



Lauku
Ceļotājs
celotajs.lv

*Rokasgrāmata
uzņēmējam*

VĒSTURISKAIS MANTOJUMS AGROTŪRISMĀ

*Produkta
kritēriji*



Interreg
Latvija-Lietuva

Eiropas Reģionālās attīstības fonds



EIROPAS SAVIENĪBA

PROJEKTS LLI-65 „LAUKSAIMNIECĪBAS TRADĪCIJU MANTOJUMS AGROTŪRISMĀ LATVIJĀ UN LIETUVĀ” (AGRI-HERITAGE)

Rokasgrāmata izdota projekta „Lauksaimniecības tradīciju mantojums agrotūrismā Latvijā un Lietuvā” ietvaros, kuru atbalsta ES Interreg V-A Latvijas – Lietuvas pārrobežu sadarbības programma 2014. – 2020.gadam.

Projekta partneri



Latvijas Lauku tūrisma asociācija “Lauku ceļotājs”
www.celotajs.lv

E-pasts: lauku@celotajs.lv, **tel.** +371 67617600

Adrese: Kalnciema 40, 3.stāvs, Rīga, Latvija, LV-1046

Facebook: Lauku celotajs, **twitter:** laukucelotajs



Lietuvas Lauku tūrisma asociācija “Atostogos kaime”
www.atostogoskaime.lt

E-pasts: administracija@atostogoskaime.lt, **tel.** +370 37400354

Adrese: K. Donelaičio g. 2-201, Kaunas, Lietuva, LT-44213

Facebook: Atostogoskaime

Projekta mērķi

Projekta mērķis ir izveidot un popularizēt ilgtspējīgu pārrobežu agrotūrisma produktu, kas ir pieejams visā programmas teritorijā Latvijā un Lietuvā, tādējādi saglabājot kultūras mantojumu, attīstot un popularizējot uz tā balstītus produktus un pakalpojumus, kā arī veicināt tūristu skaita pieaugumu šajā reģionā. Par pamatu šim agrotūrisma produktam būs lauku saimniecības, kurās tiek uzturētas pār-mantotās tradīcijas lauksaimniecībā, zivsaimniecībā, amatniecībā un pārtikas ražošanā un pārstrādē.

Projekta plānotie rezultāti

1. Lauku kultūras mantojumā balstīts agrotūrisma produkts (50 saimniecības Latvijā un 50 Lietuvā), saistītas 10 tūrisma maršrutos
2. Izglītojošs atbalsts lauksaimniekiem agrotūrisma produktu veidošanā (produkta kritēriji, 3 rokasgrāmatu komplekts, informatīvie semināri, produkta akreditācija)
3. Mārketinga un popularizēšanas kampaņa

Kopējais projekta budžets ir 235 881 Eur, no tā 200 499 Eur tiek finansēts no Eiropas Reģionālā Attīstības Fonda.

Programmas mājaslapa: www.latlit.eu

Oficiālā ES tīmekļa vietne: www.europa.eu

Projekta informācija: <http://www.celotajs.lv/lv/project/14>



Šī rokasgrāmata ir sagatavota ar Eiropas Savienības finansiālo atbalstu. Par šīs rokasgrāmatas saturu pilnībā atbild LLTA „Lauku ceļotājs”, un tas nekādos apstākļos nav uzskatāms par Eiropas Savienības oficiālo nostāju.

SATURS

Ievads	2
Vēsturiskā mantojuma agrotūrisma produkta definīcija	3
Vēsturiskā mantojuma agrotūrisms. Kritēriji	4
1. Vēsturiskā mantojuma agrotūrisma kritēriju skaidrojums	7
1.1. Vispārējie kritēriji	8
1.2. Specializētie kritēriji	11
Zemkopība - graudaugi, dārzeni, augļi un ogas	12
Lopkopība un putnkopība	12
Zivkopība un zveja	13
Pārtikas ražošana	13
Amatniecība	14
2. Vēsturiskā mantojuma agrotūrisma produkta piemēri	17
3. Vēsturiskā mantojuma agrotūrisma saimniecību akreditācija	27
4. Agro mantojuma vērtības un lauku saimniecība mūsdienās	33
4.1. Latvijas rudzu maize	34
4.2. Latvijas āboli	35
4.3. Latvijas brūnā	36
4.4. Latvijas vietējo šķirņu sēklas	37
Atsauces un izmantotie materiāli	40

IEVADS

Šīs rokasgrāmatas mērķis ir izskaidrot vēsturiskā mantojuma agrotūrisma produkta vispārējos un specializētos kritērijus.

Vēsturiskais mantojums agrotūrismā ir pārmantotās tradīcijas lauksaimniecībā, zivsaimniecībā, amatniecībā, pārtikas ražošanā un pārstrādē. Vēsturiskais mantojums ir visdažādāko vēstures posmu, kultūru un tautu ietekmes. Nozīmīgi pagrieziena punkti vēsturē, kas ienesa daudz jauna, ir, piemēram, krusta kari viduslaikos, Hercoga Jēkaba laikmets, muižas kā saimnieciskās darbības centri, Latvijas pirmās neatkarības gadi ar daudziem jauninājumiem lauksaimniecībā, un arī padomju gadi, kuru atstātā ietekme un liecības kļūst par vēstures mantojumu.

Vēsturiskā mantojuma agrotūrisma produkta piemēri ir apmeklētājiem atvērta lauku saimniecības, ražojoši lauksaimniecības uzņēmumi, interaktīvi muzeji, privātas kolekcijas un citas vietas, kur apmeklētāji var iepazīt lauksaimniecības, lauku amatu un pārtikas ražošanas procesu vēsturi un salīdzināt ar mūsdienu praksi. Vēsturiskā mantojuma agrotūrisma devīze - ražoju šodien, bet zinu, kā to darīja kādreiz!

Rokasgrāmatas saturā:

- Vispārējie kritēriji;
- Specializētie kritēriji:
 - Zemkopība: graudaugi, dārzeni, augļi un ogas
 - Lopkopība un putnkopība: piena un gaļas lopu, mājputnu audzēšana
 - Zivkopība un zvejniecība: zivju audzēšana zivkopības saimniecībās un zveja jūrā, upēs, ezeros
 - Pārtikas ražošana: zemkopības, lopkopības un zivkopības produkcijas pārstrāde pārtikā.
 - Amatniecība: rokdarbi un amati

- Atveišķa sadaļa veltīta piemēriem, uz kā balsoties var veidot agro mantojuma tūrisma produktu. Taču saimnieku izdomai robežas nav noteiktas, jo aizvien ir pieprasīti jauni, apmeklētājiem interesanti, radoši piedāvājumi.
- Rokasgrāmata skaidro arī akreditāciju – kā jārikojas, lai saimniecība iegūtu agro mantojuma specializāciju un varētu lietot atpazīstamības zīmi – specializācijas piktogrammu mārketinga materiālos.
- Pielikumā aplūkotas dažas vēsturiskā mantojuma vērtības un lauku saimniecība mūsdienās – apkopoti interviju materiāli ar ražotājiem, kuri pamato tradicionālo vērtību saglabāšanu mūsdienu apstākļos.

Līdz ar šo rokasgrāmatu izdota vēl divas uzņēmējiem noderīgas rokasgrāmatas, kas pieejamas arī elektroniski vietnē www.celotajs.lv:

1. „Rokasgrāmata uzņēmējam. VĒSTURISKAIS MANTOJUMS AGROTŪRISMĀ. Produkta izveidošana.”

Rokasgrāmata iepazīstina ar vēsturiskā mantojuma pielietojuma iespējām agrotūrismā.

2. „Rokasgrāmata uzņēmējam. VĒSTURISKAIS MANTOJUMS AGROTŪRISMĀ. Produkta mārketing.”

Rokasgrāmata sniedz praktiskus mūsdienīga mārketinga padomus uzņēmējiem.

VĒSTURISKĀ MANTOJUMA AGROTŪRISMA PRODUKTA DEFINĪCIJA



Vēsturiskā mantojuma agrotūrisma piedāvājums (saīsināti – Agro mantojums) ir apmeklētājiem atvērta lauku saimniecības, interaktīvi muzeji, privātas kolekcijas un citas vietas, kur apmeklētāji var iepazīt ar lauku dzīvi un lauksaimniecību saistītu vēstures mantojumu. Vēsturiskā mantojuma agrotūrisms iepazīstina ar lauksaimniecības un pārtikas ražošanas procesiem no pirmsākumiem līdz mūsdienu praksei. Vēsturiskā mantojuma agrotūrisms var būt mūsdienīgas ražošanas saimniecības, kas apmeklētājiem piedāvā ieskatu ražošanas procesos un arī vēsturē. Vēstures mantojuma aspekts iekļauj visdažādāko laiku un kultūru ietekmes, kas atstājušas pēdas mūsdienu lauku dzīvē un lauksaimniecībā.



VĒSTURISKĀ MANTOJUMA AGROTŪRISMS. KRITĒRIJI

VISPĀRĒJIE KRITĒRIJI:

- 1** Agro mantojuma tūrisma piedāvājums iepazīstina ar tādiem lauku produktiem vai prasmēm, kas saistīti ar zemkopību, lopkopību, zivkopību, pārtikas ražošanu vai amatniecību, un kas pārmantoti vismaz vienā paaudzē, turpina pastāvēt un attīstīties mūsdienu sadzīvē.
- 2** Agro mantojuma tūrisma produktam vai pakalpojumam ir skaidra koncepcija, nosaukums un apraksts.
- 3** Agro mantojuma tūrisma produkts tiek piedāvāts vismaz vienā no sekojošiem veidiem: saimnieka vai saimniecības gida vadīta ekskursija, produkcijas degustācija, ražošanas procesa demonstrējums, iespēja apmeklētājiem izmēģināt/piedalīties kādā no saimniecības darba norisēm, meistarklase, saimniecības veikals, kur nopērkama saimniecības produkcija un/vai suvenīri, jebkāds cits inovatīvs un interesants prezentēšanas veids.
- 4** Agro mantojuma informācija rakstiskā, mutiskā, audiovizuālā vai citā pasniegšanas veidā izskaidro attiecīgā produkta, prasmes vai procesa izcelsmi, ienākšanu Latvijā, attīstību un pielietojumu mūsdienās.
- 5** Agro mantojuma priekšmeti, piemēram, darba rīki, amatniecības un citi izstrādājumi, ir saglabāti vai atjaunoti labā stāvoklī un baudāmā izskatā.
- 6** Ir ievērotas likumdošanā noteiktās drošības prasības apmeklētāju uzņemšanai, nodrošināta adekvāta infrastruktūra (piem., auto novietne, tualetes apmeklētājiem, atbilstošs inventārs degustācijām, utt.).
- 7** Saimnieki un/vai darbinieki, kas uzņem apmeklētājus, tērpti atbilstoši agro mantojuma produkta tēmai, piemēram, apģērbā ir ar attiecīgo nodarbi saistīti elementi (apavi, galvassegas, priekšauti vai citi), saimniecības logo, utt.
- 8** Ieteicams: pārdošanā ar saimniecības tēmu saistīti suvenīri un vai/saimniecības ražojumi suvenīru veidā.
- 9** Ieteicams: saimnieki un/vai darbinieki vada ekskursiju svešvalodās, pārzinot attiecīgās jomas specifisko vārdu krājumu.

ZEMKOPĪBA – GRAUDAUGI, DĀRZEŅI, AUGĻI UN OGAS:

- Iepazīstina ar vēsturiskajām graudaugu, dārzeņu un augļu šķirnēm, kas tradicionāli audzētas vai selekcionētas valstī, reģionā vai konkrētā Latvijas apvidū, audzēšanas metodēm un darba rīkiem, produktiem un attīstības gaitu līdz mūsdienām.
- Skaidro, kurā vēstures posmā vai kultūrvēsturiskā ietekmē šīs kultūraugu šķirnes, audzēšanas un pārstrādes metodes ienākušas Latvijā.

LOPKOPĪBA UN PUTNKOPĪBA:

- Iepazīstina ar vēsturiskajām mājlopu un mājputnu šķirnēm, kas tradicionāli audzētas vai selekcionētas valstī, reģionā vai konkrētā Latvijas apvidū, audzēšanas metodēm un darba rīkiem, produktiem un attīstības gaitu līdz mūsdienām.
- Skaidro, kurā vēstures posmā vai kultūrvēsturiskā ietekmē šīs mājputnu un mājlopu šķirnes un audzēšanas metodes ienākušas Latvijā.

ZIVKOPĪBA UN ZVEJA:

- Iepazīstina ar vēsturiskajām upju, ezeru un zivju sugām, kas tradicionāli audzētas vai zvejotas valstī, reģionā vai konkrētā Latvijas apvidū, audzēšanas un zvejas metodēm un darba rīkiem, produktiem un attīstības gaitu līdz mūsdienām.
- Skaidro, kurā vēstures posmā vai kultūrvēsturiskā ietekmē attiecīgās zivju sugas un to audzēšanas vai zvejas metodes ienākušas Latvijā.

PĀRTIKAS RAŽOŠANA:

- Iepazīstina ar tradicionāliem pārtikas produktiem, kas tiek ražoti valstī, reģionā vai konkrētā apvidū, gatavošanas un ražošanas metodēm un darba rīkiem, attīstības gaitu līdz mūsdienām.
- Skaidro, kurā vēstures posmā vai kultūrvēsturiskā ietekmē attiecīgie pārtikas produkti un to gatavošanas vai ražošanas metodes ienākušas Latvijā.

AMATNIECĪBA:

- Iepazīstina ar vēsturiskiem amatiem un rokdarbiem valstī, reģionā vai konkrētā apvidū, darba paņēmieniem un darba rīkiem, izstrādājumiem, attīstības gaitu līdz mūsdienām.
- Skaidro, kurā vēstures posmā vai kultūrvēsturiskā ietekmē attiecīgie amati vai rokdarbu prasmes ienākušas Latvijā.



VĒSTURISKĀ
MANTOJUMA
AGROTŪRISMA
KRITĒRIJU
SKAIDROJUMS

1



1.1. VISPĀRĒJIE KRITĒRIJI

1 Agro mantojuma tūrisma piedāvājums iepazīstina ar tādiem lauku produktiem vai prasmēm, kas saistīti ar zemkopību, lopkopību, zivkopību, pārtikas ražošanu vai amatniecību, un kas pārmantoti vismaz vienā paaudzē, turpina pastāvēt un attīstīties mūsdienų sadzīvē.



Skaidrojums:

Agro mantojums ietver dažādu vēstures posmu un kultūru ietekmi uz lauku dzīvi un saimniecību. Spilgtu vēstures posmu piemēri, kuros lauku saimniecībā notika ievērojamas pārmaiņas, ir viduslaiki, Kurzemes Hercoga Jēkaba laiks, muižu saimnieciskā attīstība, agrārā reforma neatkarīgajā Latvijā, lauksaimniecības tehnikas un lauksaimniecības zinātņu attīstība, īpaši kopš 20.gs sākuma. Arī padomju laiks atstājis mantojumu, ko iespējams prezentēt agro mantojuma tūrisma produktā, izmantojot personisko vai savas ģimenes pieredzi.

2 Agro mantojuma tūrisma produktam vai pakalpojumam ir skaidra koncepcija, nosaukums un apraksts.

Skaidrojums:

Agro mantojums parāda konkrētu lauku produktu vai prasmī, tā ienākšanu Latvijā un attīstību dažādos laikos līdz mūsdienām.

Agro mantojuma tūrisma produkta nosaukums ir lakonisks, īss, ilustrē tā saturisko piedāvājumu. Apraksts ir īss, bet sniedz skaidru praktisku priekšstatu par to, ko apmeklētāji piedzīvos, apmeklējot saimniecību.

3 Agro mantojuma tūrisma produkts tiek piedāvāts vismaz vienā no sekojošiem veidiem:

• **Saimniecības gida vai saimnieka vadīta ekskursija**



Skaidrojums:

Ekskursija ilgst noteiktu, iepriekš paredzētu laiku, tai ir iepriekš izplānota struktūra un gaita, sagatavots stāstījums un demonstrējumi, uzsverot agro mantojuma aspektus. Ekskursijas sākumā var iekļaut slaidrādi vai video par saimniecību. Ekskursijai ir noteikta cena grupai (norādot minimālo un maksimālo dalībnieku skaitu) vai vienai personai (var diferencēt vai piemērot atlaides dažādām vecuma grupām, nesezonas laikā, utt.).

• **Produkcijas degustācija**



Skaidrojums:

Saimniecībā ražotās produkcijas degustācija notiek iepriekš sagatavotā vietā. Tā var būt telpa vai galdi nojumē, brīvā dabā, ja laika apstākļi

tam ir piemēroti. Nepieciešami soli vai krēslī, atkritumu tvertnes. Pirms degustācijas jābūt iespējai nomazgāt rokas. Ja degustācijām izmanto vienreiz lietojamus traukus, tiem jābūt labas kvalitātes, vēlams, no videi draudzīga materiāla. Degustāciju var iekļaut ekskursijas cenā vai piedāvāt atsevišķi. Uzsverot vēsturisko aspektu un salīdzinājumu attīstībai, degustācijai var piedāvāt pēc atšķirīgām metodēm – vēsturiskām un mūsdienīgām sagatavotu produkciju, uzskatāmi parādīt vēsturisko šķirņu un metožu raksturīgās īpašības.

• Ražošanas procesa demonstrējums



Skaidrojums:

Ražošanas procesu demonstrē, ievērojot higiēnas un drošības prasības. Vēsturiskās ražošanas metodes un darba rīkus var demonstrēt klātienē un/vai ar attēlu, maketu, video, projekciju un citu vizuālo līdzekļu palīdzību.

• Iespēja apmeklētājiem izmēģināt/piedalīties kādā no saimniecības darba norisēm

Skaidrojums:

Tiek ievērotas drošības un higiēnas prasības. Tiek izskaidrots, kā rīkoties ar darba rīkiem un instrumentiem, lai negūtu traumas. Ja nepieciešams, tiek izsniegti drošības līdzekļi, piemēram, darba cimdi, aizsargbrilles, speciāls apģērbs (piemēram, bišu dravā vai kūtī). Vēlams, lai ir iespēja salīdzinoši izmēģināt gan senāku metodi, gan mūsdienīgu.

• Meistarklase

Skaidrojums:

Ar meistarklases palīdzību iespējams uzskatāmi parādīt senās metodes mūsdienās pieprasītu produktu ražošanā. Tas attiecināms gan uz pārtikas produktiem, gan amatniecību, būvniecību. Piemēram, zivju kūpināšanā izmanto gan zemē izraktu bedri, gan koka kūpinātavas, gan mūsdienīgas metāla kūpinātavas ar temperatūras regulēšanu.

• Saimniecības veikals vai stends, kur nopērkama saimniecības produkcija un/vai suvenīri



Skaidrojums:

Ražojošās saimniecībās, ja saimnieki nevēlas nodarboties ar ekskursiju plānošanu un organizēšanu savā ražotnē un ja saimniecībai ir savs veikals, tā iekārtojumā un preču ekspozīcijā iespējams izcelt un uzsvērt pārmantotās vērtības. Veikalu tas var padarīt vizuāli atraktīvāku un arī sniegt vairāk informācijas pircējiem par produktiem un to vēsturi. Produkts vai veikals „ar stāstu” ir interesants un konkurētspējīgs.



• **Jebkāds cits inovatīvs un interesants prezentēšanas veids**

Skaidrojums:

Katrs saimnieks var izdomāt savu atjautīgu un atraktīvu veidu ārpus iepriekš nosauktajiem, kā izcelt un rādīt apmeklētājiem pārmantotās tradīcijas, receptes, darba paņēmienus, šķirnes, saimniekošanas veidu vai jebko citu, kas saistāms ar lauku saimniekošanas vēsturisko mantojumu.

4 Agro mantojuma informācija rakstiskā, mutiskā, audiovizuālā vai citā pasniegšanas veidā izskaidro attiecīgā produkta, prasmes vai procesa izcelsmi, ienākšanu Latvijā, attīstību un pielietojumu mūsdienās.

Skaidrojums:

Agro mantojuma tūrisma piedāvājums ir interesantāks, ja iespējams parādīt kāda procesa vai produkta attīstības un pilnveidošanās gaitu, ne tikai eksponēt vienu noteiktu vēstures posmu. Svarīgs ir apraksta vai stāsta saturs, saistība ar vietējo vēsturi, saimnieka ģimeni vai dzimtu. Piemēram, mūsdienīga piena lopkopības vai pārstrādes saimniecība, kas izveidota atgūtā dzimtas īpašumā, iespējams,

turpina Latvijas pirmās neatkarības laikā izveidoto saimniekošanas tradīciju, tikai nu jau ar mūsdienīgu metodēm.

5 Agro mantojuma priekšmeti, piemēram, darba rīki, amatniecības un citi izstrādājumi, ir saglabāti vai sakopti labā stāvoklī un kārtīgā izskatā.



Skaidrojums:

Ne vienmēr darba rīkus vai tehniku var un vajag restaurēt, lai izliktu apskatei. Tomēr ir svarīgi, lai tie ir iespēju robežās sakopti un ekspozīcija ērti pārskatāma. Ir vērtīgi, ja par eksponētajiem priekšmetiem ir kāds personisks, ar dzimtu vai vietējo vēsturi saistīts stāsts.

6 Ir ievērotas likumdošanā noteiktās drošības prasības apmeklētāju uzņemšanai, nodrošināta adekvāta infrastruktūra (piem., auto novietne, tualetes apmeklētājiem, atbilstošs inventārs degustācijām, utt.).

Skaidrojums:

Drošības prasības attiecas publisko uz ēku un telpu drošību, kā arī apmeklētāju drošību ražošanas telpās, ja tiek piedāvātas ekskursijas. Ja tiek piedāvātas degustācijas, jāievēro pārtikas higiēnas prasības.

7 Saimnieki un/vai darbinieki, kas uzņem apmeklētājus, tērpti atbilstoši agro mantojuma produkta tēmai, piemēram, apģērbā ir ar attiecīgo nodarbi saistīti elementi (apavi, galvassegas, priekšauti vai citi), saimniecības logo, utt.



Skaidrojums:

Šis kritērijs ir īpaši svarīgs, uzņemot apmeklētāju grupas. Saimnieka vai viesu saņēmēja pārdomātais izskats un kopējais tēls rada profesionālu iespaidu, paspīlgtina stāstījumu un tūrisma pieredzējumu.

8 Ieteicams: pārdošanā ar saimniecības tēmu saistīti suvenīri un vai/saimniecības ražojumi suvenīru veidā.



Skaidrojums:

Vēlams, lai suvenīri ne tikai nes saimniecības logo un kontaktinformāciju, bet ir arī praktiski noderīgi un gaumīgi.

9 Ieteicams: saimnieki un/vai darbinieki vada ekskursiju svešvalodās, pārzinot attiecīgās jomas specifisko vārdu krājumu.

Skaidrojums:

Saimnieku spēja komunicēt angļu, vācu vai citā svešvalodā ietaupa laiku, jo nav nepieciešams tulkot. Veidojas labāks kontakts ar apmeklētājiem, viņiem ir iespēja uzdot jautājumus tieši saimniekam. Tulks var arī nezināt specifiskus terminus vai nosaukumus, kas attiecas uz kādu šauru jomu. Labāk, ja saimnieks ir laicīgi tos noskaidrojis un nerodas pārpratumi tulkojuma dēļ.

1.2. SPECIALIZĒTIE KRITĒRIJI

Specializētie kritēriji ir specifiski kādai no tradicionālajām lielajām nozarēm lauksaimniecībā vai lauku dzīves jomām. To mērķis ir parādīt vēsturisko attīstību – kurā laikā un kādā veidā attiecīgās šķirnes, darba metodes, tehnika utt. ienāca Latvijā, kāda bija turpmākā attīstība, ietekme uz vietējo saimniecisko dzīvi.

ZEMKOPĪBA - GRAUDAUGI, DĀRZEŅI, AUGĻI UN OGAS



Iepazīstina ar vēsturiskajām graudaugu, dārzeņu un augļu šķirnēm, kas tradicionāli audzētas vai selekcionētas valstī, reģionā vai konkrētā Latvijas apvidū, audzēšanas metodēm un darba rīkiem, produktiem un attīstības gaitu līdz mūsdienām.

Skaidrojums:

Šķirne, audzēšanas un ražas novākšanas metodes, darba rīki un tehnika ir tie aspekti, kuros agro mantojumu var parādīt visuzskatamāk. Piemēram, mūsdienu rudzu šķirnes ir labākas izturības un ražības ziņā, kamēr istās rudzu maizes cepšanai der tikai senās rudzu šķirnes. Šāds piemērs parāda, kādēļ ir nepieciešams tās saglabāt – ja nevēlamies zaudēt rudzu maizi kā garšīgu un veselīgu pārtikas produktu. Vērtīgs selekcijas darbs un dažādu kultūraugu audzēšanas tradīcijas ir bagātīgs materiāls agro mantojuma piedāvājumam. Dažkārt atsevišķas vietas var lepoties ar savām īpašām tradīcijām kāda kultūrauga audzēšanai, piemēram, Jūrmala savulaik bija slavēta ar saviem zemeru audzētājiem.

Skaidro, kurā vēstures posmā vai kultūrvēsturiskā ietekmē šīs kultūraugu šķirnes, audzēšanas un pārstrādes metodes ienākušas Latvijā.

Skaidrojums:

Caur kultūraugu audzēšanas un izmantošanas vēsturi iespējams atraktīvi parādīt dažādus vēstures posmus. Līdz ar to tiek izstāstīts ne tikai stāsts par kādu konkrētu augu, bet arī par sadzīvi, saimniecisko situāciju, cilvēku

paradumiem, vēsturiskām personībām, iespējams, arī par saimnieku dzimtu. Piemēram, kaņepju pielietojums ir visai plašs gan pārtikas, gan nepārtikas jomā. Tas ir arī gana sens, lai par to varētu izveidot interesantu stāstu.

LOPKOPĪBA UN PUTNKOPĪBA

Iepazīstina ar vēsturiskajām mājlopu un mājputnu šķirnēm, kas tradicionāli audzētas vai selekcionētas valstī, reģionā vai konkrētā Latvijas apvidū, audzēšanas metodēm un darba rīkiem, produktiem un attīstības gaitu līdz mūsdienām.

Skaidrojums:

Agro mantojuma tūrisma produkts ne tikai parāda Latvijai raksturīgās govju, zirgu, aitu un citu mājlopu šķirnes, bet arī izstāsta to vēsturi un patreizējos procesus – kādas izmaiņas notiek lopkopībā, vai un kādēļ ganāmpulkos tradicionālās Latvijas šķirnes tiek nomainītas ar citām. Pielāgotība klimatam, izturība pret slimībām bieži tiek pieminēta kā vietējo šķirņu priekšrocība, saimniecības iesaistās ciltisdarbā, lai saglabātu vietējās šķirnes.



Skaidro, kurā vēstures posmā vai kultūrvēsturiskā ietekmē šīs mājputnu un mājlopu šķirnes un audzēšanas metodes ienākušas Latvijā.

Skaidrojums:

Piesaiste konkrētiem vēstures posmiem un attīstības gaitas atspoguļojums ir viens no agro mantojuma tūrisma produkta svarīgajiem aspektiem. Latvijas brūnā govys un Zilā govys ir

populāru vietējo šķirņu piemēri, uz kā balstoties var izveidot labu agro tūrisma mantojuma produktu, stāstot par šķirnes veidošanās vēsturi, uzplaukumu, salīdzinoši straujo nomaiņu ar citām šķirnēm līdz patreizējiem centieniem nepieļaut šķirnes izzušanu.

ZIVKOPĪBA UN ZVEJA

Iepazīstina ar vēsturiskajām upju, ezeru un zivju sugām, kas tradicionāli audzētas vai zvejotas valstī, reģionā vai konkrētā Latvijas apvidū, audzēšanas un zvejas metodēm un darba rīkiem, produktiem un attīstības gaitu līdz mūsdienām.



Skaidrojums:

Zivkopība un zveja ir divas atšķirīgas, taču spīlgtas nozares, katra ar savu bagātīgu mantojumu un apakštēmām. Agro mantojuma produkti var stāstīt par zveju gan jūrā, gan lielākajos ezeros un upēs. Zivkopības aizsākumi meklējami muižu laikos, kad muižu saimniecībā tika veidotas diķu sistēmas.



Skaidro, kurā vēstures posmā vai kultūrvēsturiskā ietekmē attiecīgās zivju sugas un to audzēšanas vai zvejas metodes ienākušas Latvijā.

Skaidrojums:

Gan zivkopībā, gan zvejsaimniecībā ir bijuši vairāki spīlgti, atšķirīgi posmi vēsturē, kas var būt par pamatu labam agro tūrisma produktam. Piemēri ir Ideņas zvejnieku ciems pie Lubāna ezera, zvejnieku kolhozi pie jūras.

PĀRTIKAS RAŽOŠANA



Iepazīstina ar tradicionāliem pārtikas produktiem, kas tiek ražoti valstī, reģionā vai konkrētā apvidū, gatavošanas un ražošanas metodēm un darba rīkiem, attīstības gaitu līdz mūsdienām.

Skaidrojums:

Pārtikas vēsture ir tik bagāta un daudzveidīga, ka gandrīz katra lietai, kas ikdienā ir mūsu

galdā, ir savs mantojuma stāsts. Piemēram, graudaugu putras - seno latviešu pamatēdiens salīdzinoši nesien atkal celts godā kā veselīgs un garšīgs uzturs mūsdienīgam cilvēkam. Balandas un gārsenes no nezālēm kļūst par veselīgu zaļo kokteiļu sastāvdaļu. Senās, pārmantotās receptes un ēdieni kļūst par Eiropas kvalitātes shēmu aizsargātu objektu, piemēram, Jāņu Siers (Garantēto Tradicionālo Ipatnību reģistrs).

Skaidro, kurā vēstures posmā vai kultūrvēsturiskā ietekmē attiecīgie pārtikas produkti un to gatavošanas vai ražošanas metodes ienākušas Latvijā.



Skaidrojums:

Lai veidotu agro mantojuma tūrisma produktu, ir vērts nedaudz ieskatīties vēsturē un uzziņāt interesantus faktus. Piemēram, daudzi varbūt nezina, ka jau Latvijas pirmās neatkarības laikā lielāko pilsētu veikalos varēja nopirkt bagātīgu Latvijā ražotu produktu klāstu: sviestu, pienu, vājpienu, putukrējumu, kafijas krējumu, skābo krējumu, biezpienu, sieru, krējuma sieriņus, zaļos sieriņus, baltsieru, Jāņu sieru, dažādus citus sieriņus, kefīru, jogurtu, dzērienu "Līgo", paniņas un kultūrpienu, saldējumu, konfektes.

AMATNIECĪBA

Iepazīstina ar vēsturiskiem amatiem un rokdarbu veidiem valstī, reģionā vai konkrētā ap-

vidū, darba paņēmieniem un darba rīkiem, izstrādājumiem, attīstības gaitu līdz mūsdienām.



Skaidrojums:

Agro mantojuma produkts parāda pārmanoto prasmju un tehniku pielietojumu. Agrāk namdara, mēbeļu galdnieka, podnieka, šuvēja, kurpnieka un citu amata meistarų prasmes nodrošināja cilvēkus ar mājokli un apģērbu. Mūsdienās šīs prasmes joprojām tiek pielietotas, radot praktiskas mūsdienīga dizaina lietas, kas noder sadzīvē.

Skaidro, kurā vēstures posmā vai kultūrvēsturiskā ietekmē attiecīgie amati vai rokdarbu prasmes ienākušas Latvijā.



Skaidrojums:

Amata prasmju aizsākumi, attīstība un nozīme dažādos vēstures posmos ir bijusi mainīga. Agro mantojuma produktā ir interesanti uzsvērt gan izcelsmi, gan spilgtākos attīstības posmus un transformācijas mūsdienu dzīvē.





VĒSTURISKĀ MANTOJUMA AGROTŪRISMA PRODUKTA PIEMĒRI

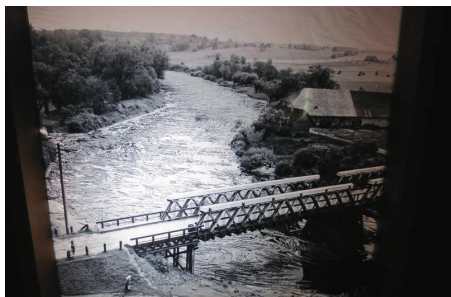
Šeit apkopoti piemēri no saimniecībām, kurās redzami vēsturiskā mantojuma agro tūrisma elementi. Šie piemēri ir vispārināti, tie var kalpot iedvesmai, lai sāktu veidot savu piedāvājumu.



2

AGRO MANTOJUMS KĀ SAIMNIECĪBAS VĒSTURE

Agro mantojuma tūrisma produkts stāsta par pārmaiņām laika gaitā, tādēļ ir vēlams apkopot un parādīt māju, dzimtas, vietas vēsturi - kā šeit izskatījās agrāk, kas ir bijuši saimniecības aizsācēji, kādas saimnieciskas pārmaiņas notikušas, un kas no pārmantotā ir nācis līdzī mūsdienu dzīvē.



ZEMKOPĪBA – GRAUDAUGU AUDZĒŠANA

Veiksmīga, vizuāli atraktīva ekspozīcija. Stendā īsi, interesanti apraksti ar foto attēliem, kas stāsta par graudkopību. Apmeklētāji var redzēt dažādas graudaugus, to produktus. Turpat blakus 19. gs. dzirnavu iekārta un apraksti par tās vēsturi šajā konkrētajā saimniecībā. Āra teritorijā apmeklētāji var aplūkot ražas novākšanas tehniku.



ZEMKOPIĀBA – DĀRŽENU, AUGĻU, OGU AUDZĒŠANA

Zemkopības saimniecības var ne tikai ierīkot senākas un mūsdienīgākas lauksaimniecības tehnikas un darba rīku ekspozīciju. Saimniecībām ir labas iespējas veidot interaktīvu piedāvājumu, iepazīstinot ar pārmantotajām tradīcijām un ticējumiem, kas balstīti dabas novērojumos – piemēram, kad kas jāsēj un jāstāda dārzā. Arī bioloģiskajām saimniecībām agro mantojums var būt kā papildus klientūras piesaiste. Apmeklētāji var piedalīties šādās interaktīvās izklaidējošās ekskursijās ar mērķi iemācīties vienkāršus darbus, piemēram, ierīkot dobi, iesēt zirņus, iestādīt kartupeļus, atšķirt un ravēt nezāles. Šādas ekskursijas var būt interesantas un noderīgas cilvēkiem, kas vēlas, piemēram, pie savas ārpilsētas mājas iekopt nelielu garšaugu dārziņu vai arī skolēnu grupām. Šī ir arī iespēja popularizēt Latvijai raksturīgās un specifiski Latvijas apstākļiem radītās šķirnes – ābolu, kartupeļu, ķiploku un citas. Saimniecības, kas nodarbojas ar kultūragu audzēšanu rūpnieciskos apmēros, var ierīkot nelielu ekspozīciju, iepazīstinot ar šķirņu selekciju vai konkrētās darbības jomas vēsturi.

ZVEJA

Zvejniecības mantojumu var rādīt, izliekot apskatei fotogrāfijas no dažādiem laika posmiem, sākot no zvejnieku kooperatīviem līdz zvejnieku kolhoziem padomju laikos. Arī zvejas rīki, vecās tīklu būdas, kuras joprojām izmanto zvejnieki, var kalpot kā tūrisma objekts.



Stāstu papildinās arī liecības par zivrūpniecības ražojumiem zvejnieku ciemos, kad tur darbojās zivju pārstrādes cehi vai rūpnīcas, piemēram, zivju konservu etiķetes vai foto



no ciema veikala ar zivju konservu produkciju plauktos. Pie zvejniecības mantojuma pieder arī zivju kūpināšanas tradīcijas – katrā ziņā kopā ar saimnieka stāstiem.

ZVEJA – NĒĢI

Nēģu tači ir īpaša, unikāla, vairāk kā 150 gadus sena nēģu zvejas metode, taču mūsdienās nēģus ķer arī murdos. Salīdzinoši nelielā teritorijā ir atšķirīgas nēģu zvejas un pagatavošanas tradīcijas. Svētupe, Salaca, Carnikava – katrai no šīm vietām stāsts ir īpašs un atšķirīgs. Agro mantojuma ietvaros ir interesanti rādīt visu procesu, stāstot par taču uzbūvi, zvejas īpatnībām, dažādām nēģu pagatavošanas receptēm. Te iedērtos arī veco zvejnieku piedzīvojumu stāsti.



PĀRTIKAS RAŽOŠANA – ŠPROTES

Šprotes ir kūpinātas brētliņas. Šis zivis kopš 19. gs. otrās puses ir zvejotas un apstrādātas piejūras ciemos. Konservu ar nosaukumu "Rīgas šprotes" pazīstami jau vairāk kā 120 gadu. Kolhozu laikā labākās zivrupniecības fabrikas slava piederēja ražotnei Kolkā – tolaik slēgtajā militārajā zonā. Arī mūsdienās šprotes ir ne tikai pieprasīts produkts pašmāju tirgos, bet arī atzīta eksporta prece, un vairāki uzņēmumi turpina priekšgājēju tradīcijas. Šprotu ražošanās nesenajā vēsturē bijis ne mazums kāpumu un kritumu. Nācies

gan atgūties pēc Krievijas tirgus sabrukuma, gan cīnīties par tradicionālās receptes saglabāšanu, neraugoties uz ES noteiktajiem benzopirēna līmeņa ierobežojumiem. Nenoliedzami, ka piejūras ciemos – bijušo vai esošo ražotņu vietās būtu iespējams veidot uz šī zvejniecības un pārtikas ražošanas mantojuma balstītu tūrisma piedāvājumu.

PĀRTIKAS RAŽOŠANA – MAIZE UN KONDITOREJA

Maizes cepšana kā agro mantojuma tūrisma produkts attiecas ne tikai uz tradicionāli pēc sentēvu paņēmieniem cepto maizi, bet arī uz iecienītajiem pīrādziņiem, plātsmaizēm, cepumiem, pankūkām, piparkūkām un citiem kārumiem, kuru receptes pārmantotas no vecmāmiņas virtuves. Agro mantojums ir laba papildu mērķetinga iespēja mazām ceptuvēm un konditorejām. Arī šeit ir plašas iespējas meistarklasēm.



PIENSAIMNIECĪBA

Piena lopkopības saimniecība var papildus ekskursijai pašā saimniecībā izveidot arī nelielu muzeju, kur apskatāmi agrāko laiku darba rīki, apmeklētāji var iepazīt govi vai kazu kā sugu, uzzināt interesantus faktus. Apmeklētāji, visticamāk, būs pilsētnieki, kuriem ir svarīgi, piemēram, parādīt bērniem, “no kurienes rodas piens”. Šādu ekspozīcijas telpu var apvienot ar saimniecības veikaliņu vai degustācijas telpu. Ir labi, ja apmeklētāji var aplūkot govīs arī brīvā dabā.





LOPKOPĪBA – DĀRZKOPĪBA

Dažkārt saimniecības agro mantojuma stāsts veidojas no vairākām, sākotnēji nesaistītām daļām. Piemēram, saimniecības pamatnodarbošanās ir stādu audzēšana, ir vecvecāku iekopts ābeļu dārzs. Saimniecībā tiek turēta Latvijas Zilās šķirnes gov. Pārmantota tradīcija ir jaunpiens, kas tiek gatavots pēc vecsmātes receptes. Savukārt jaunie saimnieki izdomājuši savu īpašo recepti – ābolu piena zupu, kur ābolu skābums pienu sarauj biezpienā. Visas izejvielas – no pašu saimniecības, vienlaicīgi turpinot gan pārmantotās tradīcijas, gan radot ko jaunu.



ZEMKOPĪBA UN PĀRTIKAS RAŽOŠANA – KAŅEPJU AUDZĒŠANA

Mūsdienās atdzimst tāds sens kultūraugs kā kaņepes. Kaņepju audzētāji cenšas atklāt visdaudzpusīgākās šī auga izmantošanas iespējas – derīga ir gan šķiedra, gan eļļa, ko spiež no sēklām, gan visdažādākie kaņepju sviesta produkti.





PĀRTIKAS RAŽOŠANA PIEMĀJAS SAIMNIECĪBĀS

Daudzās lauku mājās joprojām ir pašsprotama lieta pašiem gatavot krājumus ziemai. Mājās gatavoti konservi ziemai – dārzeņi, sēnes, augļi, ogas, sulas, mājās sieti sieri vai mājās desas. Tas viss parasti tiek gatavots nelielos daudzumos,

bet lielā daudzveidībā, jo katra kārtīga lauku saimniece pārzina visdažādākās receptes un gatavošanas veidus. Mūsdienīgā dzīves ritmā šīs prasmes pamazām kļūst par mantojumu, ko ir vērts saglabāt.



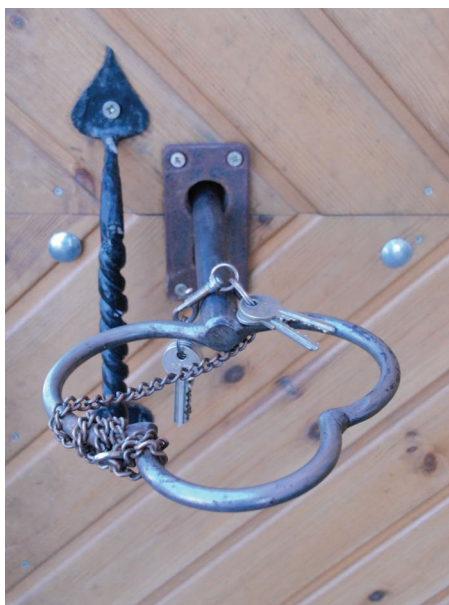
AMATNIECĪBA UN ZEMKOPĪBA – DARBA RĪKI

Izstādītie darba rīki ir rūpīgi sakopti – notīrīti, nokrāsoti. Tie izskatās lietošanas kārtībā. Ekspozīcija labi pārskatāma. Ekspozīciju interesantāku padara saimnieka stāstījums par konkrētajiem instrumentiem, darba rīkiem, to saistību ar mājām, dzimtu, apkārtni. Vēlams, lai vismaz daļa informācijas būtu izvietota uz stenda, lai apmeklētāji paši varētu izlasīt vēsturi un interesantus faktus.



AMATNIECĪBA – MŪSDIENĪGU PRIEKŠMETU RAŽOŠANA

Amatniecības pārmantotās tradīcijas izpaužas kā amata prasmes, ar kā palīdzību top mūsdienās noderīgas lietas un dizaina priekšmeti. Piemēri – zirglietu, somu, jostu, pat apavu ražošana. Jauna paaudze rodas arī citās nozarēs, piemēram, podniecībā, kur meistari roku darbā, ar senajiem paņēmieniem rada funkcionālas, mūsdienu dzīvesveidā iederīgas un labi izmantojamas lietas. Šādiem amatniekiem ir iespēja veidot pieprasītas un interesantas meistarklases



AMATNIECĪBA – KOKAPSTRĀDE

Iepazīstināšana ar kokapstrādes darba rīkiem, dažādu sugu koksni un pielietojumu arī var kļūt par veiksmīgu agro mantojuma piedāvājumu. Piemēram, no kāda koka vislabāk taisīt karotes, un no kāda – pirts lāvas, kāda ir katra koka raksturīgā krāsa un smarža. Amatniecība var kļūt arī par dzīvesveida daļu, piemēram, izgatavojot pašu lietošanai vienkoča laivas, mēbeles savai mājai vai mucu kāpostu skābēšanai.





VĒSTURISKĀ
MANTOJUMA
AGROTŪRISMA
SAIMNIECĪBU
AKREDITĀCIJA

3



Saimniecību akreditācijas mērķis ir panākt vietu, atpazīstamu lauksaimniecības vēsturiskā mantojuma tūrisma piedāvājumu. Akreditētas tiek saimniecības, kuras atbilst šajā rokasgrāmatā ietvertajiem kritērijiem, akreditācija ir brīvprātīga un tā notiek bez maksas.

Akreditācijas nolūkos Agro mantojumus tiek definēts kā tūrisma saimniecības specializācija. Specializācija nozīmē, ka saimnieki ir izveidojuši kādu īpašu piedāvājumu kā pievienoto vērtību atpūtai šajā lauku saimniecībā, lai viesiem būtu interesanti. Specializācija – tas ir tas, kas atbilst specifiskām klientu interesēm un kāpēc viņi izvēlas konkrēto saimniecību – tā var būt makškerēšana, atpūta pie jūras, pirts procedūras, zirgu izjādes. Specializācija ir jāuzsver saimniecības mārketinga aprakstos, lai precīzi sasniegtu savu mērķauditoriju.

Iespējamās dažādas specializācijas. Piemēram, ja saimniecības tuvumā ir mežs, var vienkārši norādīt, ka ir iespēja sēņot un ogot, taču var arī izveidot īpašu pakalpojumu – specializāciju, kurā ietilpst, piemēram, sēņošanas ekipējums (grozs, nazis, lietus apmetnis, cimdi), došanās kopā ar viesiem uz mežu, palīdzība ēdamo un indīgo sēņu atpazīšanā, kopīga sēņu maltītes gatavošana un baudīšana, un iespēja viesiem paņemt līdzi, piemēram, pašrocīgi iemarinētu sēņu burciņu. Līdzīgi veido, piemēram, makškerēšanas, aktīvās atpūtas vai citu specializāciju. Katrai specializācijai ir noteikti kritēriji.

Agro mantojuma specializāciju var izveidot, piemēram, saimniecība, kas nodarbojas ar piena lopkopību un piena produktu pārstrādi, pārņemot šo nodarbošanos no savas dzimtas iepriekšējām paaudzēm. Saimnieki var izveidot atsevišķu ekspozīciju ar agrāk izmantotajiem darba rīkiem, foto attēliem un stāstu par saimniecības vēsturi. Savukārt saimniecībām, kas iesaistījušās ciltisdarbā, lai saglabātu Latvijas brūno un Latvijas zilo govju šķirnes, šī ir iespēja atvērt savas durvis apmeklētājiem – gan lauksaimniecības profesionāļiem, gan studentiem, gan citiem interesentiem, lai popularizētu šo unikālo šķirņu vērtības un to saglabāšanu.



„Lauku ceļotāja” sistēmā specializāciju apzīmē ar zilu piktogrammu, un tās mērķis ir piesaistīt noteikta

profila apmeklētājus. Piktogramma klientiem palīdz vieglāk orientēties piedāvājumā un atrast savām interesēm atbilstošu brīvdienu vietu. Specializācija nav sertifikāts vai kvalitātes zīme. Sertifikātu vai kvalitātes zīmi piešķir ārējs vērtētājs – parasti ekspertu komisija, kas izvērtē atbilstību prasībām. Specializāciju piesaka un pamato paši saimnieki, izvērtējot sava piedāvājuma atbilstību kritērijiem. Kritēriji raksturo pakalpojumus, ko parasti piedāvā specializētās saimniecības. Tie nepieciešami, lai šo saimniecību piedāvājums būtu līdzvērtīgs un apmeklētāji apmēram zinātu, kas sagaidāms no šī piedāvājuma.

„Lauku ceļotājs” konkrētējais 29 specializācijas no biežāk sastopamā saimnieku piedāvājuma: Agro, Aktīvā atpūta, Ar kājām, Botāniskā, Bērniem un jauniešiem, Daba veselībai, Dzīvnieku vērošana, Izjādes, Klusums un miers, Kukairņu vērošana, Labsajūtas tūrisms, Laivošana, Latviskās pirts rituāli, Makškerēšana, Muižas un pilis, Pie jūras, Putnu vērošana, SPA pilsētās, Semināri, Skaisti skati, Slēpošana, SPA laukos, Svinības, Sēņošana, Velo, Vietējais dzīvesveids, Vēsturiskais mantojums, Vēsturiskie dārzi, Ēdiens.

Vienai saimniecībai var būt gan vairākas specializācijas, gan arī dažādi kvalitātes sertifikāti vai zīmoli.

KĀ IEGŪT AKREDITĀCIJU

Priekšnoteikums specializācijai ir saimniecībai izveidots profils „Lauku ceļotāja” publiskajā lauku tūrisma objektu datu bāzē www.celotajs.lv. Iekļaujot saimniecību savā datu bāzē, „Lauku ceļotājs” saimniekiem dod pieeju profila rediģēšanai, lai būtu iespēja operatīvi atjaunot un papildināt informāciju un foto. Iegūstot specializāciju, saimniecības profils tiek papildināts ar attiecīgu piktogrammu. Saimniecību, kas darbojas tūrismā vai jaunizveidotu tūrisma saimniecību „Lauku ceļotājs” iekļauj savā datu bāzē pēc saimnieku pieprasījuma. „Lauku ceļotājs” izveido saimniecības profilu, kurā ietilpst apraksts, foto galerija un dažādas papildu informācijas sadaļas. Virkni pieejamo pakalpojumu, ērtību un specializācijas norāda ar piktogrammām. „Lauku ceļotājs” nosūta saimniekiem instrukciju saimniecības

informācijas atjaunošanai publiskajā lauku tūrisma objektu datu bāzē www.celotajs.lv.

Saimniecību, kas darbojas tūrismā vai jaunizveidotu tūrisma saimniecību „Lauku ceļotājs” iekļauj savā datu bāzē pēc saimnieku pieprasījuma. „Lauku ceļotājs” izveido saimniecības

profilu, kurā ietilpst apraksts, foto galerija un dažādas papildu informācijas sadaļas. Virkni pieejamo pakalpojumu, ērtību un specializācijas norāda ar piktogrammām. „Lauku ceļotājs” nosūta saimniekiem instrukciju saimniecības informācijas atjaunošanai publiskajā lauku tūrisma objektu datu bāzē www.celotajs.lv.

LAI IEGŪTU AKREDITĀCIJU JAUNAI SPECIALIZĀCIJAI, JĀRĪKOJAS SEKOJOŠI:

- 1 Pieslēdzieties savas saimniecības profilam sistēmā, kā norādīts instrukcijā. Piekļūstot profilam vai profiliem (*piem., ja esat datubāzē gan kā naktsmitne, gan kā lauku ražotājs*), redzēsiet objekta aprakstu, nosaukumu un foto, kā arī piktogrammu uz zila fona, kas norāda specializāciju.

Reģistrēts lietotājs: Anna Paleione [anna.paleione]

Profilis Jūsu objekti

Foto	Nosaukums	Apraksts
	"Dzirnupes"	Tradicionāla Vidzemes lauku sēta 15 km attālumā no Limbažiem. Viesiem tiek piedāvāta nakšņošana tradicionālā klētī, kas piemērota viesu uzņemšanai. Apskatāmi dažādi senie darba rīki un iespējams uzzināt par to pielietojumu sendienās. Saimnieki izgatavo unikālas celma bungas, stāsta par to izgatavošanu un ļauj viesiem ierībināt sētu. Abraucot ciemos iespējams arī izkalt savu laimes naglu un iemēģināt... Pieprasīt izmaiņas Akcijas Darbs ar foto albumu
	DZIRNUPES1	Tradicionāla Vidzemes lauku sēta 15 km attālumā no Limbažiem, kur viesiem ir iespēja nakšņot romantiskā klētī. 1924. gadā celtā labības klētis pārtapusi par klētīgu viesu uzņemšanai. "Dzirnupes" ir piemērota atpūtai divatā vai atpūtai ar bērniem. Klētis ēkā atrodas arī pirts. Teritorijā atrodas dīķis un upīte, kas piemēroti peldēm, makšķerēšanai... Pieprasīt izmaiņas Akcijas Darbs ar foto albumu

- 2 Pieprasīt izmaiņas - šajā sadaļā var mainīt objekta aprakstu un citu pamatinformāciju, arī specializāciju. Rediģējot šo informāciju, būs nepieciešams veiktajām izmaiņām saņemt apstiprinājumu no sistēmas operatora.

Amatnieki Latvija, Vidzeme, Limbažu novads Nr 20096

"Dzirnupes"

Amatnieki Foto Akcijas Specializācija Aktivitātes Karte Atsauksmes Info

Info IZMAIŅAS

Lietotāji, kam atļauts administrēt šo objektu

Lietotājvārds	Administratora vārds	E-pasts	Telefons
anna.paleione	Anna Paleione	anna.paleione@gmail.com	+371 12345678

Datu izmaiņu pieprasījumi

Pieprasīts	Statuss	Statusa dat.	Autors	E-pasts	Telefons
------------	---------	--------------	--------	---------	----------

Izveidot jaunu datu izmaiņu pieprasījumu

Ja nepieciešams, rediģējiet pieprasījuma datus un spiediet „Saglabāt”.

Amatnieki Latvija, Vidzeme, Limbažu novads Nr 20096
"Dzirņupes"

Autors
anna.paleione

Valoda
Latviešu

Pieprasījuma datums
13.01.2016 12:37

E-pasts
anna.paleione@gmail.com

Statuss
Izveidots

Telefons
Tālr. +371 1234567

Statusa datums
13.01.2016

Saglabāt

Sistēma reģistrē pieprasījumu. Spiediet uz zaļās piktogrammas tabulas ailē, lai sāktu rediģēt.

Amatnieki Latvija, Vidzeme, Limbažu novads Nr 20096
"Dzirņupes"

Amatnieki Foto Akcijas Specializācija Aktivitātes Karte Atsauksmes Info

Info Izmaiņas

Datu izmaiņu pieprasījumi

Pieprasīts	Statuss	Statusa dat.	Autors	E-pasts	Telefons	
13.01.2016 12:41	Izveidots	13.01.2016	anna.paleione	anna.paleione@gmail.com	Tālr. +371 12345767	

Izveidot jaunu datu izmaiņu pieprasījumu

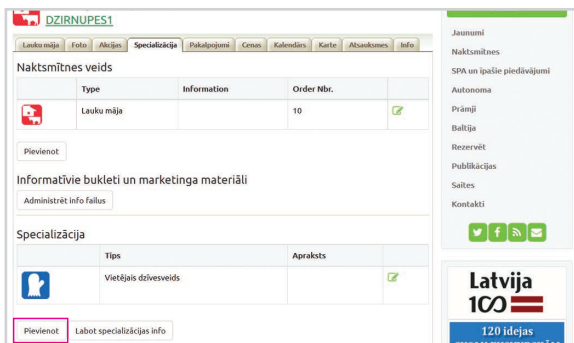
3 Rediģēšana:
Informāciju iespējams mainīt sadaļās „Info”, „Apraksti”, „Specializācijas”, „Pakalpojumi”, „Citas izmaiņas”.

Info Apraksti **Specializācijas** Pakalpojumi Citas izmaiņas

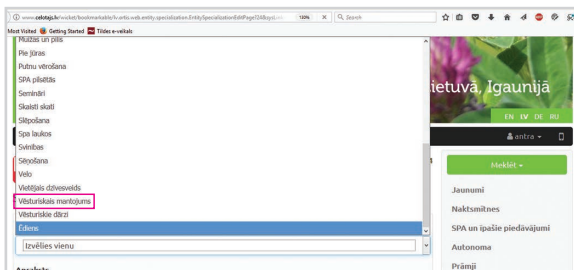
Pašreizējā vērtība	Jaunā vērtība	
Tūrisma objekta nosaukums: Naturālā saimniecība "Dzirņupes"		
Attālums no galvaspilsētas: 100		
Sezonas sākums (mēnesis): 1		
Sezonas beigas (mēnesis): 12		

Nosūtīt izmaiņas apstiprināšanai

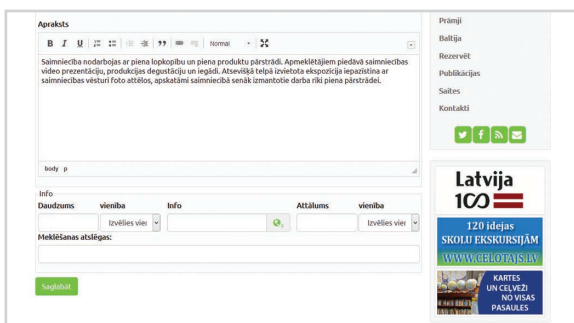
4 Spiediet „pievienot”, lai pievienotu savu izvēlēto specializāciju.



5 Spiediet uz izvēlnes sadaļā „Tips” un sarakstā atzīmējiet sev vēlamu specializāciju.



6 Sadaļā „Apraksts” raksturojiet savu agro mantojuma piedāvājumu. Aprakstā ir jābūt norādītam pamatojumam, kāpēc šis piedāvājums ir lauksaimniecības vēsturiskā mantojuma tūrisma produkts (agro mantojums). Piedāvājumam ir jāatbilst agro mantojuma kritērijiem. Kad apraksts pabeigts, spiediet „Saglabāt”.



7 „Lauku ceļotājs” izskata informāciju atbilstoši specializācijas kritērijiem un atbilstības gadījumā apstiprina. Pēc apstiprinājuma šī informācija parādās publiskajā datu bāzē. Līdz ar to akreditācija specializācijai ir pabeigta.



AGRO
MANTOJUMA
VĒRTĪBAS
UN LAUKU
SAIMNIECĪBA
MŪSDIENĀS

4



Dažādās lauku saimniecības nozarēs ne tikai tiek ieviestas inovācijas, bet arī tiek veikts rūpīgs darbs, lai saglabātu nozīmīgus sasniegumus un vērtības. Piemērs ir Latvijā selekcionētas kultūraugu šķirnes un mājlopu sugas. Šo vērtību saglabāšanai ir gan emocionāls pamats, saistot ar Latvijas identitāti, gan arī praktisks, jo noteiktas šķirnes ir vispiemērotākās konkrētu pārtikas produktu ražošanai. Taču šis darbs un tā iemesli plašākai sabiedrībai paliek nezināms, līdz ar to pastāv risks zaudēt daudzus vērtīgus sasniegumus, Latvijai raksturīgus produktus. Šeit vietā ir vēsturiskā mantojuma agrrotūrisms – caur tūristu izklaidi informācija sasniedz plašu mērķauditoriju, populārīzē vietējos lauksaimniecības un pārtikas produktus, saglabājot tradīciju.

Sekojošie piemēri raksturo aktualitātes un problemātiku, ar ko saskaras lauku saimniecības nozares, cenšoties sekot progresīviem jauninājumiem, pastāvēt tirgū un vienlaicīgi nezaudēt tradicionālās vērtības. Piemēri ņemti no intervijām medijos ar lauksaimniekiem, selekcionāriem, dažādu nozaru profesionāļiem (atsauču un citēto materiālu saraksts šī materiāla beigās).

Secinājumi ir vairākām nozarēm kopīgi:

- senās un tradicionālās šķirnes un sugas nevar izmantot industriālai ražošanai, taču tās ir piemērotas mājražošanai;
- svarīgākais iemesls tradicionālo un Latvijā selekcionēto šķirņu un sugu saglabāšanai ir noteiktas garšas un kvalitātes īpašības, kas raksturīgas tradicionālajiem Latvijas produktiem. Zaudējot tradicionālās Latvijas garšas, mēs zaudētu daļu latviskās identitātes.

Sekojošais pārskats ilustrē iespēju un nepieciešamību veidot vēsturiskā mantojuma agritūrisma produktu, sadarbojoties mazajiem tūrisma uzņēmējiem ar attiecīgās lauksaimniecības jomas speciālistiem.

4.1. LATVIJAS RUDZU MAIZE

Par to, ka rudzu rupjmaizei Latvijā tradīcijā ir būtiska loma, šaubu nav, taču maiznieki, kas rupjmaizi cep pēc vecajām metodēm, arvien vairāk lauza prātus, kā tikt pie īstās garšas.



Iemesls tam ir rudzu miltu kvalitāte. Latvijā arvien vairāk lauksaimnieku audzē hibrīdo rudzu šķirnes, nevis vietējās, kuras dod īsto maizes garšu. Graudu audzētāji izvēlas tās kultūras, kas ir ienesīgākas, un vecās šķirnes nav pietiekoši ražīgas un pietiekoši izturīgas, lai spētu dot zemniekiem pietiekoši daudz ienākumu. Piemēram, Latvijas rudzu šķirne „Kaupo” ir mazāk ražīga, rudzi ir salīdzinoši gari augumā un veldres noturība ir zemāka. Taču no šiem rudziem iegūtie milti ir ar unikālām garšas un kvalitātes īpašībām. Diemžēl, jo augs šķirne ir ražīgāka, jo vairāk tā zaudē kvalitātes īpašības pārtikā. Cepēji zina stāstīt, ka no hibrīdo šķirņu miltiem īstu rudzu maizi izcept nevar – tā ir ūdeņaina, „plika” pēc garšas, cepot jūk ārā un plīst. Selekcionāru ieskatā, graudkopjiem vairāk būtu jākoncentrējas tieši uz vietējo vēsturisko rudzu šķirņu saglabāšanu un audzēšanu, jo tieši tās ir pamata sastāvdaļa Latvijas kultūras mantojumā – rudzu rupjmaize.





Gulbenes novada zemnieku saimniecībā „Ķelmēni” cep īsto rupjmaizi tieši no Latvijas rudzu šķirnēm. Maiznīcai ir gan sava graudu kalte, gan dzirnavas. „Ķelmēnu” saimnieks Juris Paulovičs stāsta, ka maizes ceptuve darbu sāka pagājušā gadsimta 90. gados un pieprasījums pēc īstās rupjmaizes gadu gaitā ir arvien audzis. „Daudzi audzē tās hibridšķirnes, kas nav piemērotas mūsu Vidzemes klimatiskajiem apstākļiem. Otrkārt, mēs nevaram no tām šķirnēm izcept rupjmaizi”.

Ķelmēnos ap 200 hektāros audzē rudzus paši, bet ar to maizes ražošanai nepietiek, tāpēc rudzus iepērk arī no kaimiņa, kas vēl audzē Latvijas šķirnes. Saimnieks ir nobažījies par to, ka netiks veicināta šīs sēklas pavairošana, atjaunošana selekcijas stacijās. Ja nav laba sēklas materiāla, tad nav arī iespējams izaudzēt labus rudzus. Sēkla ir regulāri jāatjauno. Ja to nedara, tad samazinās ražība.

Šķirnes saglabāšana ir atkarīga no pieprasījuma – ja to kāds pērk un audzē. Ar selekciju nodarbojas Valsts Priekuļu laukaugu selekcijas institūts, un selekcijas programmai ir nepieciešams finansējums. „Ir jau vēl bijušas šķirnes, kas piemērotas maizes cepšanai, kā Priekuļu rudzi. Taču tās ir palikušas tikai nelielas paciņas gēnu bankā,” atzīst institūta direktore Kronberga. Lai mēs varētu vairāk baudīt maizi ar tradicionālo garšu, maizniekiem jāsadarbojas ar zemniekiem vai zemnieku kooperatīviem, audzējot Latvijas šķirnes specifiski tradicionālās rudzu maizes cepšanai. Īpašie rudzu milti nepieciešami tieši šim nišas produktam

Salināta rudzu rupjmaize kā produkts ar savu īpašo recepti un pagatavošanas

veidu ir ieguvusi Eiropas īpašo kvalitātes zīmi “Garantēta tradicionālā īpatnība” (GTĪ). Šo kvalitātes zīmi var iegūt produkti, kas tradicionāli lietoti attiecīgajā teritorijā un kuriem vismaz 30 gadu garumā ir apliecinājums par nodošanu no vienas paaudzes nākamajai. Pēc GTĪ zīmes pircēji veikalos plauktos atpazīst kvalitatīvu pārtiku.

4.2. LATVIJAS ĀBOLI

Tukuma novadā darbojas SIA „Auseklītis”, ko bijušais kolhoza priekšsēdētājs Jēkabs Spickus izveidoja 1993. gadā, saglabājot kolhoza „Dzimetene” ābeļdārzu. Viņš ir pārliecināts, ka Latvijā izaugušajiem āboliem ir īpaša garša un smarža.



LLU Augļkopības nōzari kolhozs ieviesa 1957. gadā, izveidojot dārzu apmēram 60 ha platībā. Tolaik dārzā auga ‘Celmiņu Dzeltēnaiss’, ‘Filippa’, ‘Cortland’, arī ‘Antonovka’, ‘Telisāre’, ‘Peltsamā’, ‘Serinka’ (‘Mālābele’) un citas šķirnes.

Patlaban ābeļdārzā audzē apmēram 27 šķirnes – aptuveni 80% ir ziemas šķirnes, 20% rudens un vasaras šķirnes. Šobrīd stabilā pozīcijā ir ‘Auksis’, ko var uzskatīt par dārza pamatšķirni – no hektāra tā dod ap 20 tonnu ražas. Audzē arī citas šķirnes – ‘Alwa’, ‘Aļesja’, ‘Beloruskoje maļinovoje’. Šķirņu daudzveidība dod iespēju gan saražot vairāk ābolu un domāt par eksporta iespējām, gan arī salīdzināt šķirnes ražības un pieprasījuma ziņā. Āboli no šī dārza nonāk

Super Netto veikalus, kas ietilpst Rimi tīklā. Ja āboli izaug skaisti un kvalitatīvi, tie veiksmīgi konkurē ar importa augļiem.

Jēkabs Spickus uzskata, ka mums Latvijā ir arī atšķirīgas šķirnes, ar ko varam izcelties. Šis ir virziens, kurā jāstrādā, jo mūsu klimatiskajos apstākļos āboli spēj iegūt tādu garšu un aromātu buķeti, kas citos apstākļos nemaz nav iespējama. Un daudzi to novērtē. Pat poļi atzinuši, ka daudzas viņu šķirnes, kas izaugušas Latvijā, garšo labāk nekā pie viņiem augušās. Tāpēc mums jācenšas savu savdabību saglabāt. Ja spēsim sarāžot pietiekami daudz, lai varētu savus ābolus eksportēt, un citur novērtēs mūsu



ābolu savdabīgo garšu, tad varēsim arī cerēt uz labāku cenu.

4.3. LATVIJAS BRŪNĀ

Latvijā ir selekcionētas divas govju šķirnes: Latvijas brūnā un Latvijas zilā govs. Abas šķirnes ir piena – gaļas šķirnes, bet mūsdienās tiek veikts selekcijas darbs, lai Latvijas brūno izveidotu par piena šķirni. Latvijas brūnās selekcija iesākās 20. gadsimta pirmajā pusē, izmantojot vietējās govīs un ievestas sarkano govju šķirņu vaislas buļļus. Latvijas brūnās izslaukums standarta laktācijā bijis 5233 kg, tauku saturs pienā 4,48%, bet proteīna saturs 3,35%.

Ciltslietu un mākslīgās apsūklošanas stacijas

akciju sabiedrības "Sigulda", Latvijas Šķirnes dzīvnieku audzētāju savienības ciltsdarba speciāliste govkopībā Māra Baranovska sarunā paskaidro, ka Latvijas brūno (vecā tipa) govi popularizēt grūti saimniecisku apsvērumu dēļ: *"To pat var nosaukt par patriotisku darbu, jo visu veco genofondu govīs ražības ziņā dod krietni mazāk piena."*

Vēl arvien notiek aktīvs darbs pie tā, lai Latvijas brūno izveidotu par piena šķirni. Šodien tikai viena trešā daļa no visām slaucamajām govīm



Latvijā ir Latvijas brūnās, visas ir ar ļoti lielu Holšteinas sarkanraibās un Holšteinas melnraibās šķirnes asiņu piejaukumu. Arī krāsa govīm bieži vien vairs nav brūna, bet tās ir sarkanraibas. Latvijas brūnās šķirnes govīs vairāk ir piemērotas nelielām saimniecībām un saimniecībām ar bioloģisko ražošanas virzienu. Pretstatā Holšteinas melnraibajām šķirnes govīm Latvijas brūnajām organisms ģenētiski ir izturīgāks, līdz ar to tām ir zemākas ārstēšanas, sēklošanas, ēdināšanas un citas izmaksas. Speciāli izveidotajā atbalsta programmā brūnaļu saglabāšanai ir iesaistījušies 30 saimnieki no Latvijas, galvenokārt no Kurzemes, Vidzemes, Latgales.

Ko saka saimnieki par Latvijas brūnās labajām īpašībām?



Kaives pagasta saimniece Inese Suce no "Tanuļiem":

„Mēs īpaši nepiedomājam pie genofonda problēmām, drīzāk tas ir patriotisms. Cik mums, latviešiem, ir to lietu, ar ko lepoties? Kas mums ir tāds īpašs? Daudz nekā nav, toties šīs govīs ir ekskluzīvas.”

Tauresnes bioloģiskās zemnieku saimniecības "Miļumbrič" saimniece, ciltsdarbu speciāliste un lopkopības pārraudze Inese Āboliņa:

"Govs ir izturīgāka un mainīgajiem laikapstākļiem pielāgojas daudz labāk nekā Holšteinas govīs. Latvijas brūnā (vecā tipa) nav selekcionēta lieliem piena izslaukumiem, tāpēc mums nav jāuztraucas par piena triekām un līdzīgiem sarežģījumiem. Arī ēdienkarte ir daudz pieticīgāka nekā citām šķirnēm. Šai govij ir stipras kājas, milīgs raksturs, ilgs mūžs un viegla dzemdības. Latvijas brūnai ir līdzsvarota piena ražošana ar augstu tauku saturu. Šī izzūdošā šķirne jau ir eksotiska. Domāju, šī



govs ir kā radīta saimniecībām, kas nodarbojas ar mājražošanu, jo piena kvalitāte ir laba un mājas siers sanāk izcilš."

4.4. LATVIJAS VIETĒJO ŠĶIRŅU SĒKLAS

Latvijas Ģēnu banka, kurā tiek sasaldētas tūkstošiem dažādu Latvijas kultūraugu sēklas, zināmā mērā ir Noasa šķirsts gadījumā, ja globālā sasīlšana, dažādas baktērijas un, iespējams, arī ģenētiski modificēti augi ar laiku iznīcinās tradicionālos kultūraugus. Savu ģēnu banku Latvija sāka veidot deviņdesmito gadu sākumā, atgūstot valstisko neatkarību. Tā atbilst ziemeļvalstu standartiem, un tajā tiek vāktas tikai Latvijas izcelsmes lauku augu sēklas.

Vecās Latvijas kultūraugu šķirnes, kuras vairs netiek audzētas, var saturēt tādus ģēnus, kādi nav jaunajām, piemēram, izturība pret kaitēkļiem vai piemērotība mūsu klimatam. Nākotnē, kad tiks selekcionētas arvien jaunas šķirnes, var izrādīties ļoti svarīga iespēja iegūt tādas sēklas, kas ir tuvas dabiskajiem auga pirmsākumiem.

Ar Ģēnu bankas palīdzību Latvijā būtu iespējams atjaunot vietējo cukurbiešu šķirņu audzēšanu. Dabā šādi augi vairs nav pieejami, bet šeit tie glabājas.

Vecās agronomijas grāmatas liecina, ka pagājušā gadsimta sākumā Latvijā audzētas daudz un dažādas izcelsmes kultūraugu šķirnes. 1922. gadā, kad Latvijā aizsākās selekcija,



viens no agronomu pamatzdevumiem bija apbraukāt Latvijas lauku sētas un savākt visu tur audzēto kultūraugu sēklu paraugus. Taču diemžēl daudzas senās, kādreiz pat ļoti populārās šķirnes ir jau pazudušas neatgriezeniski.

Ar sēklām pavairojamus augus – kviešus, miežus, auzas, zirņus, gurķus, tomātus, salātus, linus, pupas u. tml. – uzglabā gēnu bankas saldētavās Salaspilī un Zviedrijā, savukārt veģetatīvi pavairojamus augus – augļu kokus, ogulājus, dārzeņus – saglabā dzīvo augu veidā tā dēvētajās lauka kolekcijās Priekuļos, Dobelē, Pūrē. Sīpolus, ķiplokus, rabarberus un kartupeļus uz lauka uzglabā selekcijas institūti Pūrē un Priekuļos Latvijā augošo koku paraugi ir tikai zinātniskajās mežaudzēs, to sēklas vēl tikai plānots saldēt.

Arvien vairāk cilvēku interesējas par veco šķirņu audzēšanas iespējām – vienus saista atmiņas par bērnības garšām, citi šeit saskata iespēju ražot nišas produktus.

Piemēram, kartupeļi - tā sauktie 'Ātraudzī' vai 'Jāniši' pirms gadiem desmit piecpadsmit bija sastopami daudzos piemājas dārziņos, taču šodien to vietu aizņēmušas produktīvākās mūsdienu šķirnes. Priekuļu zinātnieki gandrīz pēdējā brīdī 2008. gadā vēl paguva savākt 'Ātraudzī' paraugus, tostarp izmantojot "Praktiskā Latvieša" lasītāju palīdzību. Interesants ir arī stāsts, ka šos kartupeļus izdevies atrast tālajā Sibīrijā – izrādās, mūsu

vecvecāki, 1875. gadā braucot apgūt jaunās zemes, lakatos un segās savīstītus ņēmuši līdzī arī 'Ātraudzis'. Un Baškortostānā M. Gorkija ciemā latviešu mājās joprojām audzē šos kartupeļus, ko šeit sauc par 'Senlatviešiem'.

Pateicoties ES normatīvajiem aktiem, senās šķirnes šodien zemnieks nemaz tik viegli nevar audzēt. Lai šķirne oficiāli nonāktu aprītē, tai ir jāveic atšķirības, viendabīguma un stabilitātes testi, taču senās šķirnes pēc būtības tos nevar izturēt. Jo tajās augi ir līdzīgi, bet ne vienādi. – Taču bioloģiskai daudzveidībai šīs šķirnes ir ļoti svarīgas, jo dabā izdzīvo tikai tas, kas spēj mainīties, – atzīst selekcionāre Sanita Zute. Piemēram, ja mūsdienu šķirnes, kas ir tuvradnieciskas, lielā sausumā aizies bojā, tad senajās populācijās būs atsevišķi augi, kas būs labāk piemērojušies sausumam, bet būs arī tādi, kas uzplauks lielā mitrumā, un līdz ar to vienmēr tiks iegūta raža.

Tradicionālās Latvijai raksturīgās šķirnes var palīdzēt saglabāt arī lauksaimniecības vēsturiskā mantojuma saimniecības, veidojot paraugdārzus un augu kolekcijas tūristu apskatei, nevis lauksaimnieciskai ražošanai.





ATSAUCES UN IZMANTOTIE MATERIĀLI:

„Kur glabājas Latvijas nacionālā bagātība – vietējo šķirņu sēklas?”
19. jūlijs, 2013, Gundega Skagale, [http://www.la.lv/
kur-glabajas-latvijas-nacionala-bagatiba-vietejo-skirnu-seklas-2/](http://www.la.lv/kur-glabajas-latvijas-nacionala-bagatiba-vietejo-skirnu-seklas-2/)

“Latvijas brūnā gotiņa kļūst par retumu.” 13. janvāris 2017.,
Monika Sproģe, [http://edruva.lv/
latvijas-bruna-gotina-klust-par-retumu/](http://edruva.lv/latvijas-bruna-gotina-klust-par-retumu/)

„Latvijas kultūraugu gēnu bankā glabājas 2000 šķirņu sēklas.”
19. februāris, 2015., Uldis Birziņš (Latvijas Televīzija),
[http://www.lsm.lv/raksts/dzive--stils/veseliba/video-latvijas-
kulturaugu-genu-banka-glabajas-2000-skirnu-seklas.a118496/](http://www.lsm.lv/raksts/dzive--stils/veseliba/video-latvijas-kulturaugu-genu-banka-glabajas-2000-skirnu-seklas.a118496/)

“Saimnieka prāts un zemnieka dvēsele. Tukuma īpašo ābolu
audzētājs Jēkabs Spickus.” 26. jūlijs, 2017, Anita Pirktiņa,
<http://laukos.la.lv/latvija-izaug-ipasi-aboli-nevis-masveida-produkcija/>

“Vai hibridrudzu dēļ var pazust istā latviešu rupjmaize?” 20. maijs, 2016,
Sintija Ambote (Latvijas Radio Ziņu dienests),
[http://www.lsm.lv/raksts/zinas/zinu-analize/vai-hibridrudzu-del-var-
pazust-ista-latviesu-rupjmaize.a183783](http://www.lsm.lv/raksts/zinas/zinu-analize/vai-hibridrudzu-del-var-pazust-ista-latviesu-rupjmaize.a183783)




Lauku Ceļotājs

www.celotajs.lv

“LAUKU CEĻOTĀJS”
Kalnciema iela 40, Rīga
LV-1046, Latvija
+371 67617600
lauku@celotajs.lv
www.celotajs.lv

 facebook.com/laukucelotajs

 twitter.com/laukucelotajs