



Rada mājas saldējum

Visa pamatā — sastāvdaļas, tradīcijas, mūsu kultūra un vēsture

Saldzinājumu ar labi darbojošos pulksteņi, kurā katrs zobrats sazobē ar citu kustina ikdienā neatsveramu un nepieciešamu mehānismu, manu-prāt, varētu attiecināt uz skrīveriešu Sotnieku ģimeni. Vai citādi 16 gadu garumā pastāvētu ģimenes uzņēmums?

IVETAS SKABAS
TEKSTS UN FOTO

Klasika ir nemirstīga

Latvijā nav tādas uzņēmējdarbības formas kā ģimenes uzņēmums. Patiesībā zēl, jo tā uzziņātu gan par stiprām ģimenēm, gan viņu paveikto. Sotnieku ģimene Skrīveros ar moto "Dabas valdzinājums kaifīgākai dzīvei" jau 16 gadus vada uzņēmumu "Skrīveru mājas saldējums", un katram ģimenes loceklim ir savi pienākumi, kuri ved uz vienotu mērķi.

Vārdi "Skrīveru mājas saldējums" jau pasaka priekšā, ka te top mājas saldējums. Kā radās ideja mājas gatavot saldējumu? "Vecāki kopā ar mums, bērniem, iestādīja ogu un augļu dārzu. Domājām, ko ar ražu iesākt? Tētim radās ideja gatavot saldējumu. Tā tobrīd bija brīva niša. Ar nolūku viņš izvēlējās nosaukumu "mājas saldējums". Pēc tam saldējuma baidītāji vaicāja — no kurienes jūs esat? Ā, no Skrīveriem! Tā mēs tikām pie nosaukuma. Mamma ir tā, kas izdomā receptes. Tētis izdomāja, ka gatavosim saldējumu, atrada iekārtas" stāsta viena no uzņēmuma saimniecēm Lelde Sotniece. Sāka ar klasiku, un tas bija baltais saldējums ar rozīnēm. "Plombīra saldējums ar rozīnēm bija vecāku bērnība, ko viņi ļoti ļoti atceras. Tas mums piedāvājumā ir joprojām — klasika ir nemirstīga!" saka Lelde.

Pamazām radās arvien vairāk saldējuma veidu, vasarā iespējams nobaudīt vairāk nekā 30. "Ir saldējumi, bez kuriem nevar nekur braukt. Tie ir baltais ar vaniļu, dievu ēdiens — šokolādes saldējums. Zināt, kurš ir mūsu vispopulārākais? Tas, kuru citur pasaulē nekur īsti nevar pagatavot — pacilājos biezpiena saldējums ar fantastiskām avenes. Visu latviešu lepnums! Šogad ļoti pieprasīts ir auzu pārslu griļžāšanas saldējums. Mums ir arī sava "popzvaigzne" — smiltsērksšu sorbets ar medu," teic Lelde.

Lielražotāji bija vērīgi

Skrīveriešu piedāvājumā ir arī šājie saldējumi, kurus, kā paši teic, gatavo, lai dzīve būtu interesantāka. Ledvesma, kur smiešam idejas, ir latviešu daba un latviešu virtuve. Receptes tiem ir zināmas, tikai modernizētas. Piemēram, kurš gan nav ēdis zivi ar mārriktiem? "Mūsu gadījumā tās ir brēlīņas ar mārriktu saldējumu un marinētām bietēm. Šis saldējums iederas pie jebkura ēdiena, to var baudīt kā mērci," saka Lelde.

Ar saldējumu Sotnieku ģimene jau aizvadījusi 16 vasaras, un viņu šī gada "himna" bija "Kad man vairs nebūs 16".

Vaicāti, kā veicies šajos gados, ģimene teic — labi, lēns, bet visu laiku kāpums. "Esam radījuši mājas saldējuma nozari,"



SOTNIEKU ĢIMENE SKRĪVEROS ar moto "Dabas valdzinājums kaifīgākai dzīvei" jau 16 gadus vada uzņēmumu "Skrīveru mājas saldējums", un katram ģimenī ir savi pienākumi, kuri ved uz vienotu mērķi. No labās — Dzidra, Voldemārs, Mārtiņš, ģimenes draugs un palīgs Ričards, Lelde.

sarunā iesaistās Leldes brālis Mārtiņš. "Kad sākām, nebija neviena, kas to dara, nu jau ir gandrīz katrā pilsētā." "Tas ir ļoti ļoti labi, galvenais, lai tas būtu kā mājas gatavots saldējums. Ne visur tā ir. Tagad pircējam jābūt ļoti vērīgam — daudz jāzina un jāanalizē," bilst Lelde.

Leldes un Mārtiņa mamma Dzidra atceras, ka šo gadu laikā pie viņiem viesojusies daudzi lielāku un mazāku uzņēmumu pārstāvji, lai rastu priekšstatu par mājas saldējuma ražošanu. Bija atbraukuši arī Rīgas piena kombināta pārstāvji, kuri Sotniekus uzklaušoja ar neslēptu interesi. Tomēr viņi spējuši noturēties un palikuši uzticīgi savam darbības principam.

Arī sēņu saldējums

Vai šodien pircēju vēl ir iespējams pārsteigt? "Mēs joprojām pārsteidzam ar to, ka ļoti stingri turamies pie mājas uzstādījuma, ka mēs nedarām kā rūpnīcā, neizmantojam liekos produktus — stabilizatorus, emulgatorus, kaut kādas pastas, ķīmiskās piedevas, kas paildzina derīguma termiņu un uzlabo struktūru. Izmanojam parastu cukuru un olas. Tas ir izziņinājums un reizē ilgtermiņa projekts. Mēs vairāk investējam iekārtās, nevies piedevās," teic brālis un māsa. "Laba ogu rīve, smalkāki sieti, labāki katli — visas nianšes ir būtiskas. Jāsaliek kopā dažādi mainīgie lielumi. Vasaras piens atšķiras no ziemas piena, augļus un ogas ietekmē laikapstākļi, tad jādomā, kā to labāk pārveidot galaproduktā," saka Lelde.

Abi apgalvo, ka ideju jauniem produktiem netrūkst, un Lelde bilst, ka viņiem esot interesants stāsts par kādu ideju. "Kā jau teicu, mums ļoti palīdz dabā un latviešu virtuve, kur aizgūt daudz

receptu. Kad saņēmām balvu — atziņību par ģimenes uzņēmumu, mums bija jāfotografējas. Novada vadītājs Leons Līdums saka — pie mums brauc viesi, es viņiem stāstīju, ka jums ir sēņu saldējums. Jums ir? Nav! Viesi ierodas konkrētā datumā, vai varētu viņiem sarūpēt sēņu saldējumu? Mamma pagatavoja trifeļu saldējumu. Tā ka Līduma kungs tagad ir krusttēvs vienai saldējuma receptei. Tas ir ļoti jauki, ka šādi atgadijumi ir pamats jaunai receptei," teic Lelde.

Rīgas pavārs Kārlis Roberts Celms pasūtīja estragona saldējumu. Leldes tēti Voldemārs atnāca uz darbu ar zilo sieru un šokolādes tāfelīti, sak, mums vajag šādu saldējumu. Beigās sapratuši, ka estragona saldējums sader ar zilo sieru un, ja vēl pievieno tomātus, baziliku, ir bauda ēst. Izrādās, saldējumu var pasniegt ar sālījiem ēdieniem!

Iztur temperatūras svārstības

Šogad skrīveriešu gatavoto saldējumu var nobaudīt arī "airBaltic" pasažieri lidvojuma laikā. "Mēs palikām uzticīgi tam, ko mēs darām, kā mamma saka, kvalitāte ir mūsu dievs! Receptes ir autentiskas, un garša ir dabīga. Vasarās saldējumu var nopirkt Lapmežciemā. Tur iepērkas dažādi cilvēki, un gadījās, ka iepirkās arī darbiniece, kas ir atbildīga par jaunu produktu nonāšanu "airBaltic" lidmašīnās. Mēs katru gadu piedalāmies izstādē "Rīga Food". Mūsu vietu parasti ir stūrītī, uz kuru visi nāk atpūties. Ir dienas beigās, un nāk kāda sagurusi sieviete nobaudīt saldējumu. Tā mēs iepazīnāmies, jo izstāde ir vieta, kur notiek tiklošanās. Es pastāstīju, ka saldējumu ir iespēja saglabāt ilgāk, lai neizkūst," teic Lelde. Sa-

vukārt Mārtiņš piebilst, ka sekmējais arī tas, ka produktiem netiek pievienotas mākslīgas piedevas. Saldējums iepildīts pašu veidotos kartona kubiņos, kas ir dubulti, tāpēc tajos vēsais gardums nekūst. Iesaņojums iepatikas arī lidkompānijas pārstāvei.

Savukārt iesaņojums šogad izstādē "Rīga Food" tika novērtēts ar otro vietu apmeklētāju balsojumā un trešo vietu interneta balsojumā.

Esmu liela ogu un Latvijas dabas veļšu cienītāja, tādēļ arī receptu pamatā ir ogas. Sorbets 70% ir ogu biezietis, ko mēs paši gatavojam, bez krāsvielām.

DZIDRA SOTNIECE

Vēlāk pārsteidzis telefona zvans, kas nozīmēja, ka jāgatavo paraugi testēšanai. "Mēs saldējumu nepiepūšam ar gaisu, tāpēc tas iztur temperatūras svārstības," saka Mārtiņš. Saldējums testēšanu izturēja, un tā skrīveriešu produkcija nokļuva "airBaltic". Jāpiebilst, ka šis kompānijas lidmašīnās nav saldētavu, vien kastēs ar sauso ledu. "airBaltic" ceļotāji lidmašīnā vasarā baudīja zemeņu sorbetu, šokolādes un balto saldējumu. Visiecinātākais ir zemeņu sorbets. "Mums, mazam uzņēmumam, tā ir lieliska pieredze darboties ar tik lielu kompāniju. Sapratām, ka esam ātri, elastīgi un viegli pieņemam lēmumus, un spējam sadarboties ar lieliem uzņēmumiem," teic Lelde.

Cilvēkiem ļoti patīk

Uzņēmuma paraugi izaugušo augļu un ogas vajadzīgi satācu visu tāpat nav tādēļ nācās domāt, kā mām, ka jārada jau pāries dārza uzņēmuma sulas, jēvārijumi, žele cam par "demoversi žādas, taru arī izmēģ vairāk patīk, kas vair recepte izdodas vislabāk cilvēkiem arī patīk. L viņi arī pie mums iedājas irbeņu, aroniju bilst Mārtiņš. Pudē nāk plūškoka ogas, s upenes, rabarberi, āl mellenes un citi aug vērtējām mammas eksperimentēt," teic ka ideja bijusi jau se dināja kara rezultāt kas parasti ir liels iz piemetina, ka pied: zonai, jāmēģina pieci riodam.

Piparkūku m arī vegānien

Ziemassvētki ien mājas saldējuma" — astoņu veidu piparkū radusies vielas ēdu mēģinājis un Mārtiņa vecāki l ķerēja un paralēli k tapa arī piparkūku mīes tieši uz miklā mīem. Šobrīd ir ast tēms. Katrs var atrast nām tikamu, var izvi nām miklām. Astotē šis miklas sastāvā m: ku, bet gan viņogu k dus un olbaltumu. Tradicionālajām rec ar cūku taukiem, c Pārējās ir ar ingveru sīnu garšu, lavandas parasta, varbūt Zie rasta, nav tik pikana pasaules klasika," tei

Pērn uzņēmums i ku apgležošanas ra dekorēja kafējnicu Z nā, jauki pašiem ur sestdienās un svētdi nākt un izrotāt pip: tāpēc tas iztur temp: saka Mārtiņš. Saldējums testēšanu izturēja, un tā skrīveriešu produkcija nokļuva "airBaltic". Jāpiebilst, ka šis kompānijas lidmašīnās nav saldētavu, vien kastēs ar sauso ledu. "airBaltic" ceļotāji lidmašīnā vasarā baudīja zemeņu sorbetu, šokolādes un balto saldējumu. Visiecinātākais ir zemeņu sorbets. "Mums, mazam uzņēmumam, tā ir lieliska pieredze darboties ar tik lielu kompāniju. Sapratām, ka esam ātri, elastīgi un viegli pieņemam lēmumus, un spējam sadarboties ar lieliem uzņēmumiem," teic Lelde.

Šī gada jaunums spējams iesaņojam dāv: tas kastes, vienas Skr votas. Uz vietas var tad to skaisti iesaņoj turpinā: "Kas ir pan un arī nākotnē? Tā i Tas, kas šeit, šajā dār



la nozari

ti

lēlā darbība ir dārzā ogu pārstrāde. Augļu ledējuma gatavošanā, iespējams izmantot, ko ar to iesākt. "Izlēna linija, kas ar laiku ma ziņā. Tie ir sīrupi, jas. Pagaidām to sauju", jo receptes ir dažinām dažādā — kas āk ir pieprasīts, kura āk", saka Lelde. "Cilidzās ir aptieka, un griežas, labprāt iegā, plūškoka sīrupus," lēs un burciņās nomiltsērskši, plūmes, ooli, cidonijas, meža li un ogas. "Mēs noināšanas un drosmi Lelde un piemetina, n. To īstenot pamuā radusies inflācija, acinājums. Mārtiņš zoties saldējuma seļagoties ziemas pe-

īkļa

1 ākuši arī "Skrīveru uzņēmums piedāvā īku mīklu. Ideja esot aldjējuma, jo Leldes cādreiz darbojās beūku, maiziņu mīklai mīkla. "Specializējam, mazāk uz cepuņas dažādas recep savām garšas kārpilēties izlasi no septi i ir versija vegāniem, iv sviesta, cūku tauzauļiņu eļļa, nav medivas mīklas ir pēc eptēm gatavotas — tra ir ar ķīmenēm, šokolādes un apeli ziedīņiem. Tā ir nemassvētkiem neita, tomēr lavanda ir c Lelde.

esāka rīkot piparkūdošās darbnīcas. Izīemassvētku noskari arī apmeklētājiem, enās visus aicina atarkūkas. Var darbo, kā saka Lelde, gladzūmiņu nevar būt is un baudītas pankūsas ar kartupeļu saldērinumsvečites, vien ti Ziemassvētki. ir, ka kafējnīca ir iemas. "Mums ir skaisīveru mēitenes gataizraudzīties dāvanu, ot", stāsta Lelde un atā šiem 16 gadiem r mūsu zemes garša. zā, izaug, šī vieta, šie

laikapstākļi, šķirnes, kas Latvijā saglabājusās. Viss kopā veido oriģinālo garšu. Runājot par saldējumu, tas ir oriģināls latviešu saldējums. Es ar to lepojos, mēs visi ar to lepojamies! Ar sulām, sīrupiem, piparkūku, mežģinņcepumu mīklām. Viss pamatā ir sastāvdaļas, tradīcijas, mūsu kultūra un vēsture."

Pašu ogas — lielākā bagātība

"Esmu liela ogu un Latvijas dabas vēlu cienītāja," saka Dzīdras kundze, "tādēļ arī receptu pamatā ir ogas. Sorbetos 70% ir ogu biezenis, ko mēs paši gatavojam, bez krāsvielām. Tā tam būtu jābūt, bet mūsdienās tas ir retums, arī ekonomiski nav pārāk izdevīgi. Biezpiena saldējumam ir aveņu pārļējums, kam vajadzīgs aveņu biezenis, mazliet dzērveņu skābumam. Visam cauri vijas Latvijas ogu linija. Vienmēr esmu uzskatījusi, ka Latvijas ogas ir lielākā bagātība, jo līdz šim klimats bijis piemērots, lai izveidotos cukuri, skābes un garšas, līdz ar to mūsu ogas ir ļoti aromātiskas. Nesaprotu, kāpēc poļi vai citi skaitās superaudzētāji?! Kāpēc augstā ciena tur, piemēram, Itālijā ražotos dzēmus? Man mūsu sīrupu linija ir ļoti mīļa, jo es dievīnu ogu produktus. Tā nav tikai sula, sastāvā ir arī tas, ko satur miziņas, līdz ar to tā ir ļoti vērtīga. Mums vairāk jānovērtē vietējās dabas veltes," teic Dzīdras kundze.

Tomēr cenas dēļ priekšroku nereti cilvēki dod Polijas zemenēm. "Te mēs aizējam pa apli — jo mēs mazāk pērkam savas zemenes, jo dārgākas tās ir" bilst Voldemāra kungs. Viņam piekrit arī meita: "Jo vairāk mēs atbalstīsim vietējos produktus, savas tradīcijas un valodu, savas vērtības, jo plašāk tās mums būs pieejamas. Mums nevajag aizmirst, no kurienes mēs nākam un kas esam."

Balvu gads

Daļai uzņēmumu finansiālā situācija pasliktinājās kovīda pandēmijas laikā. Skrīveriesi teic, tā ietekmi neizjuta, jo strādāja, pielāgojoties notiekošajam. Mārtiņš tad divu dienu laikā izveidoja e-veikalu, kas sākējā piparkūku mīklas noietu: "Kovīda sākumā arī mēs izveidojām mājas piegādes, un varēja just klientu atbalstu. Pasākumu nebija, braucām uz dabas takām, pilsētām, tirgojamies parkos. Cilvēki palika uz vietas un naudu tērēja uz vietas." "Es mazliet smejos, ka mums kovīds ir katru gadu. Sezona beidzas, sākas tukšais ziemas periods, un tad domājam, ko darīt šajā laikā. Tāpēc ir mīkla, cepumi Ziemassvētkiem, sīrupi, ko var pārdot visu gadu. Mēs pārvērtāmies par veikalu kafējnīcas vietā," teic Dzīdras kundze.

Skrīveriesi zina, ka ar jaunu produktu radīšanu vien nepietiek, būtiski ir savu veikumu parādīt plašākā mērogā. Vairākkārt kopā ar citiem Latvijā ražotājiem mēros ceļš uz Berlīni Vācijā, lai piedalītos starptautiskajā komercizstādē "Zaļā nedēļā". Līdzās citiem atzinības rakstiem un balvām krājas arī šogad iegūtās. Un tādas ir trīs — Aizkraukles novada domes balva kā gada ģimenes



UZŅĒMUMA PARALĒLĀ DARBĪBA ir dārzā izaugušo augļu un ogu pārstrāde. Pudulēs un burciņās nonāk plūškoka ogas, smiltsērskši, plūmes, upenes, rabarberi, āboli, cidonijas, meža mellenes un citi augļi un ogas.

uzņēmumam, Zemgales Tūrisma asociācijas gada balva "Zemgales Zelta rokas" un "Zemgales Gada uzņēmēja" balva mikrouzņēmuma nominācijā.

Runājot par ražošanas apjomiem, ģimene teic, ka tirgus situācija neveicina krasu pieaugumu — iedzīvotāju pirktspēja kļūst mazāka, līdz ar to pārdošana grūtāka. "Ja pirktspēja būtu kā pirms astoņiem gadiem un ar mūsdienu iespējām, mēs noteikti dzīvotu krietni labāk," bilst Mārtiņš. "Mums nav eksporta, esam tikai vietējā tirgū," saka Dzīdras kundze, "un tas ir tik liels, cik ir." Šovasar labs noiets divu nedēļu garumā bija Dziesmu svētkos, lai arī tas prasīja daudz spēka.

Uzlabos darba vidi

Lelde ģimenes vārdā saka lielu palīdzību visiem, kas ar viņiem kopā darbojas,

visiem saldējuma baudītājiem, kuri ir lielākā vērtība, un viņi to dara jau visus šos gadus un izvērtējuši visas garšas, un paldies arī kuplajai "saldējuma ģimenei", kas vasarā kļūst vēl lielāka, kad saldējums jāpārdod.

Nākamais gads "Skrīveru mājas saldējumam", iespējams, iezīmēsies ar ievērojamu notikumu — piepildīsies daudzgu gadu sapnis par jaunu un lielāku ražotni. Tajā tiek ieguldīts pašu nopelnītais 16 gadu garumā. Ilgi, pacietīgi, ejot ar likumu bankām un neņemot kredītu. "Mēs nekļūsim par rūpnīcu klasiskā izpratnē, tas nav mūsu mērķis. Tad tās ir citas tehnoloģijas un receptes. Saglabāsies vecās iekārtas, bet uzlabosies darba ērtības un produkcijas kvalitāte," saka Lelde. Iespējams, radīsies vēl kāds jauns produkts, jo ideju Sotniekiem netrūkst! Tāpat tiks pilnveidotas ekskursiju programmas — pēdējos divos gados, attīstoties lokālajam tūrismam, pēc tām ir pieprasījums.

"Skrīveru mājas saldējums" nav vienīgais ģimenes uzņēmums Skrīveros, un lielākā daļa no tiem veiksmīgi darbojas vairāku gadu garumā. Vai tas nozīmē, ka Skrīveros ir labvēlīga vide uzņēmējdarbībai? Lelde domā, ka palīdzējusi leģenda par konfektēm "Gotiņa", Mārtiņš bilst, ka Skrīveros ir pateicīga lokācija. Dzīdras kundze uzskata, ka spēkā vēl ir senā aura, sākot jau ar barona fon Siversa laikiem. Pirms kara Skrīveros bija daudz uzņēmēju, bet padomju laiks diemžēl ieviesa savas korekcijas. Taču tad Skrīverus slavenus darīja lauksaimniecības zinātnieki, nevienu svešs nebija arī Skrīveru izmēģinājumu saimniecības un Skrīveru Pārtikas kombināta vārds. Ģimene pārliecināta, ka Skrīveros bijuši, ir un būs darbīgi un inteligenti cilvēki, bet, lai vide pagasta attīstībai būtu vēl labvēlīgāka, no novada gaida atbalstu infrastruktūras sakārtošanā, kas pievilinātu vēl vairāk cilvēku Skrīveros. ♦



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