantot šo produkciju, izņemot našķēšanos? Šī tehnoloģija tiek izmantota, nodrošinot ar pārtiku armiju, tā kā šādiem produktiem ir ļoti ilgs glabāšanas termiņš. Produkcija ir saistoša visiem, kas ievēro veselīgu dzīvesveidu. Tāpat tā ir izmantojama konditorejā — gan rotājumiem, gan kā pildījums šokolādei. To var sastapt arī dažādu sauso brokastu jeb musli sastāvā. Kastīti ar sublimētiem augļiem un ogām var dot uz skolu līdzīgi bērniem, ko uzest starpbrīžos. Šī ideja Anitai ienāca prātā,

Fakts

Z/s "Lipšu dārzis" LEADER programmas projekta "Augkopības produkcijas pārstrādes izveidošana Kokneses pagasta "Lipšos" kopējās izmaksas ir 37 966, 67 eiro, tajā skaitā publiskais finansējums no Eiropas Lauksaimniecības fonda lauku attīstībai 20 846, 26 eiro.



TOP "LIPŠU DĀRZĀ". Plauktos izlikta gatavā produkcija.

kad dēls sāka skolas gaitas: "Svaigs banāns dienas beigās var izjukt, un bērns tādu neēdīs. 200 gramu sublimētu zemeņu dienā ir tāda vitamīnu bumba! Tādi produkti noderēs cilvēkiem, kas ceļo, kāpj kalnos, var uzglabāt ilgi un ir viegli svarā. Tā varētu tapt arī zupas maisījumi. Par eksportu gan domāt pārāgrī."

Nepārtraukti eksperimentē

Pagaidām Anita daudz eksperimentē, lai piedāvājuma klāstu varētu paplašināt. Ir iecere sublimatorā pārstrādāt arī rabarberus un bietes. Vēl viens interesants eksperiments ir ar jogurta sublimēšanu. Tā kā Anitas mamma nodarbojas ar piena lopkopību un piena ir pietiekami, tad viņa savām vajadzībām gatavoja grieķu jogurtu, tā kultūru pasūtīt no Bulgārijas. Tā izdomāja, ka vajadzētu pagaršot, kāds ir žāvēts jogurts. Garšas ziņā tas līdzīgs bezē. Rezultāts ir iepatīcies, un ir doma rudenī startēt vēl vienā konkursā, kas palīdzētu ar jauna produkta izstrādi, jo jebkurš sākums ir dārgs. Piemēram, laboratoriski noteikt produkta uzturvērtību maksā no 350 eiro. Šobrīd vēl tiek domāts, kādu nosaukumu dot šim produktam. Tomēr iepriecina tas, ka šādiem produktiem ir nākotne, kā arī Anitai telpas atļauj darbību paplašināt. ♦

Liels prieks par novērtējumu

Elgai Kairīšai par romānu "Ne tagad, ne vēlāk — nekad" piešķir Dzintara Soduma balvu



ELGAI KAIRIŠAI par romānu "Ne tagad, ne vēlāk — nekad" piešķirta Dzintara Soduma balva.

Foto no personīgā albuma

Pērn rakstījām, ka mūsu novadniece Elga Kairīša uzrakstījusi romānu "Ne tagad, ne vēlāk — nekad", kas izdots grāmatā. Ogres novada pašvaldība šogad izsludināja pretendentu pieteikšanos Dzintara Soduma balvai. Pagājušajā mēnesī kļuva zināms, ka tā piešķirta Elgai Kairīšai.

IVETA SKABA

Popularizē rakstniecību

2013. gadā toreizējais Ikšķiles novads nodibināja rakstnieka, dzejnieka, tulkotāja un ikšķilieša Dzintara Soduma balvu, kura tiek piešķirta par novatorisku sniegumu latviešu literatūrā. Ogres novada pašvaldība nolēma organizēt konkursu Dzintara Soduma balvas piešķiršanai nolūkā veicināt kultūras vērtību saglabāšanu, popularizēt un atbalstīt latviešu rakstniecību. Žūrija, kurā darbojas pašvaldības izpilddirektora vietniece Dana Bārbale, publicists un rakstnieks Andris Upenieks, dzejnieks, žurnālists un literatūrkritiķis Toms Treibergs un literatūras apskatniece Aija Bremšmite, izvērtēja trīs romānus, divus dzejoļu krājumus un sešas dažādu autoru lugas, kas apkopotas divos krājumos. Balvai pieteikto lugu vērtēšanai tika pieaicināta filoloģijas doktore, teātra zinātniece Ieva Rodiņa.

Pēc darbu izlasīšanas un izvērtē-



JAUNĀKAIS VEIKUMS — stāstu krājums "Sveši vēji nāca" — izdots šogad maijā. Foto no interneta

šanas žūrija nolēma Dzintara Soduma 4000 vērtu balvu piešķirt Elgai Kairīšai par romānu "Ne tagad, ne vēlāk — nekad". Romānā stāstīts par sievieti, kura savā dzīvē cinās ar dažādām grūtībām un meklē savu īsto tēvu, kurš, kā izrādās, ir nevis latvietis, bet gruzīns.

Bez rakstīšanas nevar

Elgas Kairīšas vārds nav svešs aizkrauķļiem, tā kā ilgāku laiku viņas dzīvesvieta bija Aizkraukles pagastā. Vaicāta, kādas izjūtas pēc balvas piešķiršanas, Elga teic, ka jūtas

fantastiski: "Kad uzzināju, apraudājos. Ir ļoti laba sajūta. Jūtos, saņēmusi atgriezenisko saiti, ka tas nav darīts bezjēdzīgi. Tiem, kas raksta, es novēlu nesatikt cilvēkus, kuri teic, ka grāmatas nelasa, jo nav naudas, laika un vēlmes to darīt. Vajadzīga sajūta, ka tas, ko cilvēks dara, patik ne tikai viņam pašam, bet arī citiem. Es tiešām esmu bezgala priecīga!" Balvu autore saņēms 19. augustā, kad Ogres pilsētā norisināsies svētki.

Elga Kairīša gadus 10 bija ārštata autore izdevumā "Saskarsme" un ir Jaunjelgavas literātu biedrības biedre. Godalgotais romāns ir pirmais darbs, kas guvis plašāku atzinību. Elga, kā pati teic, raksta kopš bērnības, savulaik domājusi par žurnālistikas studijām. Bez rakstīšanas viņa nevar iztikt, kaut dažkārt nodomā, ka to nevajadzētu darīt. "Bet tā ir tāda platforma, ka tu vari pateikt to, ko nerunā medijos, ko citreiz noklusē, atklāt kādu dziļu sāpi," saka Elga Kairīša.

Jauna grāmata

Jaunākais veikums — šogad maijā izdots stāstu krājums "Sveši vēji nāca". Tas, tāpat kā citi autores darbi, iespiests izdevniecībā "Ezerrozes grāmatas". Visus darbus Elga izdod par savu naudu. Grāmatā ir 42 stāsti, un tai ir 383 lappuses. "Tie ir notikumi, kas kā vēja brāzmas, strauji savirpuļodamas un maskēdamas īstenību, dažkārt mūs piemeklē, nesakarīgi saplūstot vienviet, tāpēc pirmajā mirklī nav pareizi saskatāmi un novērtējami. Tie ir stāsti, kuri gala rezultātā pārsteidza mani pašu, uzdodot sev tikai vienu jautājumu: kāpēc tik daudziem ir nepieciešamas sarunas ar svešiem cilvēkiem?" anotāciju nolasa Elga, atbildot uz jautājumu, par ko ir šī grāmata. ♦

Fakts

- ♦ Dzintars Sodums (dzimis 1922. gada 13. maijā Rīgā, miris 2008. gada 18. maijā Ikšķilē) bija latviešu rakstnieks, dzejnieks un tulkotājs.
- ♦ 2013. gadā Ikšķiles novads nodibināja Dzintara Soduma balvu, kuru ik gadu piešķir par novatorisku sniegumu latviešu literatūrā.
- ♦ Dz. Soduma balvu ir saņēmuši Jānis Rokpelnis, Knuts Skujenieks, Inga Ābele, Nora Ikstena u. c.

Projektu finansē Mediju atbalsta fonds no Latvijas valsts budžeta līdzekļiem. Par materiāla saturu atbild laikraksts "Staburags".