



Lauku Ceļotājs

Baltic Country Holidays

DISKUSIJAS par Latviešu virtuvi un Nacionālo kulināro ceļu PROTOKOLS

2014. gada 27. novembrī plkst. 10:00 – 14:00, Zemkopības ministrijas lielajā zālē

Diskusija:

Jautājums: Kā ir ar "Latviešu virtuvi", ko varam piedāvāt tūristiem?

Vita Jermoloviča, "Live Riga":

Termins "Latviešu virtuve" viņai saistās ar to, kas izaudzēts Latvijas laukos un mežos. Ēdināšanas uzņēmumiem laukos iesaka nelietot Vegetu, papriku un visu apbārstīt ar sieru. Live Riga nu jau 3 gadus reklamē ārzemju tirgos gardēžu tūres uz Rīgu. Tikko kopā ar "Pavāru klubu" noslēdzis konkurss par labākā pavāra titulu. Ārpus Rīgas, balvas ieguvuši restorāni "Mālpils muiža", "Dikļu pils" un "36. līnija". V. J. uzsver, ka svarīgi, lai Rīgas informācijas centrā būtu informācija par lauku ēdināšanas vietām, lai Live Riga zinātu, kur sūtīt savus apmeklētājus. Solīja, ka Rīgas informācijas centrs noteikti sūtīs savus klientus uz lauku krodziņiem un labprāt pieņems informācijas materiālus.

Asnāte Ziemeļe, "LLTA "Lauku ceļotājs" apsolīja nogādāt Rīgas informācijas centrā LC izdotos materiālus.

Ēriks Dreibants, "3 Pavāru restorāns" (Rīga)

"Pavāru klubs" savu manifestu uzrakstīja pirms 7 gadiem, modelis ir ņemts no Skandināvijas. Šajā manifestā uzsvērtas ēdiena gatavošanas tradīciju un vietējā ražojuma nozīme. Ēdienu, ko gatavojam mājās vajag uzdrošināties ienest restorānā. Tad sāka parādīties ēdienkartēs piemēram tādi produkti kā bietes un ķirbji. Bet pavāri neapstājas tikai pie Latvijā ražotu un audzētu produktu ieviešanas restorānos, bet iet uz priekšu liekot galdā arī savvaļas ēdienu. Protams, tādā veidā, lai tas nenodara ļaunumu dabai. Citreiz gribam likt ko galda nepadomājot, ka tas nodara ļaunu dabai. Piemēram, kāds zvejnieks noķēris un piedāvā labu līdaku, bet izrādās ir līdaku nārsta laiks un tās nedrīkst ķert. Aicinājums – ēdienos vairāk izmantot meža veltes. Jo mūsu platuma grādos izaugušās ogas, sēnes, medījumi tik kvalitatīvi kā nekur. Ejam dabā! Bet nenodarām ļaunumu.

Brigita Purīna, "Slow Food Riga"

Stāsta par Slow Food organizāciju. Mārtiņš Rītiņš ir "Slow Food Latvia" aizsācējs. Tā ir sabiedriska organizācija, kas vadās pēc principa, ka produkts ir tīrs, godīgs un visiem derīgs. Slow Food kustība nav ne lēna ēšana, ne lēna gatavošana. Ēdienam jābūt vietējam, tradicionālam, lai gatavošanas tradīcijas pārmantotos paaudzēs. Ēdienam jābūt sezonālam, brīvam no ķīmijas, tīram un tādām, kas nekaitē dabai. Slow Food iestājas arī par godīgu samaksu ražotājam.

Slow Food ir visu mazo zemnieku, ražotāju aizstāvji, atbalsta bioloģisko lauksaimniecību, bet ne tikai. Ja kādam ražotājam nav iespējams izpildīt birokrātiju un iegūt sertifikātu, galvenais ir uzticamība.

Decembrī svinam Terra Madre dienu (Mātes zemes dienu), kur katrs aicināts piedomāt, ko mēs ēdam, atcerēties tradīcijas, domāt par savām saknēm, lepoties. Sameklēt senas receptes un kaut ko pagatavot, lai senie ēdieni nepazūd, bet nododas no paaudzes paaudzei.



Lauku Ceļotājs

Baltic Country Holidays

Jautājums: Vai ceļam galdā vietējo produkciju, cik tas viegli vai grūti?

Edgars Vizulis, "Skrundas muiža" (Skrunda):

Uzskata, ka vietējiem produktiem jābūt pamatā ikvienam restorānam un jāpievērš uzmanība sezonālībai. Sadarbība ar vietējiem ražotājiem nav tik ideāla, jo grūti dabūt vietējo produkciju, īpaši gaļu. Problēma tāda, ka zemnieks piedāvā nopirkt veselu govī, bet man vajag konkrētus gaļas gabalus.

Otra problēma – ir banketi, kur nedēļā jāpaēdina vairāki simti viesu – zemnieki nevar nodrošināt apjomu un konsistenci. Nav garantijas, ka produkts patiešām būs, kad vajadzīgs.

Tā ir nozares kopējā problēma, bet varbūt arī sadarbības iespēja tomēr efektīgi to risinot.

Nav tā, ka kāds zemnieks uzmāktos ar saviem vietējiem produktiem. Varbūt tā latviešu mentalitāte. Aicinājums zemniekiem - ja ir zināmi apkārtnē ēdināšanas uzņēmumi – sazinieties, iespējams, ka viņi būs priecīgi un pirks.

"Zaķu krogs" (Ventpils nov.)

Atrodas tālu no Rīgas un pilsētām, bet ir ar stingru pārliecību par vietējo produktu iekļaušanu ēdienkartē. Saimniece pati gāja un stāstīja vietējiem – 3 gadus, kamēr pārliecināja divus zemniekus, lai ražotu tieši priekš viņas kroga.

Par gaļu runājot - iziet no situācijas, ka pērk veselus lopus un vāra buljonu no kauliem. Tas prasa daudz laika, resursus, bet atmaksājas.

Vistas gaļa apjoma ziņā gan ir liela problēma – priekš banketiem.

Zivis arī ir problēma. Skaidrs, ka atrodoties jūras krastā, klienti grib zivis. bet nevar no zvejnieka paņemt un nopirkt. Labi, ka rodas jaunas zivju audzētavas, kas draudzīgas videi, bet tik un tā problēma pastāv.

Liela problēma ir ar meža veltēm – lai panāktu, ka sezonas produkts momentā nonāk ēdienkartē. Te trūkst cilvēku resurss, kas tempos var aizpildīt tehnoloģiskās kartes.

Latviešu ēdieni – pagājušais gads bija buberta atdzimšanas gads. Kā iekļaujams ēdienkarte? Izrādās PVD nav vienota metodika. Rīgā ir iespēja ielikt ēdienkartē, laukos nevar. Un tas pat netiek izskaidrots no PVD darbinieku pusēs.

"Skrīveru mājas saldējums" (Skrīveri):

Arī saskārušies ar to problēmu. Arī rādās, ka ir Rīgas un lauku PVD. Viņi kontaktējas tikai ar Rīgas PVD un tad viss notiek, jo vietējie darbinieki interpretē kaut kā savādāk visu, pa savam.

"Alus krodziņš" (Jūrmala):

Saskārušies ar PVD problēmām jau no pašiem biznesa sākumiem – kopš 1992 g. Gribētu, ka mēs paši uzskatītu, ka latviskie ražojumi un audzējumi ir paši labākie. Bet mēs paši ar saviem kompleksiem bieži tos "norokam". Mēs - krogī, paši bieži vien ejam to vieglāko ceļu. Piemēram, frī kartupeļi – vai mēs ņemam no savējiem zemniekiem un paši taisām vai tomēr nopērkam gatavas poļu pakas? Es cepu savu un tie ir mani - latviskie frī kartupeļi.

Par PVD atšķirīgo darbinieku interpretācijām - Tukuma tirgu skatījusies – Rīgā varēja tirgot žāvēto gaļu uz letes, bet Tukumā bija situācija, ka vietējais PVD aizliedzis. Un tad zemnieki tirgoja savu žāvēto gaļu "zem letes" kā cigarete. Cik nožēlojami!

Vēl problēmas dēļ PVD: Lai krogā ieliktu nelielu daudzumu brētliņu – nevar taču dabūt kaut kādu zīmi no tā zvejnieka krastā. Tas nav reāli.

Aija Abene, gids, dzimusi Z-Amerikā:

Ieteikums visiem – pārskatīt savas ēdienkartes tulkojumus – briesmīgas lietas sarakstītas! Vajag



Lauku Ceļotājs

Baltic Country Holidays

paņemt profesionāli, lai nav tūristiem jānirgājas par to, kas sarakstīts.

Vēl - nevajag ārzemniekiem pienest milzu lielu bļodu ar zirņiem un speķi. Daudzi mūsu ēdieni ir smagi – tūristi nav pie tādiem pieraduši. Nebūs labi, ka pēc tam tūristi staigā visu dienu kā ar ķieģeli vēderā.

Vajag samazināt porcijas vai ieviest uz kodu/degustāciju plates.

Andra Gotfelda, Madonas kafejnīca, viesu māja:

Ierosinājums - varbūt LC var vienoties ar PVD - ja saimnieks pievieno "Latviešu virtuvi", tad saimnieks pats garantē šī produkta kvalitāti un izsekojamību, jo citādi vietējā ražotāja un meža velšu izmantojamība ir ļoti apgrūtināta no birokrātijas viedokļa.

Dace Ugure, Zemkopības Ministrija:

Cik varam būt elastīgi ar savu atbildību?

Zivis – zivis ir iespējams pirkt no zvejniekiem, kas brauc krastā ar laivām bez problēmām.

Tādi paši noteikumi attiecas arī uz dārzeņiem, meža veltēm, medījumu gaļu, vistas gaļu, u.c. Ir virkne produktu, ko ko var pirkt no tiešā ražotāja un ir atrunātas izsekojamības lietas.

NOTEIKUMI:

Stājušies spēkā noteikumi mazām kautuvēm, kas drīkst dot jums gaļu, bet ir jābūt pārliecinātiem, ka gaļa ir pārbaudīta, lai gatavojot gaļu neapdraudētu patērētāju.

Mājražošanas produktiem – projekts aizsūtīts saskaņošanai uz ES. Tas ir par dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas ražoti mājās. Iespējams kādu % varēs pirkt no mājražotājiem (prasīts 35%). Jāsapņāda ko atbildēs ES.

Mājražojumiem, kam augu izcelsmes produkti izmantoti - ierobežojumi nav, tos var pirkt no tiešā ražotāja.

Sēņu lasītājiem nekādi ierobežojumi nav.

Saimnieci, kas pati salasa sēnes jānodrošina, ka tās ir nekaitīgas. Uztaisiet vienreiz analīzi, kas jums tai mežā ir.

No zāles:

Katram produktam taisot analīzi – tas izmaksā ap 35 eiro par katru produktu

Dace Ugure, Zemkopības Ministrija:

Grūti atbildēt, jo nekur nav pateikts, cik bieži jātaisa analīzes.

Jāpārlicina dienests, ka produkta iegūšanas apstākļi nemainās.

Asnāte Ziemeļe, "LLTA Lauku ceļotājs":

Varbūt par katru gadījumu jārunā atsevišķi, ja ir kādas lielas problēmas, kas nav atrisināmas ar PVD jādod ziņa, jāizstāsta problēmas būtība. ZM iesaistās un mēģina rast risinājumus.

Procedūra tāda:

- 1) Jāuzraksta specifiski, kas traucē, kāpēc nevar to produktu likt galdā.
- 2) Tad LC tiek ar PVD, ZM – skaidro problēmu un meklē risinājumu.

No zāles:

Vai par tiem produktiem, kas aug piemājas dārzā un mežā – vai nevarētu pieiet cilvēci, pieņemot, ka tie ir labi, nevis sākt ar to, ka saimniekam jāattaisnojas, ka tie nav kaitīgi? Visi taču ir ieinteresēti, lai klienti atgrieztos.



Lauku Ceļotājs

Baltic Country Holidays

Atbilde no Daces Ugures, Zemkopības ministrija:

Šiem produktiem MK noteikumi ir visvienkāršākie. Bet mums ir jānodrošina, ka patērētājs saņem nekaitīgu produktu.

Inese Barkevica, krodziņš "Ceļa maize" (Kolka):

Nesen atvērts krodziņš. Gan audzējusi, gan tirgojusi dārzeņus un lopus. Latvijas valsts ir iznīcinājusi latviešu zemnieku. Faktiski seminārs būtu jātaisa Centrārtgū, jo tur nav Latvijas preces.

Vai rūpnieciski audzināta cūka un barota ar antibiotikām u.c. ķīmijām ir labāka kā mājas izaudzēta?

Kā ZM motivēs mazos zemniekus izaudzēt veselīgu produktu un uzturēt mazas kautuves? Mazajiem ražotājiem nav izredžu.

Asnāte Ziemeļe, "LLTA Lauku ceļotājs":

Ja kādam ir konkrēta problēma, tad par to ir jārunā. Ir jānāk kopā un jādiskutē. ZM, PVD ir savi uzdevumi, bet kopā mēs varam kaut ko pamainīt. Kopā ir spēks. Mēs esam panākuši vairākus likumdošanas grozījumus apsēžoties pie viena galda.

Katrs viens pats neko nevar mainīt. Tāpēc mums ir dažādas nevalstiskas organizācijas, kurās var darboties un tādā veidā kaut ko kopā panākt.

Andris Rūmitis, ģimenes restorāns "Hergogs" (Jelgava):

Katram ir jāsāk ar sevi un katram ir sava funkcija, gan ZM, gan PVD. Galvenais ir katra atbildība – viņš nav interesēts iedot nekvalitatīvu produktu, jo svarīgi, lai klients atgrieztos. Vienmēr ir sanācis ar PVD sarunāt. Nekad nav bijusi problēma ēdienos likt gailenes u.c.

Ēriks Dreibants, "3 pavāru restorāns" (Rīga):

Ja nebūtu PVD, tad ēdināšanas uzņēmumi būtu šausmīgi. Varbūt agrāk, kad viss tika pa taisno tulkots no Eiropas, tad bija konflikti, bet vairs tādi nav.

Nācies būt tādās virtuvēs, kur jāpabrīnās, ka cilvēki uzdrošinās kaut ko te dot citiem ēst, tāpēc PVD ir vajadzīgs un visu var sarunāt.

Asnāte Ziemeļe, "LLTA Lauku ceļotājs":

Piemēram, Jelgava ir uzņēmēju organizācija, kas sanāk kopā un runā par problēmām un meklē risinājumus. Tieši viņi ar savi kopīgo rīcību ZM ministrijā iniciēja likumdošanas izmaiņas.

Ja ir nopietna argumentācija – to var panākt.

Ilze Briede, lauku māja "Donas" (maizes cepēja):

Abru nemazgā. Ko saka PVD? Fantastiski inspektori – viņa ir visu noskaidrojusi kā jāapraksta tehnoloģiskais process. Apstrādā termiski augstos grādos utt. Un tad problēmu nav.

Tas pats droši vien arī ar bubertu – pareizi jāuzraksta tehnoloģiskā karte, ka ola tiek pievienota mannai augstos grādos, kad visas salmonellas utt. iet bojā.

Asnāte Ziemeļe, "LLTA Lauku ceļotājs":

Dānijas pieredze, kur restorāniem, krogiem pie durvīm obligāti jāpieliek zīmīte ar trīs sejiņām, kas atspoguļo PVD apmeklējuma rezultātu – smaidīga, apmierināta vai neapmierināta sejiņa. Un tad klients var izlemt vai viņš tur grib iet iekšā. Šīs uzlīmes tiek nomainītas, kad problēmas sakārtotas.



Lauku Ceļotājs

Baltic Country Holidays

Jautājums: vai produkts "iet" pie pircēja? Vai varam Latvijā iedzīvināt produktu busiņus?

Iveta Celkarte, zvejnieku sēta "Dienīnas" (Bērzciems):

Mums nav tāds īsts zivju busiņš, bet esam sākuši praktizēt to lietu. Vedam zivju kulināriju. Pārsvārā klienti ir pa vasaru iegūtie. Pa ziemu jau neviens uz jūru nebrauc un tad tā klāt vešana ir sava veida risinājums kā izdzīvot. Bet jāskatās vai klientu loks ir tik plašs un kur viņi atrodas, lai būtu izdevīgi braukāt. Vasaras sezonā nav laika braukāt apkārt.

Lelde Sotniece, "Skrīveru mājas saldējums"

Ir par maz cilvēku šajā zemē, lai tā braukātu. Pilsētās ir problēma ar arhitektiem, viņiem nepatīk mūsu busiņš - aizsedzot ainavu utt. Bieži vien visādi dīvaini noteikumi. Mēs gribam visur piedalīties, sevišķi pasākumos. Bet bieži mums liedz piedalīties, jo ne pārāk godīga konkurence. Sāpīgs gadījums - 5 gadus no vietas -katru gadu piesakāmies un mums neļauj piedalīties lielos pasākumos (piem., Dziesmu svētki, Jāņu pasākumi, Etnogrāfiskā muzeja lielle pasākumi utt.). Visi ir uzaicināti piedalīties, bet izrādās daži ir vairāk aicināti piedalīties nekā citi. Piemēram, Saulgriežu pasākuma tirgū Mežaparkā, jo "Piena kombināts" nopircis sponsorēšanas līgumu un tāpēc mēs tikām "atmesti" malā. Un tā ir daudzos gadījumos.

"Skrīveru mājas saldējums":

Brīvdabas muzejā arī netiek. Visur pasaulē mazie ražotāji var uztaisīt kvalitatīvas lietas, tādas nekad nevar uztaisīt viens lielais kombināts. Vārdos mēs lepojamies ar saviem produktiem, bet tajā pašā laikā tie nav tie labie un latviskie produkti, kas tiek ņemti lielos pasākumos. Viss tiek pakļauts sponsoru vēlmēm.

To var saprast privātos pasākumos kā "Positivus", bet valsts pasākumos nevajadzētu būt šādiem precedentiem.

Visu pasākumu organizēšanā ir iesaistītas aģentūras- kurai katrai ir savas intereses.

No zāles:

Arī pašvaldības, ne tikai aģentūras ir tās, kuras nosaka, ka tikai tādi produkti būs un ne citi.

Lelde Sotniece, "Skrīveru mājas saldējums":

Piešķirts "Latviskā mantojuma" sertifikāts, kultūras ministre personīgi paspiedusi roku, bet tad, kad grib piedalīties valsti reprezentējošos pasākumos - tad netiek ļauts.

Jolanta Treile, Kultūras Ministrija:

Ir pierakstījusi kā problēmu, jo tā nav normāla situācija un ir risināma.

Šis ir jautājums, uz kuru varētu atbildēt Ekonomikas ministrija.

"Smuku muiža":

Lai ražotājus varētu iekļaut lielos pasākumos ir jābūt stingram normatīvam aktam, kur tas ir atrunāts. Un, ja ir šāds "Latviskā mantojuma" sertifikāts - tas tur ir jāieliek.

Ja lielais ražotājs ir ieguldījis naudu sponsorēšanā - viņi negrib konkurenci un to var saprast. Viņi baidās, ka zem mazas firmas ieies lielais ražotājs. Bet mazais ražotājs jau nav viņam konkurents.

Mēs visi kopā darām svētīgu darbu, bet ir pretruna - mēs paši kautrējamies par saviem ēdieniem. Mājās ēdam debesmannu, bet restorānā pasniedzam panna kotu. Mums jāceļ sava pašapziņa.

Ierosinājums PVD - nolasīt ražotājiem kādu kursu par sēnēm un ogām, utt, lai visi būtu



Lauku Ceļotājs

Baltic Country Holidays

pārliciecināti par to ko grib piedāvāt saviem klientiem.

Zvejnieku sēta "Dienīnas":

Novēlējums: pa vienam neko neizdarīsim. Paldies "Lauku ceļotājam", mums jāturas kopā.

Mums jābūt lepnēm, mums latviešiem jāturas!

No zāles:

Audzē pīles un tītarus, kauj mājās. Dzīvo dziļos laukos, bet no Skrundas muižas 20 km – varētu dot viņiem tos putnus. Bet, ja pēc katra pieprasījuma jāved pa divām pīlēm uz kautuvi, tad nevar dot, jo nav praktiski un izdevīgi.

Edgars Vizulis, "Skrundas muiža":

"Skrundas muiža" gatava braukt pakāļ.

Armands Krauze, Saeimas deputāts:

Pirmais ko darījis Saeimā - strādājis pie aicinājuma atbalstīt piena ražotājus. Ir gatavs atbalstīt arī lauku ražotājus. Likumu grozījumi ir viņa pārziņā – var iesniegt likumu grozījumus.

Diskusijas beigas.

Noslēgumā tiek baudīti saimnieku atvestie gardumi un turpinātas individuālās diskusijas.

Kopsavilkums:

- 1) Jāstrādā pie tā, lai PVD darbinieku darbs būtu vienāds visā Latvijā un tas iekļautu vairāk konsultējošas funkcijas, ne tikai represējošas.
- 2) Jāveicina, lai MK noteikumi par mājražotāju un savvaļas produktu iekļaušanu ēdienkartēs būtu izpildāmi un visiem saprotami.
- 3) Jāstrādā pie tā, lai mazie ražotāji tiktu uzaicināti piedalīties ar savu produkciju uz valsts/pašvaldību pasākumiem, kuros tiek prezentēta Latvijas valsts.



PROJEKTU LĪDZFINANŠĒ
EIROPAS SAVIENĪBA



Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests