Piepilda senu sapni

Biškopībā un augkopībā darbojas inovatīvi, bet nenoniecinot sentēvu gudrības

BEBRU PAGASTA "PURMAĻOS" saimnieko Māris Sanders un Svetlana Krasko.

TOMĀTI SILTUMNĪCĀ labi izaug arī bez ķīmiskajiem mēslojumiem.

Bebru pagasta "Purmaļos" saimnieko Māris Sanders un Svetlana Krasko. Meža ielokā mājo 50 bišu saimes, siltumnīcā gatavojas dažādu šķirņu tomāti. No darbiem brīvajā laikā tiek atjaunota vecā guļbūve, lai varētu te iesakņoties uz mūžu.

IVETAS SKABAS
TEKSTS UN FOTO

Sāk ar četrām saimēm

Māris Sanders ir baušķenieks, šajā pusē ir ienācējs. Saimniecības, kurai piešķirts vārds "Purmaļu drava", pamatnodarbošanās ir biškopība, stādu, puķu un dārzeņu audzēšana. Ar bitēm darbojas Māris, Svetlanas pārziņā ir augi, dažkārt viņa piepalīdz dzīvesbiedram pie bitēm.

Mārim kāds dzīves posms aizritējis ārzemēs — Anglijā, Beļģijā, Nīderlandē. "18 gados aizbraucu uz Angliju. Latvijā toreiz bija tā, ka pastrādāju un, saņemot algu, rokas nolaidās. Pat minimālajām vajadzībām nepietika. Smagi strādājot, 100 latu mēnesī saņēmu. Citā valstī nedēļā varēja nopelnīt vairāk nekā Latvijā mēnesī." Viena no Māra apgūtajām profesijām ir automehāniķis, kurā pastrādājis vien prakses laikā. Darbojies loģistikas, pārtikas rūpniecības jomā, no šīs vasaras ir pilna laika zemnieks. Tādu lēmumu nācās pieņemt, jo, strādājot algotu darbu, maz laika varēja atvēlēt saimniecībai.

Māris atzīstas, ka biškopība ir sens sapnis. Pirms trim gadiem sāka ar četrām saimēm, pagājušajā gadā bija jau ap 30. Šogad "Purmaļu" dravā ziemos 50 saimes, medu ražoja 22. Nākamgad saimju skaitu iecerējis dubultot. "Purmaļu" saimnieks teic, ka ar bitēm ir tā, ka sākumā tās ir cilvēkam, pēc tam cilvēks ir bitēm, jo tās paņem no viņa visu.

Interesē, kā strādā citur

Kā tad veicas jaunajam biškopim? Nesen pabeidza divgadīgos biškopju kursus, kuros nostiprinājis savas zināšanas, kaut gan jāmācās ir visu laiku. Ne tikai jāapgūst jaunākais šajā jomā, kas atrodams internetā ārzemju mājaslapās, bet, lasot literatūru, jāiepazīst arī agrāko laiku pieredze un atziņas. Māris teic, ka viņam interesanti uzzināt, kā strādā dravnieki citās valstīs. Kursu sertifikāts dos iespēju pieteikties arī atbalstam.

Māris stāsta, ka viņa dravā ir dažādu pasugu bites. To mātes iegādājas no citiem bišu māšu audzētājiem. Sākumā bija tā saucamās "krūmu niknās", kas pamazām nomainītas ar selekcionētām bitēm.

Par bišu šīs vasaras ienesumu "Purmaļu dravas" saimnieks teic, tas ir labs, bet ļoti strauji beidzās vasara. Ilgstošais sausums bremzēja bišu darbu, bet pēc lietiem situācija uzlabojās. "Es medu cenšos noņemt trīs reizes sezonā. Pavasarī tas jādara ātri, lai nesacukorojas un nesabiezē jau šūnās. Uz etiķetēm tā arī rakstu — pavasara, vasaras, rudens medus. Medu labi var atšķirt pēc krāsas. Pavasarī tas ir ļoti gaišs, vasarā dzeltenāks, rudenī — tumšāks," stāsta Māris.

Dravas tuvumā ir iesēts nektāraugs facēlija. Kad tā ziedēja, tajā bija pilns bitēm. Taču, ja bites atskārs, ka citā laukā ir kāds labāks augs, nekavējoties dosies uz turieni. Bet, ja darba būs pietiekami tuvumā, tad tālāk nekur nelidos.

Lielākā māksla — pārdošana

Kā jebkurā ražošanas jomā, arī biškopībā smags jautājums ir produkcijas pārdošana. "Izaudzēt saimes un saražot medu nav problēma, lielākā māksla ir realizācija," saka Māris. "Atrast klientus un pārdot par atbilstošu cenu. Tagad tirgū ļoti daudzi bitenieki medu pārdod zem pašizmaksas. Cenšos noturēt vidēji augstāko cenu, kas ir tirgū. Tā jau nekad nebūs, ka uzreiz izpirks visu. Šobrīd vēl nav īstais laiks, kad medu sāk pirkt vairumā. Lielākais noiets sākas līdz ar pirmajām saslimšanām saaukstēšanās dēļ," teic Māris. Viņš stāsta, ka medu vairāk mēģina reklamēt kā dabisku saldinātāju, lietojot pie tējas, kafijas un citos ēdienos: "Ļoti maldīgs ir uzskats, ka medu nevar likt pie karstas tējas, jo tad veidojas kādas indīgas vielas. Medus dekristalizācija notiek 40—45 grādos, tad tas saglabā konsistenci un tādu bioloģisko aktivitāti, kāda ir bijusi šūnās. Arī uzkarsējot, kad gatavo ēdienu, medus kā dabisks saldinātājs ir vērtīgs. Kādi fermenti un vitamīni iet bojā, bet lietot taču var! Medum ir antiseptiskās vielas, arī sastāvā esošie cukuri atvieglo klepu, elpošanu."

"Purmaļu dravas" produkciju var iegādāties nesen izveidotajā e-veikalā. "Mūsdienās bez tā nevar, tāpat arī jāpopularizē sociālajos tīklos. Kursos apguvu mārketingu sociālajos tīklos. Agrā jaunībā interesējos par datorlietām un iemācījos mājaslapu veidošanu," saka Māris.

Internetveikala izveidošana paņēma vairāk laika, nekā domāts. Tas veidots ar "Mozello" (rīks mājaslapas veidošanai) starpniecību. Tāpat arī jāvēršas bankā, lai varētu veikt maksājumus internetā. Vienlaikus Māris nokārtoja iespēju, kas klientam tirdziņos ļaus norēķināties ar maksājumu karti. Tam visam nepieciešamas ne tikai zināšanas, kas rodas darot, bet arī pacietība. Pēc pieredzes Māris zina teikt, ka pozitīvajā virzienā mainījusies valsts iestāžu — VID un PVD — attieksme, jo konsultācijas var saņemt par jebkuru jautājumu. Arī ja gadījies pieļaut kādu kļūdu, nav saņemts nosodījums, bet gan padoms, kā to novērst.

Izvēlas dabisko materiālu

Graudkopjiem un kartupeļu audzētājiem ienaidnieki ir mežacūkas, brieži, stirnas, bet biškopjiem? "Caunas un gan jau lācis," tā Māris. Par laimi, uz "Purmaļu" dravu ķepainis ceļu vēl nav atradis. "Es neko sliktu neteikšu par modernajiem putuplasta stropiem, taču koka stropu caunas tik viegli nesabojās. Pie modernā es pieturos, tikai esmu par tādiem pašiem stropiem no koka, ar visiem dabiskajiem materiāliem tajos." Ražotāji putuplasta stropus reklamē kā svarā vieglākus, līdz ar to vieglāk izcilāt. Koka stropu ir viegli dezinficēt, piemēram, izdedzināt ar lodlampu, putuplasta stropam tas nav iespējams. "Es uzskatu, ka putuplasta strops ir, lai cilvēkam, nevis bitēm, būtu vieglāk," saka Māris.

Runājot par jaunākajām metodēm biškopībā, Māris stāsta, ka stropos iestrādā sieta grīdas. Siets ir no nerūsējošā tērauda, tur cirkulē gaiss. Vasaras karstumā strops nepārkarst un bites turpina strādāt. Tikliīdz pārkarst, bites pulcējas ārpusē. Savukārt ziemā neveidojas kondensāts un pelējums, bitēm tiek uzlaboti ziemošanas apstākļi.

Vienas no turpmākajām iecerēm ir palielināt nektāraugu sējumus un klientiem piedāvāt arī citus biškopības produktus, piemēram, bišu vasku, medu ar propolisu. Jau šoruden varēs iegādāties bišumaizi. Pilnīgi jauniem produktiem vajadzīgs daudz laika un eksperimentu. Bitenieks pagaidām nedomā piedāvāt krēmīgo medu, jo iekārta nav lēta un tādu medu pārdod daudzi, līdz ar to nav zināms, kad ieguldījums atmaksāsies. "Purmaļu dravas" internetveikals pagaidām ir vienīgais Latvijā, kur piedāvā medu izvēlēties pēc kristalizācijas pakāpes — dabiski kristalizējušos vai sašķidrinātu. Daudzi pircēji negrib iegādāties cieto medu, tādēļ ir tapusi iekārta, kurā, uzsildot burciņas, medus kļūst šķidrs. Tomēr, ja medus ir ciets, tas ir rādītājs, ka tam nav pievienots cukurs.

Kad sākas un beidzas bitenieka darba sezona? Gatavošanās nākamajai sākas oktobrī, pagaidām ir brīvāks laiks, jo saimes jau ir sašaurinātas. Tas nozīmē — noņemt liekos rāmjus un saspiest saimi, lai tā būtu ziemai gatava. Svarīga ir arī pretērcīšu apstrāde. Ja to nedara, tad bojā iet ne tikai paša bites, bet arī tiek apdraudētas saimes plašākā apkārtnē. Šajā laikā bitēm sākas rudens, dabā rodas tukšums un viņas ir stresainas, kad ir labs ienesums — mierīgas.

Atzīst dabai draudzīgas metodes

Otrs saimniecības darbības virziens ir augkopība, kam pievērsusies Svetlana. Arī viņa zināšanas apguvusi kursos. Savām vajadzībām tiek izaudzēti visi dārzeņi. "Viss vēl procesā, tiek meklēts labākais veids, ko un kā darīt," saka Māris. Pārdošanai tiek audzēti puķu un dārzeņu stādi. Šī pavasara salnas radīja satraukumu, kad nācās domāt, kā pasargāt stādus no nosalšanas.

Pašlaik lielajā siltumnīcā plešas tomāti. Te gan nav ierasti veidotas dobes, stādi iestādīti tādās kā plēves "laivās", spaiņos. Ieguvums — nav jatērē laiks ravēšanai, vieglāka ir kopšana. Ar tomātiem siltumnīcā draudzīgi sadzīvo paprika, čili pipari, baklažāni. Visi tomāti ir ataudzējamas šķirnes, izņemot vienu ķirštomātu hibrīdu, no kura sēklas nevar ievākt. Šķirnes ir Amerikā izveidotas, augļiem ir labas garšas īpašības.

Māris teic, ka nav pilienveida laistīšanas piekritējs, izveidojis citu sistēmu, kas zemi vienmērīgi piesūcina ar ūdeni. Saimniekam ir iecere pašam izveidot automātisko laistīšanas sistēmu ar sensoriem, kas nosaka zemes mitrumu. Līdzko tas nav pietiekams, sistēma ieslēdzas un mitrina zemi.

Lai gan "Purmaļi" ir konvencionāla saimniecība, tomēr cenšas maksimāli pielietot bioloģiskas metodes, tomāti un citi dārzeņi labi izaug arī bez ķīmiskajiem mēslojumiem. To vietā izmanto nātru un citu nezāļu vircu. Arī kaitēkļi tiek apkaroti ar bitēm un pārējai dabai draudzīgām metodēm. ◆

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