



Rudzu rupjmaize – Latvijas sirds maize

Latvijas Maiznieku biedrība - Gunta Duka
SIA "JS Caunītes" 30.01.2020.

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA

EIROPA INVESTĒ LAUKU APVIDOS
Eiropas Lauksaimniecības fonds
lauku attīstībai

Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku Atbalsta dienests



Latvijas Maiznieku biedrība

- LMB – Latvijā vienīgā profesionālā asociācija, kas apvieno maizes ražotājus un maizes ražošanas izejvielu un iekārtu piegādātājus
- brīvprātīga organizācija
- darbojas 26 gadus



Latvijas Maiznieku biedrība

- LMB - pārstāv maiznieku kopīgās intereses valsts varas pārvaldes institūcijās
- informē sabiedrību par aktualitātēm nozarē
- popularizē maiznieka amatu
- Sadarbojas ar citām NVO, LAK ...
- LMB atbalsta jaunās maiznieku paaudzes apmācību un sadarbojas ar profesionālām skolām, LU, LLU



**LATVIJAS
UNIVERSITĀTE**
ANNO 1919

Latvijas Maiznieku biedrība

- Šobrīd LMB apvienojušies :
- **14** maizes ražošanas uzņēmumi
- **2** maiznieku sadarbības partneri
SIA "Puratos Latvia"
SIA "Lanordija" grupa
"Orkla"



Maizes vēsture

Maizes nākotne slēpjas tās pagātnē !



* SIA "Puratos" pētījuma - futūristes redzējums

Latvijas maizes vēsture

- 4.tūkst.g.atpakaļ Baltu ciltis apmetās uz dzīvi Latvijas teritorijā
- notikušas lielas pārmaiņas
- zemes un maizes mīlestība saglabājusies cauri nācijas sociālās, politiskās, kultūras attīstības gadsimtiem



Latvijas maizes vēsture

- 12. gs. parastā plāceņa vietā latvieši sāk cept raudzētu maizi
- maizi cepa cepļos
- vēlāk maizes krāsnīs
- to pārsvarā darīja sievietes



Latvijas maizes vēsture

- 14.-15. gs. Rīgā radās maiznīcas
- ceptuves
- parādījās konditori
- smalkmaizīšu cepēji
- pilnveidojās cepšanas iemaņas
- cepēji pārsvarā vīrieši



Latvijas maizes vēsture

- pieaugot maiznieka aroda popularitātei
- radās maiznieku biedrības – cunftes
- pirmie maiznieku statūti/šrāgas
- pirmie maiznieki – tikai vācieši
- 1487.gadā – jauni noteikumi
- Maiznieka Amatu varēja apgūt arī latvieši



Latvijas maizes vēsture

- maizes gatavošanas procesu uzraudzīja MAIZNIEKMEISTARS
- smagākos darbus veica
MAIZNIEKZELLIS
- pēc daudziem darba gadiem
zellis varēja kļūt par
MEISTARU

Amatniecība un amatnieki Ventspilī



Maiznieka meistara Zuzes maiznīca Saules ielā, 1930.-tie gadi

Latvijas maizes vēsture

- LMB apakšstruktūra – Maiznieku Amata brālība
- to veido Latvijas Amatniecības kamerā maiznieka amata zeļļa un meistara diplomus saņēmušas fiziskas personas
- Latvijā saņemti:
 - 34 maiznieka amata meistari
 - 53 maiznieka amata zeļļi
 - 5 goda maiznieka amata meistari



2020.gads



Latviete no Londonas jaunais zellis





Latvijas maizes vēsture

- pateicoties vecmeistara Alberta Blumberga ierosmei
- 80 gadu beigās Atmodas laikā
- sākās tradicionālās rupjmaizes un saldiskābmaizes cepšanas tehnoloģijas atjaunošanu Latvijā
- dažu jaunu un enerģisku cilvēku uzņēmība, biznesa gars
- rodas jaunas ceptuves
- sāk ražot rudzu maizes pēc sentēvu tradīcijām



Latvija - ‘‘Maizes zeme’’

- apm. 35 veidi rudzu maizes
- apm. 50 veidi kviešu maizes
- graudu, sēklu, speciālās maizes
- porcijmaizes
- burgermaizītes
- maizes čipsi
- maizes grauzdiņi
- sausmaizītes



Maizes iedalījums * D.Kunkulberga ‘’Maizes ražošana’’

- Rudzu maize – sastāvā 90-100% rudzu milti
- Kviešu maize – sastāvā 90-100% kviešu milti
- Rudzu kviešu maize – vismaz 50% rudzu milti
- Kviešu rudzu maize – vismaz 50% kviešu milti
- Speciālās maizes, jaukto miltu maizes

ES aizsargāti LV produkti

- produkti, kas tradicionāli lietoti LV teritorijā un tiem vismaz 30 gadu garumā ir apliecinājums par nodošanu no vienas paaudzes nākamajai
- Salināta rudzu rupjmaize



90x139mm

50x100mm



Salināta rudzu rupjmaize

ES Regula Nr. 12/2014

/08.01.2014./



- Sekojām piemēram, kuru mums rādīja **Sklandraušu cepēji**
- Uzmundrinājums un atbalsts no Zemkopības ministrijas Veterinārā un pārtikas departamenta Biotehnoloģijas un kvalitātes nodaļas speciālistes **Gintas Dzerkales**



- Maizei bija jāpiešķir **nosaukums**, kāds **nav** tirgū jau esošām maizēm
- Tā radās priekšlikums maizei ar garantēto tradicionālo īpatnību piešķirt nosaukumu:

„**Salināta rudzu rupjmaize**”

Vārds „**salināt**” nozīmē padarīt saldu, saldināt, piemēram, plaucējot miltus ar karstu ūdeni.

/K.Karulis Latviešu entomoloģijas vārdnīca/



Salināta rudzu rupjmaize

■ Gatavošanas tehnoloģija

- apmēram 30% rudzu rupjie milti, baltais rudzu iesals, ķimenes tiek salināti jeb plaucēti koka kublā un izturēti ne mazāk kā 12 stundas
- atdzisušam plaucējumam pievieno ieraugu un ieraudzē to;
- gatavo mīklu, pievienojot pārējos miltus, cukuru, sāli
- maizi cep uz klona un pēc cepšanas pārsmērē ar cietes klīsteri



Salinātās rupjmaizes specifiskums



■ Maizes izskats, forma, garša un aromāts

- klaips veidots iegarenā formā ar noapaļotiem galiem
- uz virsas var būt iespiedums vai zīmējums
- **garoza** – tumša, gluda, spīdīga, var būt apkaisīta ar ķimenēm; apakšējā garoza – var būt ar klijām, miltiem vai cepta uz kļavu lapām
- ▶ **mīkstums** – pelēcīgs vai tumšs, ar lielākām vai mazākām porām, elastīgs, raksturīgs rudzu maizei
- ▶ **garša, smarža** – patīkama, saldi skāba garša, jūtams ķimeņu aromāts



Shēmā pieteikušies maizes ražotāji



- SIA Lāči
- SIA N. Bomja maiznīca Lielezers
- SIA Dona
- AS Roga Agro
- SIA Liepkalni
- SIA Kuldīgas maizes ceptuve



Shēmā vēl joprojām darbojas



- SIA N.Bomja maizes ceptuve
“Lielezers”

90x139mm

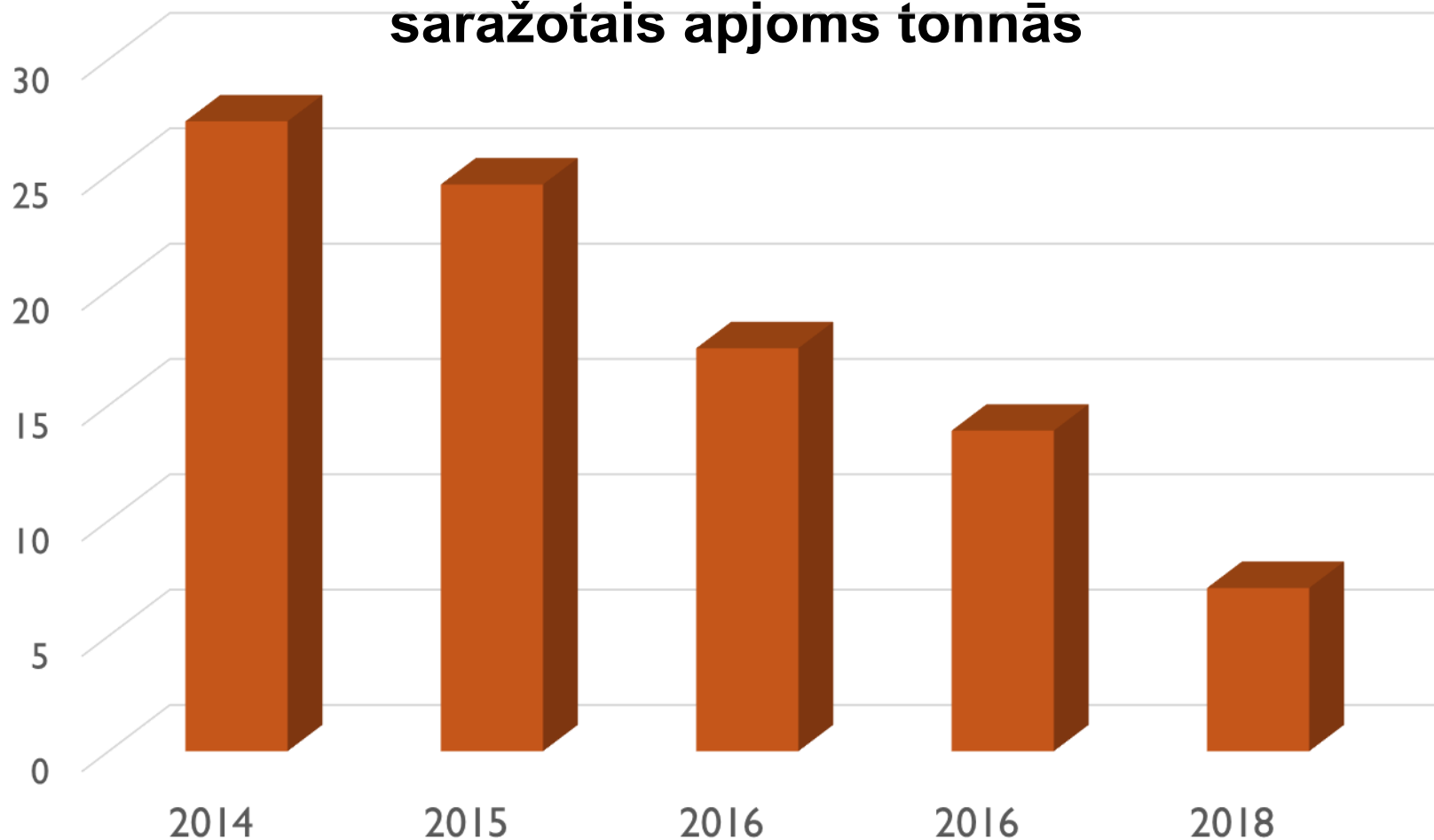


50x100mm



Salināta rudzu rupjmaize

saražotais apjoms tonnās



Paldies par sadarbību Siera klubam





Sklandrausis - GTI PRODUKTS

ES regula Nr. 978/2013 (11.10.2013.)



Kāds tas ir?

- Sklandrausis ir apaļš rausis, kura diametrs ir 8 –14 cm.
- Gatavs sklandrausis ir 1,5–2,5 cm biezš.
- Sklandrauša mīklas pamatne ir stingra, labi izcepusies, pildījums porains.



Kāds tas ir?

- Pēc izskata tam ir raksturīgā burkānu dzeltenīgi oranžā krāsa. Virspusē var būt uzziesta arī krējuma kārtā, uzkaisīts kanēlis vai ķīmenes.
- Sklandraušu garšas diapazons var būt no saldenas līdz ļoti saldai. Ēdot nepārprotami sajūtama maizes izstrādājuma garša, ko piedod mīklas pamatne, bet garšu buķetē dominē burkānu garša.



Kā tas top?

- Dārzenus novāra ar mizu; nomizo un sarīvē vai samaļ. Kartupeļiem pieliek kausētu sviestu un nedaudz sāls klāt. Burkāniem - krējumu un cukuru, arī nedaudz mannas putraimu. Mīklu gatavo no sviesta, ūdens un rudzu miltiem. Mīklu sataisa cietu. Ņem un izrullē; izgriež apaļus gabalus. Kantes uzloka uz augšu. Kartupeļu biezputru klāj apakšā. Virsū liek burkānus. Liek krāsnī (200C°) un cep kādas 15 minūtes. Kad rauši pusgatavi, uzlej ar karoti krējumu, kam piejaukts cukurs un ola klāt. Pacep vēl 15 minūtes, lai krējums iegūst brūnganu nokrāsu. Tad rauši ir gatavi. (Stāstījusi Dženeta Marinska, 2019)

Kā tas top?



- Mājražotāji:

- SIA «Ūši», Kolka
- Elma Zadiņa, Dundaga
- Dace Cine, Kuldīga
- Vija Eiduka, Kuldīga
- Gunta Veinberga, Kuldīga
- Jānis Eiduks

- Ražotāji

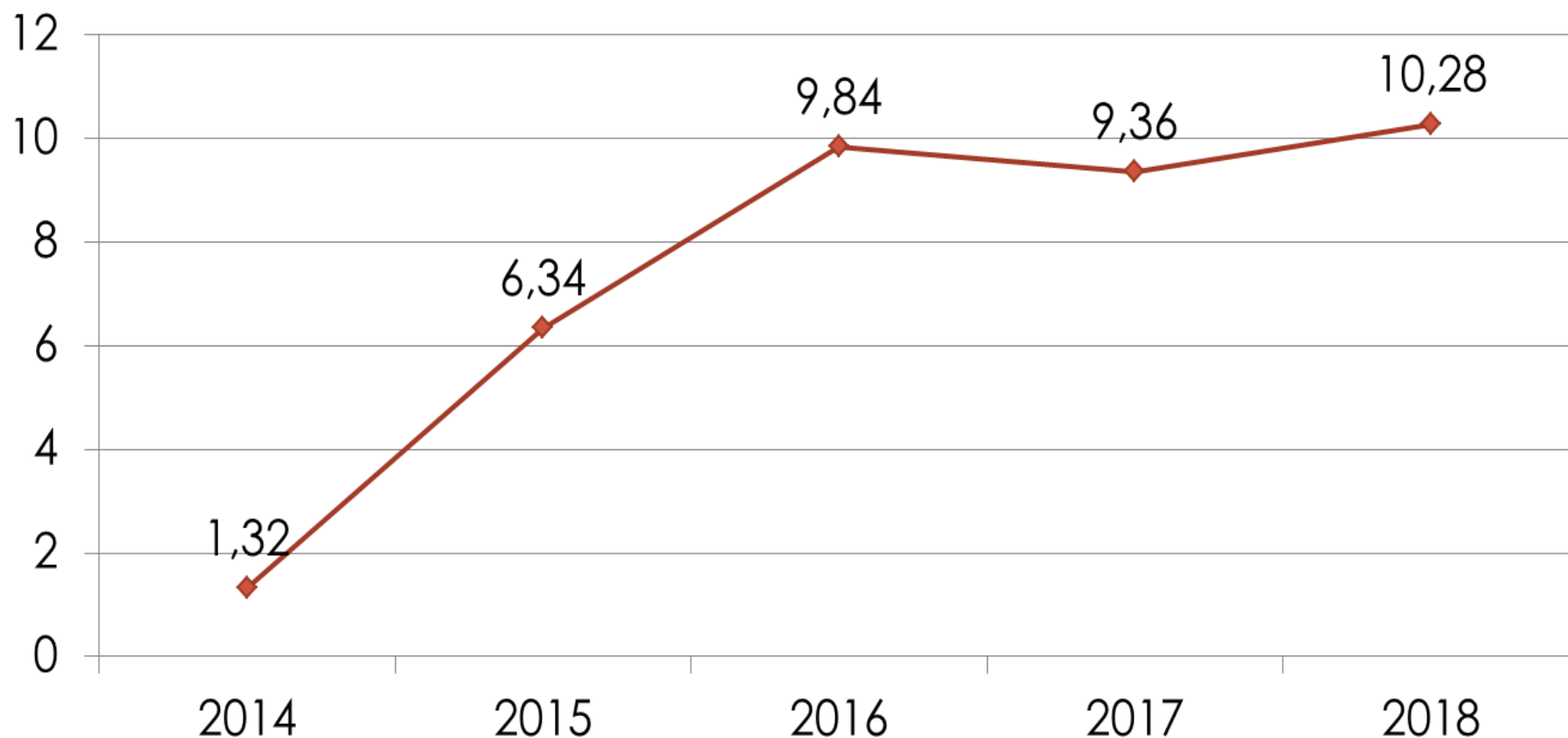
- IK «Petūnija», struktūrvienība «Spēlmaņu krogs», Alsunga
 - SIA "Pīnītes"
- SIA «Pie Mimi», Ogre
- SIA «Cannelle Bakery», Saldus

GTĪ «Sklandrausis»

shēmas dalībnieki (2019)

dalībnieku skaits audzis no 4 (2014) līdz 10 (2018)

Shēmā saražoto sklandraušu daudzums (t) Ražotāju skaits audzis no 4 (2014) līdz 10 (2018)



grupas dalībnieku ieguvumi

- Produkta atpazīstamība
 - Visi par to runā, es arī gribu nogaršot!
- Īpašs atpazīstamības marķējums
- Patērētāju uzticēšanās
 - Vai jums tas ir tas īstais sklandrausis?
- Produkta aizsardzība
- Valsts finansiāls atbalsts



Šodienas maize un maizes izstrādājumi

- sastāvdaļas «ar pievienoto vērtību»
/pilngraudu, rupja maluma milti, sēklas, graudi u.c./
- samazināts cukura daudzums
- samazināts sāls daudzums
- bez trans - taukiem
- «tīrā etiķete»
- dabīgas izcelsmes sastāvdaļas
- 79% iedzīvotājiem svarīgs veselīgums



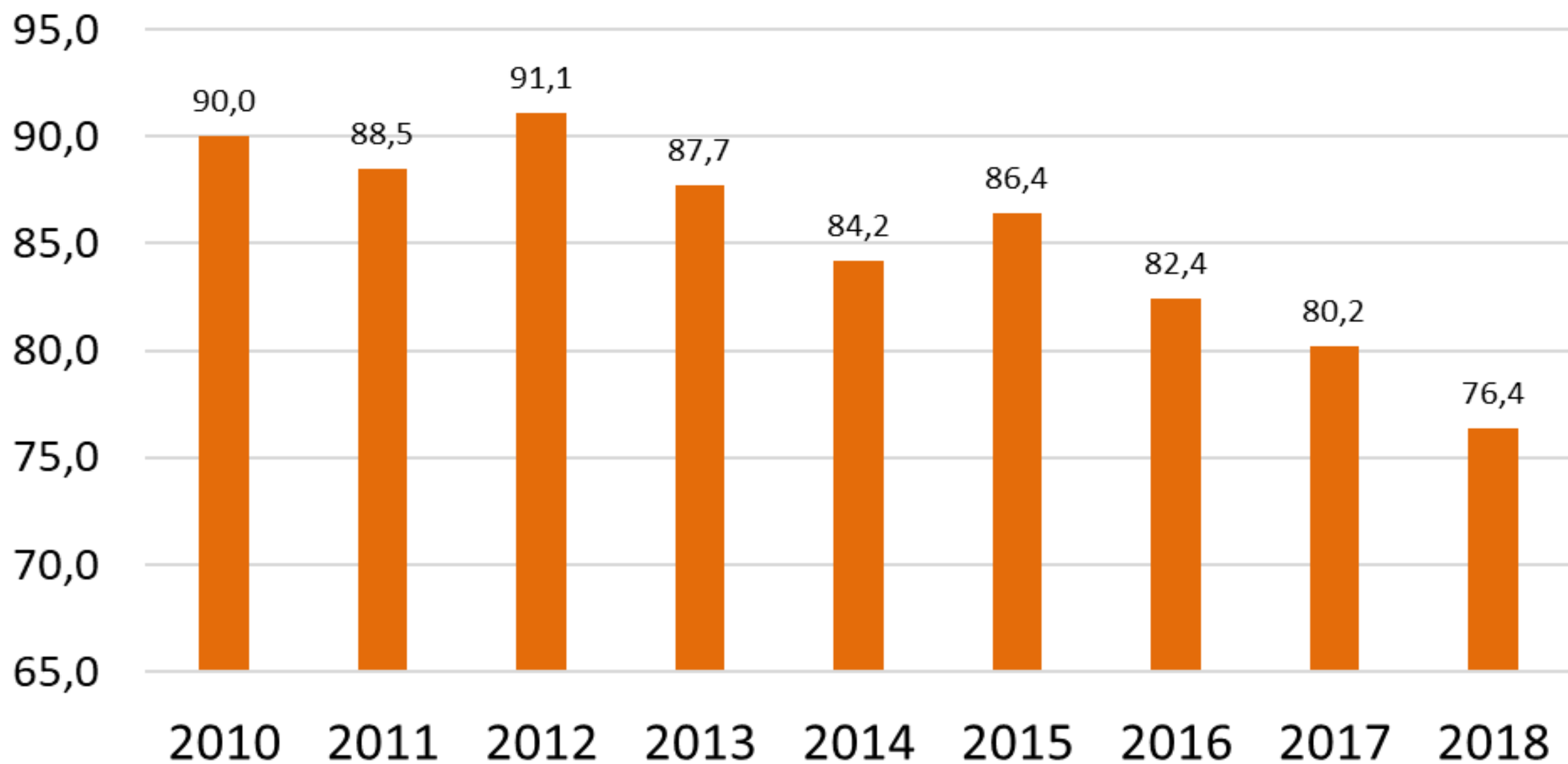
*Latvijas bizness

Globālās tendences maizes tirgū

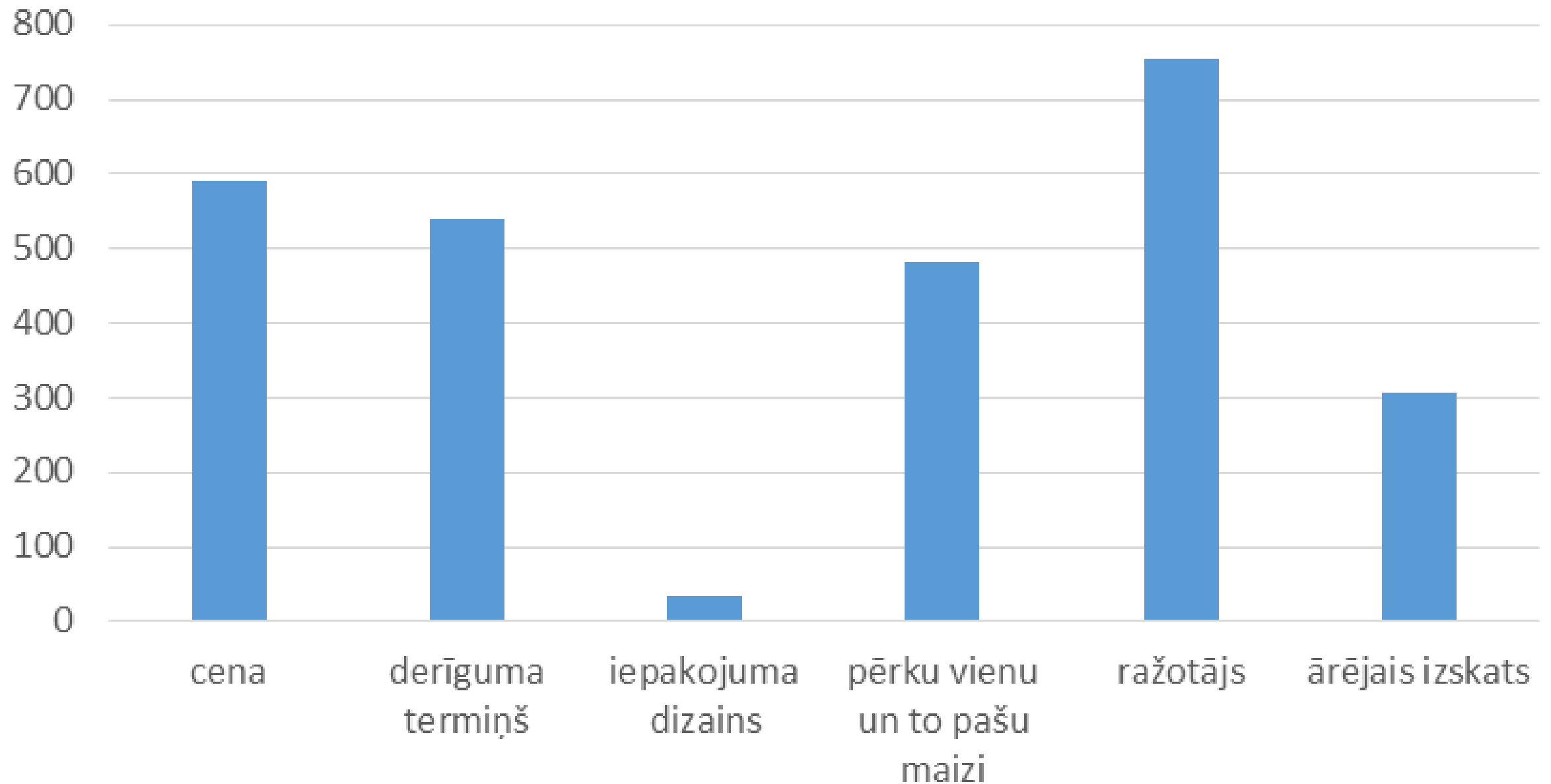
- pareizi produktu pasniegt/pārdot
- pārdot ar «stāstu»
- oriģināli nosaukumi
- ieinteresējoša informācija !!!
- vēsturiskais mantojums/tradīcijas
– lielisks pamats inovācijām



Kopējais maizes apjoms tūkst.t



Faktori pēc kuriem izvēlas rupjmaizi



RUDZU MAIZES ĒŠANAS BIEŽUMS



RUDZU MAIZES ĒŠANAS PARADUMI



KAD PARASTI TIĒK ĒSTA RUDZU MAIZE





CIK ĻOTI GARŠO RUDZU MAIZE

80% NO LATVIJAS IEDZIVOTĀJIEM
GARŠO RUDZU MAIZE



ŅOM ŅOM

VISVAIRĀK RUDZU MAIZE
GARŠO ZEMGALĒ



RUDZU MAIZES ĒŠANAS IEMESLI

TĀ IR VESELTGA

48%

MAN TĀ GARŠO
LABĀK PAR CITIEM
MAIZES VEIDIEM

41%

VISILGĀK SĀTA
SAJŪTA

31%

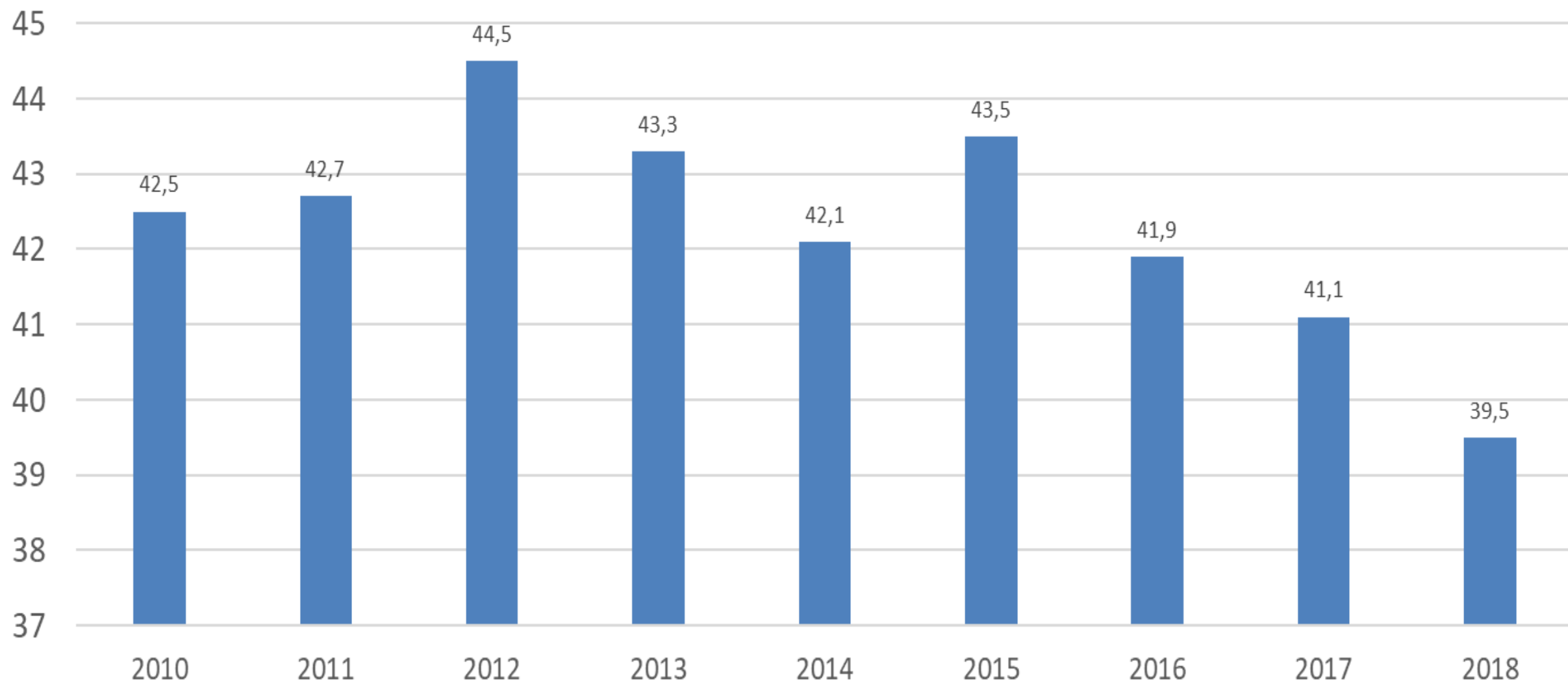
GADIEM ILGS
PIERADUMS

21%

TĀ DOD SPĒKU

26%

maizes patēriņš kg uz vienu iedzīvotāju



Rudzu maizes tendences



Rudzu maizes tendences



JAUNUMS!

vērtīgs VP produkts
IESAKA LATVIJAS DIĒTAS ĀRSTU ASOCIĀCIJA

Lāči
ANNO 1993

Īsta rupjmaize

ar samazinātu CUKURA daudzumu

Samazināts CUKURA daudzums

Samazināts SĀLS daudzums

100% RUDZU milti

DABĪGS produkts

Nesatur KONSERVANTUS

Nr. 1 ŠKIEDRVIELU avots Latvijā

BEZ rauga

LĒNI GATAVOTS 36h / SLOW FOOD
Rūpīgs roku darbs, vienkāršība, pamatīgums

Lāču meistardarbs



Rudzu maizes tendences







Ievērojamais gastroentrologs A. Danilāns:

- ieklausos sajūtās – visu ar mēru
- Rudzu maize ir labs uztura produkts
- latviešiem, tā jau ģenētiski šķiet svarīga, Latvju dainās apdziedāta un saulītē celta
- nevaru apgalvot, ka pasaulē nav nekā labāka par rudzu maizi, bet mēs esam patrioti un es kā ārsts saku: "Rudzu maizi var droši lietot un tā satur ļoti daudz labās vielas – šķiedrvielas".



Dr.med., ārste dietoloģe L.Meija:

- mūsdienās ir zinātnisko pierādījumu bāze
- tā apstiprina, ka rudzu maize ar savu šķiedrvielu kompleksu tiešām palīdz stiprināt veselību
- tā ir LV un Ziemeļvalstu diētas, kā arī galda kultūras svarīga sastāvdaļa
- iedvesmas avots zinātniekiem
- ražotājiem veselīgu produktu radīšanai



SIA ‘’Lāči’’ īpašnieks/maizniekmeistars N.Skaugis :

- Latviešiem ir izcilākā rudzu maize pasaulē
- to cepam pēc sentēvu receptēm
- tā ir augstākā pilotāža maizes biznesa pasaulē
- neviens neko labāku nav izdomājis
- mums – latviešiem ir pamats lepoties, ka mākam to saraudzēt, izcept un iegūt produktu ar visaugstāko pievienoto vērtību



Latviešu maizes vērtība

- Latviskās identitātes simbols
- Kultūras kanons – atspoguļo nācijas visu laiku labākos sasniegumus kultūrā
- Plašu tautas zināšanu, ticējumu, maģijas un pareģojumu ieskaits

**LMB 100 iemesli,
kāpēc Latvijā jāēd maize...**





7 iemesli, kāpēc jāēd rudzu maize

Ogļhidrāti

Nodrošina spēku
un enerģiju



Šķiedrvielas

Tīra organismu un
uzlabo asinsriti



Dzelzs

Uzlabo asins sastāvu



Olbaltumvielas

Spēcina muskulus
un nervu šūnas



Minerāl- vielas

Stiprina kaulus un zobus



Vitamīni

Palielina izturību un
koncentrēšanās spējas

Bioloģiski aktīvi savienojumi

Stiprina imūnsistēmu

Rudzu maize –
Latvijas Sirds
maize

**Katru dienu sāksim
ar vienu spēcinošu
rudzu maizes riku!**

Paldies par uzmanību!

