



Lauku  
Ceļotājs  
celotajs.lv

*Rokasgrāmata  
uzņēmējam*

# VĒSTURISKAIS MANTOJUMS AGROTŪRISMĀ

*Produkta  
izveidošana*



**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](http://www.latlit.eu)

Oficiālā ES tīmekļa vietne: [www.europa.eu](http://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

levads	2
Vēsturiskā mantojuma agrotūrisma produkta definīcija	3
1. Vēsturiskais mantojums agrotūrisma saimniecībās, specializāciju piemēri	5
2. Kā apmeklētājus iepazīstināt ar vēsturisko mantojumu agrotūrisma saimniecībās	11
2.1. Saimnieka vai saimniecības gida vadīta ekskursija – kā to veidot	12
2.2. Prezentācija – stāsts kopā ar slaidrādi	13
2.3. Produkcijas degustācija	14
2.4. Ražošanas procesa demonstrējums	15
2.5. Iespēja apmeklētājiem izmēģināt/piedalīties kādā no saimniecības darba norisēm	16
2.6. Meistarklase	17
2.7. Saimniecības veikals vai stends, kur nopērkama saimniecības produkcija un/vai suvenīri	18
3. Infrastruktūra	21
4. Vēsturiskā mantojuma aspekti agrotūrisma saimniecībās	25
4.1. Piensaimniecība	26
4.2. Lopkopība	27
4.2.1. Piena lopkopība	27
4.2.2. Aitkopība	28
4.2.3. Cūkkopība	29
4.2.4. Putnkopība	29
4.2.5. Zirgkopība	30
4.3. Zēmkopība un graudkopība	30
4.4. Graudkopības kultūras	33
4.4.1. Lini	33
4.4.2. Rudzi	33
4.4.3. Mieži	33
4.4.4. Kvieši	34
4.4.5. Spelta	34
4.5. Zvejniecība un zivkopība	35
4.5.1. Nēģu un zušu zveja ar tačiem	37
4.5.2. Lībiešu zvejniecības tradīcijas	38
4.5.3. Zvejniecība Jūrmalā	38
4.5.4. Zvejniekiems Īdeņa	39
4.6. Augļkopība	40
4.7. Dārzenkopība	41
5. Amatniecība	43
5.1. Populārākie amatu veidi Latvijā	45
5.1.1. Audēja arods	45
5.1.2. Kalēja arods	46
5.1.3. Podnieka arods	47
Informācijas avoti	49

# IEVADS

Šis rokasgrāmatas mērķis ir palīdzēt uzņēmējam izveidot vēsturiskā mantojuma agrotūrisma produktu.

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:

- Vēsturiskā mantojuma agrotūrisma definīcija un saimniecību piemēri;
- Padomi produkta izveidošanā - kā sagatavot ekskursiju, prezentāciju, degustāciju, meistarklasi, kā demonstrēt ražošanas procesu vai iesaistīt apmeklētājus interaktīvā programmā, kas jāņem vērā, uzsākot produkcijas un/vai suvenīru tirdzniecību;

- Infrastruktūra – nosacījumi ceļa norādēm, stāvvietām, apmeklētāju tualetēm, klientu informācijai;
- Pārskats par dažādu lauksaimniecības un amatu jomu vēsturisko attīstību, interesanti fakti, kas izmantojami produkta veidošanā.

Līdz ar šo rokasgrāmatu izdota vēl divas uzņēmējiem noderīgas rokasgrāmatas, kas pieejamas arī elektroniski vietnē [www.celotajs.lv](http://www.celotajs.lv):

## 1. „Rokasgrāmata uzņēmējam. VĒSTURISKAIS MANTOJUMS AGROTŪRISMĀ. Produkta kritēriji.”

Rokasgrāmata ietver agro mantojuma tūrisma produkta kritērijus un to skaidrojumu ar piemēriem.

## 2. „Rokasgrāmata uzņēmējam. VĒSTURISKAIS MANTOJUMS AGROTŪRISMĀ. Produkta mārketingi.”

Rokasgrāmata sniedz praktiskus mūsdienu 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.







VĒSTURISKAIS  
MANTOJUMS  
AGROTŪRISMA  
SAIMNIECĪBĀS,  
SPECIALIZĀCIJU  
PIEMĒRI

1

A vertical strip of a dark wooden background, possibly a wall or a piece of furniture, with a white circle containing the number 1. The wood has a natural grain and some knots. The circle is positioned in the middle of the strip.

Agro mantojuma tūrisma produktam ir piecas specializācijas: zemkopība, lopkopība un putnkopība, zivkopība un zveja, pārtika, amatniecība. Vispārējie produkta kritēriji un specializāciju kritēriji sīkāk skaidroti materiālā „Kā izveidot vēsturiskā mantojuma agrotūrisma produktu – kritēriju skaidrojums”. Šeit sniegti ilustratīvi piemēri, kas raksturo katru no piecām produkta specializācijām.

## ZEMKOPĪBA – GRAUDAUGI, DĀRZEŅI, AUGĻI UN OGAS

### Kritēriji zemkopības specializācijai:

- 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.

### Ieteikums saimniekiem, kas veido agro mantojuma tūrisma produktu:

Lauksaimniecības tehnika un tās attīstība ir daļa no agro mantojuma. Agro mantojuma kritēriju kontekstā lauksaimniecības tehnika attiecas uz zemes apstrādes, ražas kopšanas un novākšanas metodēm. Eksponeējot tehniku un darba rīkus kā agro mantojumu konkrētā saimniecībā, ieteicams izmantot arī foto attēlus un stāstus par to, kā šī tehnika nonāca saimniecībā, kādā veidā tā tika izmantota, kā uzlaboja saimniecības darbu, ražīgumu – kas izmainījās

saimniecības un saimes dzīvē. Trīs spilgti laika posmi atraktīvam salīdzinājumam ir Latvijas pirmās neatkarības gadi, kolhozu laiks padomju savienībā un mūsdienu lielo jaudu tehniski sarežģītās traktortehnikas ienākšana Latvijas laukos.

Līdzīgā veidā agro mantojuma stāstu var izvērst par graudkopību, lopkopību, zivkopību un citām nozarēm, uzsverot pārmaiņas, to iemeslus un rezultātus.



### Piemērs:

#### Latvijas lauksaimniecības muzejs

Talsi, Kurzeme

[www.llm.lv](http://www.llm.lv)

Latvijas Lauksaimniecības muzejs izveidots, lai valsts iedzīvotājiem un viesiem radītu priekšstatu par Latvijas laukiem, iepazīstināt ar lauksaimniecības nozaru attīstības vēsturi un popularizēt materiālās un nemateriālās liecības par saimniekošanu un dzīvi Latvijas laukos no 19.gs. beigām līdz mūsdienām. Apmeklētāju interese tiek veicināta ar visdažādākajiem zemes apstrādes,

kopšanas, ražas novākšanas un pārstrādes tehniku, lauku amatnieku – kalēju un galdnieku darbarīkiem, ierīcēm un izgatavojumiem, sadzīves tehniku un mājturībā vajadzīgām lietām, visdažādāko transportu, sākot ar ratiem un beidzot ar kombainu, zemes mērīšanai un meliorēšanai nepieciešamo, ģeodēzijas instrumentiem, meliorācijas aprīkojumu u.tml.



## LOPKOPIĀ UN PUTNKOPIĀ

### Kritēriji lopkopības specializācijai:

- 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 šis mājputnu un mājlopu šķirnes un audzēšanas metodes ienākušas Latvijā.

### Ieteikums saimniekiem, kas veido agro mantojuma tūrisma produktu:

Lopkopības saimniecības, kas iesaistījušās tūrismā, nereti apmeklētāju priekam tur atraktīvus mājlopus, kas ir mīļdzīvnieku statusā. Dažkārt tiem ir savdabīgs raksturs, kādi interesanti ieradumi. Tūristiem patīk tos barot, glaudīt, fotografēt. Agro mantojuma kontekstā šie mīļdzīvnieki var pārstāvēt kādu Latvijai raksturīgu vai Latvijā selekcionētu šķirni, piemēram, Latvijas tumšgalves aitas. Līdz ar to iespējams arī izstāstīt stāstu par šķirnes īpašībām, vēsturi, pielietojumu, uzsverot vietējo šķirņu vērtīgās īpašības, piemēram, atbilstību vietējam klimātam, izturību pret slimībām utt.



### Piemērs:

**Zemnieku saimniecība „Bētas”**  
Kuldīgas novads, Kurzeme  
[www.celotajs.lv/lv/e/betas](http://www.celotajs.lv/lv/e/betas)

Viena no lielākajām Kurzemes gaļas – pienkopības saimniecībām (~500 liellopu ganāmpulks). Voljēros audzē arī lielāko daļu no Latvijā sastopamajiem mājputniem. Piedāvā izzinošu ekskursiju, dzīvnieku gaļas, piena un olu iegādi. Saimniecības produkcijai ir preču zīme „Latvijas ekoproducts”. To ir tiesīgi lietot tikai atbilstoši bioloģiskās lauksaimniecības noteikumiem sertificēti ražotāji, produkta ražošana, pārstrāde, iepakošana, transportēšana un tirdzniecība tiek stingri kontrolēta. “Latvijas Ekoproducts” ir pilnībā veselīgs un dabīgs produkts. Saimniecībai ir viesu nams un kafējnīca.

Bioloģiskā lauksaimniecība. 400 ha audzē graudaugus. Raža - 1200 tonnas gadā. 1 ha kartupeļi - 20 tonnas gadā. 0.5 ha dārzeni - 10 tonnas gadā. Lopkopība - 1300 tonnas piena, 150 tonnas liellopu gaļas, 50 tonnas jaunlopu gaļas, 3 tonnas cūkgaļas, 2 tonnas - aitas gaļas.





## ZIVKOPĪBA UN ZVEJA

### Kritēriji zivkopības un zvejas specializācijai:

- 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.

### Ieteikums saimniekiem, kas veido agro mantojuma tūrisma produktu:

Agro mantojuma produktā ieteicams apskatīt dzīvi pie ezera, upes, jūras kopumā un cauri dažādiem laika posmiem, pievēršot uzmanību zvejas rīku attīstībai, sadzīves praktiskajām pusēm, kas izriet no dzīves pie ūdeņiem (piem., ēku arhitektūra, izvietojums), ezera vai jūras izmantošanai ikdienas dzīves nepieciešamībai (piemēram, niedres ēku jumtiem, lielo upju palieņu pļavu izmantošana), zvejas un makšķerēšanas noteikumiem un prasībām dažādos laikos, zivju sugām, to sastopamībai un izmaiņām, zivsaimniecībai, piemēram, dīķu sistēmām, sākot no muižu laikiem caur padomju zivju audzēšanas praksēm un līdz mūsdienu saimniekošanai privātos zivju dīķos.

## PĀRTIKAS RAŽOŠANA

### Kritēriji pārtikas ražošanas specializācijai:

- 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.

### Piemērs:

„Zvejnieki”  
Rēzeknes novads, Latgale  
[www.zvejnieki.lv](http://www.zvejnieki.lv)

„Zvejnieki” atrodas Lubāna austrumu krastā ar plašu skatu uz Latvijas lielāko ezeru. Saimnieks ir prasmīgs un pieredzējis zvejnieks, Lubāna zvejas vēstures un tradīciju pārzinātājs un labs stāstnieks, viesiem piedāvā arī makšķerēšanu ezerā. Saimniece ir vides gide un iepazīstina viesus ar Lubāna ezera apkārtnes seno vēsturisko mantojumu, kas cieši saistīts ar zvejniecību. Lubāna ezerā mājō vairāk kā divdesmit sugu zivis. Viesi tiek cienāti ar ugunsкура zivju zupu, kūpinātām karpām un citiem labumiem pēc tradicionālām un pašu izdomātām receptēm.



### Piemērs:

„Ķīploku pasaule”  
Ozolnieku novads, Zemgale  
[www.celotajs.lv/lv/e/antek](http://www.celotajs.lv/lv/e/antek)

SIA “Ķīploku pasaule” nodarbojas ar ķīploku audzēšanu un to pārstrādi. Ķīploku saimniece savā darbnīcā Olaines novadā, Uzvaras Līduma “Annās” pieņem grupas, rīko degustācijas un stāsta par savu darbību. Apmeklējuma laikā varēs nobaudīt ķīploku tēju, marinētus ķīploku ziedus,

ķiploku pesto, "rīkļu rāvēju", neierastās ķiploku karameles un citus gardumus, kā arī iegādāties produktus uz vietas.

### **Ieteikums saimniekiem, kas veido agro mantojuma tūrisma produktu:**

Mūsdienīgu pārtikas produktu radīšana no tradicionālām Latvijas dārzenu un graudaugu šķirnēm uzsvēr agro mantojuma nozīmi. Ieteicams sadarboties ar dārzkopjiem, dārzkopības un graudkopības institūtiem, kas rūpējas par vietējo šķirņu saglabāšanu un dažos gadījumos arī atjaunošanu. Tā, piemēram, tradicionālās maizes cepēji sadarbojas ar vietējo šķirņu rudzu audzētājiem, lai saglabātu rudzu maizei raksturīgo garšu, smaržu un konsistenci.

## **AMATNIECĪBA**

### **Kritēriji amatniecības specializācijai:**

- 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.

### **Ieteikums saimniekiem, kas veido agro mantojuma tūrisma produktu:**

Izmantojot pārmantotās tehnikas, amatnieki veido mūsdienīgus sadzīves un interjera priekšmetus. Ieteicams piedomāt pie dizaina un funkcionalitātes, lai izgatavotās lietas labi kalpo mūsdienu apstākļos un ir konkurētspējīgas.



### **Piemērs:**

#### **Podnieks Aivars Ušpelis**

Rēzeknes novads, Latgale

[www.celotajs.lv/lv/e/aivars\\_uspelis](http://www.celotajs.lv/lv/e/aivars_uspelis)

Atraktīvais amatnieks ir viens no "Pūdnīku skūlas" podniekiem, kas izmanto senču uzkrātās zināšanas. Darbnīcā "Malny Wylky" var redzēt tradicionālo darbu tapšanas procesu no virpošanas ar kājminamo virpu līdz to apdedzināšanas bedres tipa malkas ceplī svēpējuma tehnikā.







# KĀ APMEKLĒTĀJUS IEPAZĪSTINĀT AR VĒSTURISKO MANTOJUMU AGROTŪRISMA SAIMNIECĪBĀS

Agro mantojuma tūrisma produkts tiek piedāvāts vismaz vienā no šādiem 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.



2

## 2.1. SAIMNIEKA VAI SAIMNIECĪBAS GIDA VADĪTA EKSKURSIJA – KĀ TO VEIDOT

**Plānojiet ekskursijas laiku.** Vēlams, lai tas nepārsniedz stundu, jo ilgāk var būt grūti pie-  
saistīt apmeklētāju uzmanību un interesi.  
Sākot ekskursiju, iepazīstiniet ar sevi.

Pastāstiet, **cik ilga būs ekskursija**, un ko  
apmeklētāji redzēs. Izstāstiet būtiskāko infor-  
māciju par saimniecību jau pašā ekskursijas  
sākumā, kamēr visi vēl ir kopā, jo ekskursijas  
gaitā grupa mēdz izklist.  
Lai iepazīstinātu ar sevi un saimniecību, eks-  
kursijas sākumā varat parādīt prezentāciju vai  
video.

Cilvēkam, kurš sagaida apmeklētājus un/vai  
vada ekskursiju, **vēlams apģērbā izmantot  
kaut ko no attiecīgā amata vai aroda atri-  
būtiskas.** Tas paspīlgtina saimniecības kopējo  
tēlu, viesiem ir interesantāk.



Ja paredzēts rādīt ražošanas/amatniecības/  
ēdiena gatavošanas procesu, saimnieks var  
būt tērpi darba drēbēs, taču apģērbam jābūt  
estētiskam, kārtīgam.

Saimniekam vai saimniecības darbiniekam,  
kurš sagaida viesus, jābūt koptā izskatā, ievēro-  
jot personisko higiēnu.

Ja tā ir lielāka saimniecība un ekskursiju vada  
saimniecības darbinieks, ir labi, ja viņam ir  
**kāda atšķirības zīme**, piemēram, piespraude  
ar vārdu un amatu (saimniecības gids vai tml.),  
T-krekls, cepure vai cits apģērba elements ar  
saimniecības simboliku.



Esiet jūtīgi pret apmeklētāju noskaņojumu,  
interesēm un atkarībā no tā, **iespēju robežās  
improvizējiet.** Nenogurdiniet ar pārāk garu  
stāstījumu vai sīkām tehniskām detaļām, ja par  
to no apmeklētāju puses nav sevišķas intereses.



**Degustāciju vai ražojumu un suvenīru ie-  
gādāšanos** parasti piedāvā ekskursijas beigās.

Ekskursijas gaitā un arī tās nobeigumā **dodiet  
iespēju uzdot jautājumus.**





## 2.2. PREZENTĀCIJA – STĀSTS KOPĀ AR SLAIDRĀDI

Pirms ekskursijas var sniegt īsu ievadu par saimniecību, izmantojot PP prezentāciju.

Ieteikumi, kā izveidot īsu prezentāciju:

### 1. SLAIDS

- Saimniecības logo/foto
- Saimniecības nosaukums
- Tūrisma produkta nosaukums

Lakonisks, īss nosaukums, kas ilustrē agro mantojuma būtību, tūrisma produkta saturisko piedāvājumu, vietu, saimniecību.

### 2. SLAIDS

Par sevi (3 minūtes)

- Vai esat saimnieks vai darbinieks?
- Cik ilgu laiku / paaudzes saimnieki saimnieko šajā saimniecībā?
- Vai nodarbe ir pārmantota no senčiem?
- Vai saimniecībā strādā visa ģimene?

Prezentāciju var sākt ar personīgu, sirsnīgu stāstu par ģimenes tradīcijām, lēmumiem uzsākt saimniekošanu, kopēju darbu. Ja iespējams, iepiniet kādu humoristisku stāstu par to, kā viss sākās, vai kā sākumā gāja. Izvairieties no pārāk daudz gadskaitļiem, gariem vēstures izklāstiem, sarežģītas terminoloģijas un pārāk detalizētiem dažādu nianšu aprakstiem.

### 3. SLAIDS

Par saimniecību (5 minūtes)

- Ar ko saimniecība nodarbojas kopumā?
- Kādi ir galvenie raksturojošie parametri?
- Kas ir unikāls, nozīmīgs? Ar ko lepojamijs?
- Kādi ir tālākie saimniekošanas, attīstības plāni un izaicinājumi?

Izvēlieties dažus galvenos parametrus, ar ko raksturot jūsu saimniecību: piem., kazu skaits, saražotā siera daudzums, dažādība. Ja jūs nodarbojaties ar ko unikālu vai kāds no parametriem ir Latvijas, starptautiskā mērogā būtisks, noteikti to izceliet, piem., Latvijā vienīgie ražojam bērzu sulu ekstraktu vai mums ir otrs lielākais kazu ganāmpulks Baltijā.

### 4. SLAIDS

Par produktiem (10 minūtes)

- Kā un kurā laikā konkrētais agro mantojums ienāca Latvijā (piemēram, kad un kā Latvijā sāka audzēt tomātus, zemeses, vīnogas);
- Ar kādiem paņēmieniem un darba rīkiem attiecīgajā jomā vai nozarē strādāja sākotnēji; kā tie attīstījās laika gaitā (piemēram, graudkopība – no zirga arkiem un sprīguļiem līdz tvaika kuļmašīnām un mūsdienu kombainiem);
- Kā attīstības gaitā mainījies procesa rezultāts (piemēram, graudaugu audzēšana un selekcija, dažādu šķirņu īpatnība). Kādas ir produktu labās īpašības un pielietojums? Skaists, veselīgs, izturīgs?

Šo stāstījuma daļu var papildināt ar uzskates materiāliem vai praktiskām demonstrācijām. Var uzdot apmeklētājiem jautājumus, lai noskaidrotu viņu zināšanas, interesi un vēlmes. Ieteicams iesaistīt brīvprātīgos demonstrācijas procesā. Ieteicams dot iespēju katram izmēģināt kaut ko no visa piedāvājuma.

### 5. SLAIDS

Par produktu iegādi (2 minūtes)

- Kur var iegādāties produktus ikdienā?
- Kā var iegādāties produktu saimniecībā pēc ekskursijas vai citkārt?
- Kādi ir iegādes nosacījumi, darba laiki, sezonas?
- Ko vēl var iegādāties? (Suvenīri?)

Ieteicams produkcijas iegādei uz vietas piedāvāt atlaides vai bonusus.





## 6. SLAIDS

Par ekskursiju, par drošību (3 minūtes)

- Ko varēs redzēt / pamēģināt apskates laikā?
- Kādā secībā noritēs ekskursija?
- Kas jāievēro no drošības viedokļa?
- Ko varēs iegādāties pēc apskates? Suvenirus? Produkciju?

Apmeklējumus iespēju robežās plānoiet vizuāli interesantus, padomājiet par rakursiem, kur viesi varētu gribēt fotografēties. Izkārtojiet

## 2.3. PRODUKCIJAS DEGUSTĀCIJA

Produkcijas degustācija kopā ar stāstu dod lielisku pieredzi, kas ļauj novērtēt kvalitatīvu produktu, izprast, ar ko tas atšķiras no mazvērtīgākas masu produkcijas, un kādēļ ir vērts saglabāt vērtīgāko no pārmantotajām tradīcijām. Piemēram, senākas rudzu šķirnes ir mazražīgākas, tādēļ mūsdienās tiek audzētas mazāk. Taču tikai no tām iespējams izcept īstu rudzu maizi ar tai raksturīgo garšu un konsistenci. Zaudējot noteiktas rudzu šķirnes, varam zaudēt arī rudzu maizi kā vērtīgu un garšīgu mūsu ikdienas ēdienkartes daļu.

**Degustāciju var apvienot ar saimniecības prezentāciju.** Tam nepieciešama atsevišķa prezentācija un/vai degustāciju telpa. Tajā pirms ekskursijas pa saimniecību notiek vispārēja iepazīstināšana ar saimniecības darbību, pēc ekskursijas notiek degustācija, grupas dalībnieki var uzdot jautājumus.

**Ir jāzina telpas optimālā ietilpība** – cik lielu

telpu un apkārtni tā, lai demonstrācijas ir viegli redzamas.

## 7. SLAIDS

Ekskursijas noslēgums (3-5 minūtes)

- Vai apmeklētājiem ir radušies kādi jautājumi pēc saimniecības apskates?
- Kādas papildus apskates iespējas paredzētas saimniecībā nākotnē?
- Kā ar jums sazināties?

Dodiet iespēju apmeklētājiem uzdot visus interesējošos jautājumus klātienē, individuāli pēc ekskursijas vai neklātienē, sazinoties ar jums. Norādīt visus informācijas kanālus: tālruni, mājas lapu, sociālos tīklus. Aiciniet apmeklētājus sekot notikumiem, kas drīzumā sekos.

Portālā [macies.celotajs.lv](https://macies.celotajs.lv), mācību materiālā "Instrukcija ražojošām lauku saimniecībām" <https://macies.celotajs.lv/course/view.php?id=50> ir atrodama prezentācijas veidne lauksaimniecības uzņēmējiem, kuri vēlas papildus lauksaimnieciskajai ražošanai atvērt savu saimniecību apskatei un uzņemt tūristus.

apmeklētāju grupu varat izvietot.

Jānodrošina viesiem iespēja pirms degustācijas nomazgāt rokas – izlietne ar tekošu ūdeni, šķidrās ziepes, papīra salvetes roku slaucīšanai vai roku žāvētājs.

**Telpā nepieciešamas mēbeles** – galds degustācijai, prezentāciju tehnikai, krēslī vai soli atbilstoši uzņemamo viesu skaitam. Nepieciešams statīvs ar pakaramajiem virsdrēbēm.



**Telpā nepieciešams labs elektriskais apgaismojums.** Ieteicams izvēlēties ekonomiskās spuldzes ar patīkamu, siltu gaismu.

Telpā vēlama **komforta temperatūra** +18-25°C.

Vēlams, lai **grīda ir no viegli kopjama materiāla**, jo apmeklētāji nepārvelk apavus.

Telpā ieteicams **izvietot informatīvus materiālus** par saimniecību, produkciju, pārmanto to pieredzi agro mantojuma tūrisma produkta kontekstā. Tie var būt foto attēli, reklāmas lapiņas, vizītkartes līdzņemšanai, produkcijas apraksti.

Degustācijām **ērti ir izmantot vienreiz lietojamus traukus** – šķīvjus, krūzes, glāzes, dakšas, nažus, karotes - pēc vajadzības. Tiem jābūt kvalitatīviem, estētiskiem, videi draudzīgiem. Nepieciešamas salvetes roku slaucīšanai.

Telpā redzamā vietā nepieciešamas **vairākas atkritumu tvertnes** ar tajos ievietotiem atkritumu maisiem, lai viesi izlietotos traukus paši var tajos iemest, tādējādi saimniekiem mazāk laika jāvelta uzkopšanai pēc degustācijas.

Degustācijā pasniedzamais ēdiens jāpasniedz **ērti paņemamās un apēdamās porcijās**. Degustācijas galdam jābūt **glīti noformētam**.

Ja netiek izmantoti soli vai krēsli, jābūt iespējai degustācijas galdam piekļūt no vairākām pusēm, lai nebūtu drūzmēšanās.

Ja degustācijā tiek piedāvāti dažādi produkti no kopēja trauka – paplātes, šķīvja vai tml., blakus šim traukam ieteicams novietot **labi salasāmu etiķeti ar produkta nosaukumu** un/vai raksturojumu.

Apkalpojot degustāciju, jāievēro **personiskās higiēnas un pārtikas higiēnas prasības**.



## 2.4. RAŽOŠANAS PROCESA DEMONSTRĒJUMS

**Ražošana jānodala** no apmeklētāju teritorijas tā, lai ir ievērota gan apmeklētāju, gan paša ražošanas procesa drošība (piem., dzīvnieku saskarsme ar apmeklētājiem, apmeklētāju iespēja piekļūt ražošanas iekārtām).

Lai demonstrētu ražošanas procesu, **jāievēro higiēnas un drošības noteikumi**. Pirms demonstrējuma tie jāizskaidro apmeklētājiem.

Ja nepieciešams, apmeklētājiem **jāizsniedz aizsargtērpi** (piem., bahilas, vienreiz lietojamie uzsvārci utt.).

**Jāierobežo grupas lielums**, lai apmeklētāju laikā visiem grupas dalībniekiem būtu ērti pārvietoties un iepazīties ar visiem ražošanas posmiem.



**Jāstrukturē stāstījums**, iepazīstīnot ar katru ražošanas posmu. Trokšņainās vietās vēlams par attiecīgo procesa posmu izstāstīt iepriekš.

Pirms mūsdienu ražošanas procesa demonstrējuma **apmeklētājus iepazīstina ar vēsturiskajām ražošanas metodēm un darbarīkiem**. Ja iespējams, demonstrē tos darbībā. Lai rādītu procesa vēsturi, var izmantot arī PP prezentāciju.



## 2.5. IESPĒJA **APMEKLĒTĀJIEM IZMĒGINĀT/PIEDALĪTIES** KĀDĀ NO SAIMNIECĪBAS DARBA NORISĒM

Iespēja iesaistīties saimniecības darbā var kalpot kā labs mārketinga pasākums, ja to prasmīgi atspoguļo sociālajos tīklos. Šādu pasākumu var rīkot kā ražas – piemēram, ābolu, lieloģu dzērveņu - novākšanas talku, popularizējot talkas tradīcijas kā agro mantojuma aspektu. Veiksmīgas laika un klimatisko apstākļu sakritības gadījumā iespējams talku pielāgot kādas plašākas mārketinga kampaņas datumiem, izsludinot to kā saimniecības īpašo piedāvājumu, piemēram, akcijā „Atvērtās Dienas Laukos”, sava pagasta vai novada tūrisma pasākumu ietvaros utt. Rīkojot talkas pasākumu, nepieciešams rūpīgi sagatavoties:

**Plānojot talkas datumus**, sekojiet laika prognozei.



**Laicīgi izsludiniet talku** un iepriekšēju pieprasīšanu, lai varētu plānot dalībnieku skaitu. Talkas paziņojumā iekļaujiet praktisku informāciju par apstākļiem, nepieciešamo darba apģērbu.

Iepriekš **izplānojiet visa pasākuma norisi** un tam nepieciešamo laiku – dalībnieku sagaidīšanu, rīta kafiju vai tēju, īsu iepazīšanos un darba apmācību, noslēgumu ar, piemēram, ugunsкура zupu vai tml.

**Sagatavojiet nepieciešamo aprīkojumu** pietiekamā skaitā, piem., darba cimdus, grozus ābolu lašīšanai utt.

Ja talkas pasākums notiek visas dienas garumā ar brīvu ierašanās laiku, ir nepieciešams kāds no saimniecības darbiniekiem vai saimniekiem, kurš **sagaida apmeklētājus** un ierāda darbus.





Ja esat plānojuši talkas dalībniekiem dot līdzīgu pašu salasīto ražu, ir **jāsagādā atbilstoša lielumam iepakojums** – maiši, kastes. Ja dodat iespēju talcīniekiem pašu salasīto iegādāties, laicīgi **jāpadomā par daudzuma nosvēršanu vai nomērīšanu** (svāri, noteikta tilpuma tara utt.).

## 2.6. MEISTARKLASE

Agro mantojumu var demonstrēt arī meistarklasēs, piemēram, rādot zivju kūpināšanu, maizes cepšanu, galdniecības darbus, salīdzinājumam iepazīstinot ar senākām un mūsdienīgām metodēm.

Vadot meistarklasi, vispirms **jāizstāsta, ko dalībnieki iemācīsies**, kā arī nedaudz par apgūstamās prasmes attīstību, senajiem un jaunajiem paņēmieniem, tehniku, darba rīkiem.

Vadot meistarklasi, jāiemācās **īsi un precīzi komentēt katru savu darbību** – kā un kāpēc tā tiek veikta, kāds rezultāts jāsasniedz. Jārūnā pietiekami skaidri un skaļi.

Ja iespējams, mācot kādu prasmi vai paņēmieni, **jāievēro šāda secība**: vispirms izstāsta, tad parāda, tad dara kopā, tad ļauj darīt patstāvīgi.

Jāievēro **drošības prasības**.

Amatu demonstrējumam nepieciešams **pietiekami daudz vietas**, labs apgaismojums, darba rīki un darba materiāli.

Ir patīkami, ja akcijas – talkas dalībnieki prombraucot var saņemt kādu **nelielu dāvanīņu**, piemēram, saimniecības produkcijas paraugu nelielā suvenīru iepakojumā vai tamlīdzīgi.

Rēķinieties, ka grupā var būt vairāki dalībnieki, kuri vēlēšies izmēģināt roku. Iekārtojiet darba vietu tā, lai **vairāki cilvēki var darboties reizē**.

**Materiāli jāsatgatavo pietiekamā daudzumā**, lai paša izgatavoto lietu cilvēks var saņemt līdzī.





## 2.7. SAIMNIECĪBAS VEIKALS VAI STENDS, KUR NOPĒRKAMA SAIMNIECĪBAS PRODUKCIJA UN/VAI SUVENĪRI

Agro mantojuma saimniecība, tāpat kā jebkura ražojoša lauku saimniecība, var atvērt savu veikalu. Tas ne tikai saīsina ceļu līdz pircējam, bet arī veicina saimniecības un tās ražošanu atpazīstamību.



Atverot saimniecības veikalu, nepieciešamas zināšanas daudzās jomās. Uzņēmējiem regulāri jāseko līdzi izmaiņām likumdošanā, lai laicīgi uz tām reaģētu. Sīkāk par sava veikala izveidošanu var uzzināt LLTA "Lauku ceļotājs" izveidotajā rokasgrāmatā "Kā atvērt lauku labumu veikalu" <https://macies.celotajs.lv/course/view.php?id=53>

Šeit vispārējs ieskats par būtiskāko:

### REĢISTRĀCIJA, ATĻAUJAS, LICENCES

Uzņēmējdarbības reģistrācijas forma veikalam būs tāda pati, kāda ir saimnieciskajai darbībai – SIA, IK, fiziska persona vai kooperatīva sabiedrība. Ja produktus tirgos kooperatīvs vai biedrība, veikala atvēršanā noteicošā būs šo formu regulējošā likumdošana.

Uzņēmums jāreģistrē Uzņēmumu reģistrā un Valsts ieņēmumu dienestā. Ja veikalā tirgo pārtikas produktus, uzņēmums jāreģistrē Pārtikas un veterinārajā dienestā.

### PĀRTIKAS DROŠĪBA UN HIGIĒNA

Galvenā institūcija, kas Latvijā pārrauga un kontrolē pārtikas apriti, ir Pārtikas un veterinārais dienests (PVD), kas norāda: "Tirdzniecības

vietām, neatkarīgi no to lieluma, specializētas higiēnas prasības nav noteiktas". Tirgotājiem jāievēro vispārīgās higiēnas prasības, kas noteiktas ES regulā par pārtikas produktu higiēnu. Lielākā un nopietnākā prasība ir atbilstošas produktu uzglabāšanas temperatūru nodrošināšana, kā arī personāla higiēna un apmācība. Savukārt specifiskās prasības attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku nosaka Eiropas Parlamenta un Padomes 2004.gada 29.aprīļa Regula Nr.853/2004.

Kad telpas iekārtotas, veikals pirms darbības uzsākšanas ir jāreģistrē Pārtikas un veterinārajā dienestā (PVD). Šim nolūkam jāaizpilda pieteikums, jāparaksta, jāapzīmogo un jāiesniedz tajā PVD pārvaldē, kuras uzraudzības teritorijā uzņēmums atrodas. Reģistrācijas veidlapa pieejama PVD mājas lapas [www.pvd.gov.lv](http://www.pvd.gov.lv) sadaļā "Veidlapas". Pieteikumu var nosūtīt arī uz pastu [pvd@gov.lv](mailto:pvd@gov.lv). Ja to iesniedz elektroniski, dokumentam nepieciešams arī e-paraksts. Ja pirms darbības uzsākšanas vēlaties, lai PVD veic uzņēmuma pārbaudi, arī jāvēršas turpat. Šī pārbaude gan nav obligāta.

Reģistrācijas brīdī uzņēmumu iekļauj PVD uzraudzības objektu sarakstā un turpmāk pārbauda plānveidīgi. PVD inspektori pārtikas uzņēmumu plānveida pārbaudes veic, pamatojoties uz PVD inspekciju plānu. Tajā katrai pārtikas aprītē iesaistīto uzņēmumu grupai ir noteikts minimālais pārbaudžu biežums gadā, to skaits svārstās no vienas reizes ceturksnī līdz vienai reizei divos gados.



- Plašāk par uzņēmuma reģistrācijas niansēm PVD lasiet Zemkopības ministrijas mājas lapā, sadaļā Pārtikas uzņēmuma reģistrācija.

### **N.B.! Reģistrācija PVD ir bezmaksas, un pie-reģistrēties var 5 darba dienu laikā.**

*Uzņēmums ir atbildīgs par savu izstrādājumu kvalitāti, tāpēc tam saistošas visas pārtikas ap-  
rīti reglamentējošo normatīvo aktu prasības,  
kā arī vispārējās higiēnas prasības, kas pārtikas  
uzņēmumiem ir noteiktas Eiropas Parlamenta  
un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regulā (EK)  
Nr. 852/2004.*

Zemkopības ministrijas mājas lapā ir publicētas Prasības pārtikas aprītē.

### **ALKOHOLA TIRDZNICĪBAS LICENCE**

Alkoholisko dzērienu mazumtirdzniecībai ir nepieciešama speciāla atļauja (licence), kā to paredz Alkoholisko dzērienu aprītes likums. Alkoholisko dzērienu vairumtirdzniecības licence, alkoholisko dzērienu mazumtirdzniecības licence un alus mazumtirdzniecības licence dod tiesības veikt attiecīgās darbības tikai licencē norādītajā vietā, un licenci ir tiesīga izmantot tikai tā persona, kurai šī licence izsniegta. Lai saņemtu licenci, komersants attiecīgajam iesniegumam pievieno dokumentus: komercdarbībai izmantojamo vietu (telpu, tirdzniecības vietu) lietošanas tiesības apliecināšanu dokumentu; ar komersanta atbildīgās amatpersonas parakstu apstiprinātu izmantojamo vietu plānu. Mainoties informācijai, kas norādīta iesniegumā licences saņemšanai vai tam pievienotajos dokumentos, komersanta pienākums ir par to informēt Valsts ieņēmumu dienestu un iesniegt izmaiņas apliecināšanu dokumentu kopijas. Plašāk lasiet Alkoholisko dzērienu aprītes likumā.



### **AUTORTIESĪBU LICENCE.**

Lai tirdzniecības telpas būtu pievilcīgākas klientam, daudzi uzņēmēji izvēlas tajās atskaņot mūziku. Lai to varētu darīt, obligāti jāiegādājas autortiesību licence. Ja uzņēmuma telpās skan radio, televizors vai mūzika ierakstu veidā, tad ir jābūt noslēgtam līgumam ar autortiesību pārstāvi. Tā var būt gan vienošanās ar individuālu personu par tā mūzikas atskaņošanu konkrētā uzņēmumā, gan līgums ar autortiesību pārstāvi. Latvijā vienīgā autortiesību pārstāve ir AKKA/LAA.

N.B.! Licences cena atkarīga no dažādu darbu izmantojuma veida.

Plašāk lasiet AKKA/LAA mājas lapā.

### **DROŠĪBA**

#### **Ugunsdrošības prasības**

Atbilstoši MK noteikumu Nr.359 prasībām, darba devējam darbavietas jānodrošina ar ērti pieejamām, vienkārši lietojamām un piemērotām ugunsgrēka dzēšanas iekārtām (ja iespējams, automātiskām), automātiskām ugunsdzēsības signalizācijas iekārtām, ugunsgrēka izziņošanas sistēmām un ugunsdzēsības līdzekļiem. Spēkā esošie Ugunsdrošības noteikumi informē par to, kā noteikt objekta ugunsbīstamības līmeni un atbilstoši tam, nodrošināties ar nepieciešamo ugunsdzēsības inventāru.

#### **Elektrodrošības prasības**

MK noteikumi Nr. 82 precizē prasības elektroītaisēm, lai nerastos ugunsgrēka vai eksplozijas risks.

#### **Drošības zīmes un signālkrašojums izejas/evakuācijas ceļa norādīšanai**

Mazumtirdzniecības veikalu telpās visbiežāk jāizmanto zīmes, kas apzīmē evakuācijas ceļus, ugunsdzēsības līdzekļu un pirmās palīdzības līdzekļu atrašanās vietas. Savukārt ar signālkrašojumu (dzeltenu un melnu vai atsevišķos gadījumos ar sarkanu un baltu svītrotu signālkrašojumu - signālkrašojumu izmēri ir proporcionāli šķēršļu vai bīstamo vietu izmēriem, bet dzeltenās un melnās vai sarkanās un baltās svītras ir vienāda platuma un novietotas 45° grādu leņķī) jāapzīmē tās bīstamās vietas, kur iespējams nelaimes gadījumu risks, piemēram, atšķirīgi grīdas augstumi, pakāpieni, vietas, kur iespējams atstāt galvu utt.

## Pirmā palīdzība

Darbs mazumtirdzniecībā pieder pie zema riska darbiem, tāpēc aptieciņu skaits varētu būt salīdzinoši neliels. Svarīgākais, lai situācijā, kad noticis nelaiemes gadījums, aptieciņas būtu ātri pieejamas. Jāatceras arī tas, ka mazumtirdzniecībā salīdzinoši bieži dažādas veselības problēmas var piemēklēt arī veikalu apmeklētājus – pircējus. Šādos gadījumos vienmēr nepieciešams izsaukt neatliekamo medicīnisko palīdzību, nevis mēģināt sniegt pirmo palīdzību pašiem.

## INTERJERS UN VEIKALA IEKĀRTOJUMS

Pirms veikala iekārtošanas vēlams aplūkot un salīdzināt visdažādākos piemērus un, ja iespējams, veikala interjera veidošanā iesaistīt profesionālu dizaineru, lai izvairītos no iesācēja kļūdām. Kvalificēts dizainers palīdzēs iekārtot telpu lietderīgi, pārzinot cilvēku uzveres paradumus un mārketinga pamatlietas. Profesionālis pārzinās krāsu un gaismas izmantošanas likumsakarības.

Jo vienkāršāks, tīrāks, pārdomātāks un sabalansētāks būs interjers un dizains, jo labāk.

Pastāv vairāki veikala iekārtojuma veidi, no kuriem jāizvēlas savam saimniecības veikalam piemērotākais:

**Taisnliniju** (plauktu taisns izvietojums uz grīdas un pie sienām) iekārtojums: šis veids ļauj ļoti efektīvi izmantot visu grīdas un sienu platību, tostarp telpu stūrus. Šādā iekārtojumā klientam ir viegli orientēties, bet veikalniekam – iekārtot preces. Piemērots nelieliem mazumtirgotājiem, kas uzglabā lielus preču krājumus.



**Cilpveida** (līdzīgi kā sacikšu trasē, preces izvietotas pa apli) iekārtojums: preču izvietojumam vairāk izmanto sienas, telpas vidū iekārtojot tikai atsevišķu stendu. Piemērots apģērba, aksesuāru, rotālietu, mēbeļu, virtuves piederumu, personiskās aprūpes un specializētiem mazumtirdzniecības veikaliem.

**Brīvais** (plānojums, kas pieļauj vislielāko radošuma izpausmi) iekārtojums: izplatītākais dārgu zīmolu apģērba un aksesuāru, "boutique" stila veikalos, personiskās aprūpes preču tirdzniecībā, kā arī jauktam lietojumam, piemēram, maiznīcai, delikatesēm un iepakotām precēm vienuviet.

## PĀRDOŠANAS PRASMES

Tirdzniecības vietai jābūt sakoptai, tīrai, pārskatāmai un uzmanību piesaistošai. Pārdevējs nedrīkst apkalpot klientus, būdams netīrā apģērbā vai sliktā noskaņojumā. Pārdevēja izskatam un apģērbam jābūt koptam un patīkamam, jāseko līdzi tam, vai darbiniekam ir kopti nagi, tīri mati, svaiga elpa utt. Svarīga ir draudzīga, laipna komunikācija ar pircēju. Kā pareizi komunicēt ar savu pircēju, kā nodrošināt viņam viesmīlīgu uzņemšanu? Padomus var smelties Tūrisma attīstības valsts aģentūras apkopojumā „Viesmīlības Rokasgrāmata”.



# INFRA- STRUKTŪRA

3





## CEĻA NORĀDES

- Skaidras norādes uz saimniecību nepieciešamas no iebraucamā ceļa. Norādes saturs atkarīgs no saimniecības specifikas.
- Ja vēlaties piesaistīt garāmbraucējus, uz norādes jābūt maksimāli daudz informācijai par piedāvājumu, piemēram: saimniecības nosaukums, nodarbošanās veids, piedāvājums apmeklētājiem, darba laiki, tālruņa numurs. Daļu informācijas nepieciešams attēlot grafiski – piktogrammās, simbolos, zīmējumos, logo utt. Norādei vēlami atstarojoši elementi, lai tā ir pamanāma tumsā.
- Ja saimnieki nevēlas piesaistīt garāmbraucējus, bet vēlas uzņemt apmeklētājus pēc iepriekšēja pieteikuma, ceļa norāde būs lakoniska, taču tai jābūt viegli pamanāmai.



Pirms reklāmas objekta izvietojanas pie valsts nozīmes autoceļiem ir jāveic saskaņojums ar CSDD. Turpat jāaskaņo reklāma, informācijas, norāžu izvietojana pie jebkuriem ceļiem (līdz 50 m attālumā no ceļa). Ja veikals pie savas ēkas grib izvietot papildu tirdzniecības vietas vai preces pārdošanai (tas varētu būt aktuāli vasarā), tad tā nav uzskatāma par ielu tirdzniecību, un nav vajadzīga speciāla pašvaldības atļauja. Ja tādā veidā grib tirgot pārtiku, tad gan vēl ir vajadzīgs saskaņojums ar to iestādi, kas ir atzinusi pārtikas uzņēmumu - Vides veselības centru, Valsts sanitāro inspekciju.

### NORĀŽU IZVIETOŠANAS NOSACĪJUMI

Norādēm var izmantot dažāda veida plakātus, virzienrādītājus no koka, metāla vai akmens. Uz norādes liekams nepārprotams veikala



nosaukums, tai jābūt labi izlasāmai, braucot ar auto uz ceļa atļautajā ātrumā. Nosaukums izgaismots vai atstarojoši burti. Jāizvairās no vairākām norādēm vienuviet.

### TEHNISKIE RISINĀJUMI UN NOTEIKUMI

Norāžu izmaksas atkarīgas no izvēlētā materiāla un saimnieka rocības. Sīkāk par risinājumiem un prasībām: MK noteikumi NR. 402 „Noteikumi par reklāmas objektu vai informācijas objektu izvietojšanu gar ceļiem, kā arī kārtību, kādā saskaņojama reklāmas objektu vai informācijas objektu izvietojšana”.

Veikala izkārtnes nepieciešams saskaņot pašvaldībā. Sīkāk: MK noteikumi Nr. 732 „Kārtība, kādā saņemama atļauja reklāmas izvietojšanai publiskās vietās vai vietās, kas vērstas pret publisku vietu”.

### AUTO NOVIENTNE

Auto novietnei minimāli nepieciešams līdzens laukums ar segumu (granti, šķembām, asfalu utt.), lai neveidojas dubļi.

Nepieciešams pietiekami daudz vietas auto novietošanai, atbilstoši plānotajam apmeklētāju skaitam.

Ja plānots uzņemt apmeklētāju grupas, nepieciešams pietiekami daudz vietas, lai auto novietnē varētu iebraukt, apstāties un apgriezties tūristu autobuss. Šajā gadījumā jāpārlicinās, vai iebraucamais ceļš ir atbilstošā platumā.

Auto novietnei nepieciešamas atbilstošs apzīmējums – vēlama visiem atpazīstamā ceļa zīme ar P burtu.





Dažos gadījumos nepieciešamas arī virziena norādes uz auto novietni, lai svešajā vietā auto vadītājiem, īpaši lielo autobusu šoferiem, ir vieglāk orientēties, piemēram, ja iebraucamais ceļš sazarojas, ja saimniecībā ir vairākas ēkas vai laukumi utt.

Apmeklētājiem ir ērti, ja auto novietnē ir izvietotas arī atkritumu tvertnes.

Ziemas laikā auto novietnei jābūt adekvāti koptai, lai tajā var iebraukt (jānotīra sniegs, ledus, jānokaisa grants vai cits materiāls pret slidēšanu).

## APMEKLĒTĀJU TUALETES

Apmeklētāju tualetes **regulāri jāpārbauda**, vai darbojas tualetes poda skalojamā kaste, apgaismojums, durvju slēdzene, vai nav beidzies tualetes papīrs.

Tualete **regulāri jātīra**, jāiztukšo atkritumu tvertne.

Jānodrošina iespēja apmeklētājiem **mazgāt rokas** – izlietne ar tekošu ūdeni, šķidrās ziepes, papīra salvetes roku slaucīšanai vai roku žāvētājs. Uz tualetes durvīm **jābūt norādei**.



Iespējams arī izmantot sauso tualeti ārā. Arī tai regulāri **jāpārbauda tualetes papīra krājumi**. Āra tualetei nepieciešams **pietiekams apgaismojums** – āra gaisma vai elektriskais apgaismojums.

## INFORMĀCIJA APMEKLĒTĀJIEM

Apmeklētājiem līdzņemšanai un tālākai informācijas izplatīšanai var sagatavot visdažādāko materiālu klāstu, atkarībā no mērķa un pieejamiem līdzekļiem. Tās var būt saimniecības vizītkartes, atklātnes, reklāmas bukleti, saimniecības produkcijas apraksti, suvenīri.

Apmeklētājiem ir interesantāk, ja daļu no informācijas viņi var izlasīt stendos vai plakātos, piemēram, pie eksponētajiem darba rīkiem. Stenda aprakstos var izmantot arī senākus foto attēlus, kur attiecīgais darba rīks redzams darbībā. Stendā var eksponēt, piemēram, īsu saimniecības vēsturi, produkcijas aprakstu un citu praktisku informāciju.







# VĒSTURISKĀ MANTOJUMA ASPEKTI AGROTŪRISMA SAIMNIECĪBĀS

Turpmākie apraksti ir īss pārskats par lauku saimniecības jomu vēsturisko attīstību – lopkopība, zemkopība, augļkopība, zivsaimniecība un zveja, amatniecība. Informācija raksturo šķirņu, audzēšanas un pārstrādes metožu, saimniekošanas paņēmienu attīstību. Šie apraksti var kalpot iedvesmai, plānojot agro mantojuma piedāvājumu un veidojot tā aprakstu.



4



#### 4.1. PIENSAIMNIECĪBA

1.-2. g. tūkst. pirms mūsu ēras cilvēku uzturā Latvijas teritorijā arvien lielāku vietu ieņēma piena produkti. Bronzas laikmeta Ķīvutkalna apmetnē Doles salā ir atrastas vairāk kā 130 māla kārstuvju atliekas, kas norāda uz piensaimniecības pirmsākumiem Latvijā. Govis dod aptuveni 500 – 600 litru piena gadā. Tiek gatavoti piena produkti, ko iespējams glabāt ilgāku laiku.

Mūsu ēras sākumā piena produkti lietoti uzturā, izmantoti kā nodevu un maksājumu līdzeklis. Piemēram, 14.gs. sākumā Roņu salas zemnieki nodevās maksāja 3 mārciņas sviesta no gov, teļa un kumeļa. Tāpat pastāvēja sviesta nodevas, ko Rīgas bruņinieki ievāca Jāņu vakarā.

Viduslaikos arī Latvijas muižās piensaimniecība bija ļoti maza nozīme. Muižās gan pašu ražoto, gan no zemniekiem vākto pienu lietoja tikai savam uzturam. Piena produktiem vēl nebija noietā, jo pilsētas bija nelielas un pilsētnieki paši turēja lopus.

Vēl 17.-18. gadsimtā piena ražošana bija ļoti vāja. Vidēji viena gov saražoja 12 – 16 kg sviesta, turklāt sezonāli. Piena produkti, ko gatavoja šajā laikā no piena: skābs piens, rūdzis piens,

krējums, sviests, kūpināts piens (biezpiens), siers. Muižās no ārvalstīm atceļo tā laika modernās ražošanas metodes, kas ļauj gan intensificēt ražošanu, gan pilnveidot piena pārstrādi.

18.gs. beigās Latvijas teritorijā tiek uzsākta piena produktu gatavošana tirgum. Sviesta cena pieaug vidēji 2,6 reizes (18.gs.vidus – 19.gs. sākums). Galvenie iemesli – pilsētu augšana un pakāpeniska industrializācija rada pieprasījumu pēc pārtikas. Tika ieteikts dzīvniekus turēt piepilsētu muižās, jo tad varēja gūt labus ienākumus no piena produktiem un telļiem. Tāpat šajā laikā tiek izplatīti ieteikumi govīm lecināt tā, lai produkciju varētu piedāvāt pircējiem visu gadu. Rudenī gaļa un sviests bija dārgāki, jo vasarā veidotie uzkrājumi no Rīgas ar kuģiem tika sūtīti pircējiem citās zemēs. Zemnieki piena produktus uz Rīgu sāka vest 18.gs. beigās, tirgojot tos uz ielas vai piegādājot mājās. Produktus vai nu vedā ratos, vai nesa uz muguras koka traukos. Zemnieki produktus pārdeva arī tirgū. 18.gs. muižās tiek uzsākta mērķtiecīga ražīgu govju šķirņu veidošana, pamatojoties uz ārvalstu šķirnēm.



Piena lopkopība strauji attīstījās 19. gadsimtā. Piena produkti kļuva par nozīmīgu eksportpreci. Muižās sāk ieviest jaunas zināšanas: izkopj šķirņu ganāmpulkus, uzlabo dzīvnieku ēdināšanu. Speciāli tiek ierīkoti āboliņa sējumi, kultivētas ganības. Dažās muižās izslaukums sasniedz pat 2460 l gadā. Tiek dibinātas pienotavas, attīstās zinātnes – ķīmija, fizika, mikrobioloģija, kas ir būtiskas piena pārstrādes nodrošināšanai.

Pēc pirmā pasaules kara veidojās jaunas pienotavas, kā arī sākās mazo pienotavu apvienošana. 1939. gadā Latvijā bija 251 laba pienotava. Vīnas tās darbināja mehāniskais spēks: tvaiks, iekšdedzes dzinēji vai elektrības dzinēji. Iekārtas iegādāja ārzemēs. Latvijā piena separatori parādījās 20. gs. sākumā. Tie bija darbināmi ar roku, tvaiku vai elektrību. 1938./1939. gadā no vienas govs ieguva vidēji 130 kg sviesta. Kopumā Latvijā 1939. gadā piensaimnieku biedrības saražoja 29 371 t sviesta. Lauksaimniecība bija kļuvusi par būtisku nozari, kas ražoja eksporta produktus. 1938. gadā eksportēja 23,5 tūkst. tonnas sviesta. Latvija sviesta eksporta ziņā bija sestajā vietā pasaulē aiz Dānijas, Jaunzēlandes,

Austrālijas, Holandes un Zviedrijas. Vēsturiski Vidzeme veidojās par galveno piensaimniecības reģionu Latvijā.

20. gs. sākumā muižas ir kļuvušas par attīstītām, ražojošām saimniecībām. Ir notikusi specializācija piena ražošanā. Jau no 19. gs. beigām darbojās zemnieku biedrības, kuras organizē dažādus izglītojošus pasākumus piensaimniecībā. Tika dibinātas piensaimniecības pārraudzības biedrības, kas reģistrēja piena daudzumu un tauku saturu, popularizēja jaunas zināšanas. Pirmā pārraudzības biedrība izveidojās 1903. gadā. 1909. gadā nodibinājās pirmā kopsienotava – Spāres pienotava Drabešu pagastā. Sākoties pirmajam pasaules karam, Latvijā bija 88 kopsienotavas.

20. gs. pirmajā pusē lielāko Latvijas pilsētu veikalos pircēji varēja nopirkt sviestu, pienu, vājpienu, putukrējumu, kafijas krējumu, skābo krējumu, biezpienu, sieru, krējuma sieriņus, zaļos sieriņus, baltsieru, Jāņu sieru, dažādus citus sieriņus, kefiru, jogurtu, dzērienu "Ligo", paniņas un kultūrpienu, saldējumu, konfektes.

## 4.2. LOPKOPĪBA

### 4.2.1. PIENA LOPKOPĪBA

**Latvijas zilā** jeb Latvijas zilā govs, arī līvu govs, jūras govs jeb mēness govs ir viena no liellopu (*Bos primigenius taurus*) primitīvajām šķirnēm, kuras izcelsmes vieta ir Kurzemes novads. Pastāv hipotēze, ka zilās govīs Latvijā nokļuva kopā ar indoeiropiešu ieceļotājiem pirms 4000 gadiem. Tās, iespējams, ir pēcnācējas pelēkajām stepju govīm. Zilajām govīm ir tumša āda, kas ir dienviņu govju pazīme, jo tumšais pigments pasargā ādu no saules apdegumiem. Papildus minētajam, dienviņu šķirnēm ir gaišs, sirms, pelēks, dzeltens, brūns vai balts apmatojums. Citā versijā zilās govīs ir radušās no vietējās zilganās krāsas tauru pasugas, kas savvaļā ganījās piejūras plāvās pirms vairāk nekā 2000 gadiem, vai arī tās tika ievestas no Skandināvijas. Norvēģijā arī mūsdienās ir sastopamas zilpelēkas govīs.

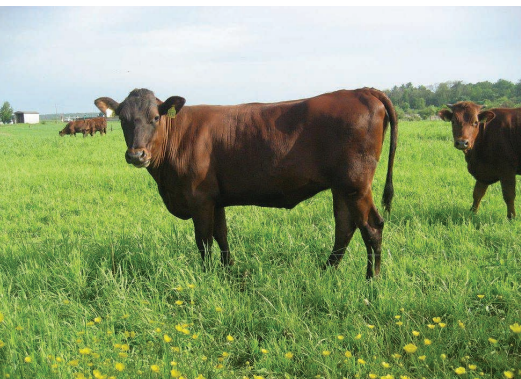
Šķirne oficiāli reģistrēta pirms otrā pasaules kara. Tā saglabājusies, pateicoties šo govju



spējai pielāgoties pieticīgajiem piejūras smilšaino augšņu ēdināšanas apstākļiem, pašu govju piemīlīgajam raksturam, savdabīgajai apmatojuma krāsai un, protams, pateicoties šo govju audzētāju entuziasmam. Šķirnei ir raksturīgi tas, ka nav konstatēti saslimšanas gadījumi ar leikozi.

Padomju okupācijas laikā fermu veidošanas dēļ sākās šīs šķirnes bojāeja. Zilo govju izzūšanu sekmēja arī mākslīgā apsēklošana, kurai izmantoja brūno buļļu spermu. Kopš pagājušā gadsimta 90. gadu vidus ar Apvienoto Nāciju organizācijas Pārtikas un lauksaimniecības daļas finansālo atbalstu tika īstenoti vairāki pasākumi zilās govīs aizsardzībai un saglabāšanai.

**Latvijas brūnā** jeb Latvijas brūnā govī ir viena no liellopu piena - gaļas šķirnēm, kas izveidota Latvijā, tās saīsinātais apzīmējums ir LB. Latvijas piena govīs šķirnes selekcijas darbu uzsāka Paulis Lejiņš (pirmais Latvijas Zinātņu akadēmijas prezidents) 1910. gadā, uzņemoties Zemgales Lustes muižas mācību un izmēģinājumu saimniecības vadītāja pienākumus. 1922. gadā Latvijas brūnā ir apstiprināta kā šķirne. Vislielākā Latvijas brūno govju šķirnes populācija bija vērojama 1980. gadā (141 700 LB liellopi).



Latvijas laukos joprojām var redzēt Latvijas brūnās šķirnes govīs. Jaunā tipa Latvijas brūnās šķirnes govīs pie normālas ēdināšanas izdod 8000–12000 kg piena ar tauku saturu virs 4.20% un olbaltuma saturu virs 3.20%. Latvijas brūnās šķirnes govīs vairāk ir piemērotas nelielām saimniecībām un saimniecībām

ar bioloģisko ražošanas virzienu. Pretstatā Holšteinas melnraibās šķirnes govīm, Latvijas brūnajām organismam ģenētiski ir būvēts izturīgāks, līdz ar to tām ir zemākas ārstēšanas, sēklošanas, ēdināšanas u.c. izmaksas.

Latvijas Lauksaimniecības universitātes mācību un pētījumu saimniecībā „Vecauce” ir izveidota Latvijas brūnās šķirnes genofonda govju novietne. Latvijas brūnās šķirnes genofonda saglabāšanas programmā vēl iesaistījušās 30 zemnieku saimniecības Latvijā. 2015. gadā vidējais Latvijas brūnās šķirnes genofonda govīs izslaukums bija 5066 kg piena ar tauku saturu 4.31% un olbaltuma saturu 3.14%. Genofonda saglabāšanai tiek piešķirts valsts atbalsts.

#### 4.2.2. AITKOPĪBA



Aitkopība Latvijā sākās attīstīties 9.-12.gs. Šajā laikā Latvijā audzēja rupjvilnas ziemeļu īsastu aitas. 17.gs. Kurzemē, Rucavas apkārtnē sākās pirmie mēģinājumi aitu uzlabošanai, ievēdot Spānijas smalkvilnas aitas. Mēģinājumi gan nebija sekmīgi, jo Spānijas aitas Latvijā klimats nebija piemērots. 19.gs. smalkvilnas aitas iveda Vidzemē, Trikātā un Lipšu kalna muižās, no kurienes tās nonāca arī zemnieku saimniecībās.

19.gs. 30. – 40. gados līdzās tradicionālajām nozarēm strauji attīstījās arī aitkopība. Tā kā Anglijā bija ieviestas mehāniskās vērļpamāš un aužamās iekārtas, kā arī paplašinājās Anglijas tirgi Vidus un Dienvidamerikā, pieauga pieprasījums pēc audumu ražošanas izejmateriāliem, tai skaitā vilnas. Anglija importēja vilnu arī no Krievijas un tās Baltijas provincēm. Arī Krievijas valdība atbalstīja šķirnes aitu audzētāju Baltijā, tā veicinot vilnas

eksporta attīstību. Muižas, īpaši Vidzemē, strauji pārgāja uz aītkopību, ierīkojot lielas mēriņaitu saimniecības vilnas ieguvei. Aitu skaits Vidzemē pieauga no 1803 aītām 1826. gadā līdz 101000 aītām 1841. gadā. Tomēr, mainoties tīrgus situācijai, drīz vien Latvijas aitu vilnu izkonkurēja Austrālijas un Indijas ražotāji, tā radot grūtus apstākļus izveidotajām saimniecībām. Vienlaikus ar smalkvilnas aītām Latvijas teritorijā audzēja un izmantoja arī ātraudzīgās gaļas – vilnas šķirnes.

1927.-1937. gadā Latvijā importēja 257 Šropšīras un 83 Oksfordšīras šķirnes teķus, ko izvietoja teķu stacijās un aitu audzētavās, kas atradās zemnieku saimniecībās un lauksaimniecības skolās. 1937. gadā Latvijā pārtrauca šķirnes dzīvnieku importu, jo to skaits bija pietiekami liels, lai sekmētu Latvijas tumšgalves aitu šķirnes izkopšanu. Zemnieku saimniecībās ievestas dzīvniekus mērķtiecīgi krustoja ar vietējām mazražīgajām aītām. Labākajās saimniecībās izveidoja teķu stacijas un audzētavas. Pieaugušās Latvijas tumšgalves tīršķirnes aitas un teķus no 1938. gada ierakstīja valsts aitu ciltsgrāmatā.

1948. gadā izveidojās Valsts Plaviņu Latvijas tumšgalves aitu audzēšanas novads, kas turpināja šķirnes izkopšanas darbu. 1957. gadā aitu mātēm vidējā dzīvmasa bija 55 kg un vilnas nocirpums 2,7 kg.

### 4.2.3. CŪKKOPĪBA

Cūkkopībai vienmēr bijusi liela nozīme lauku iedzīvotāju apgādē ar pārtiku. Cūkas labi izmantoja graudkopības, piensaimniecības, mājsaimniecības blakusproduktus, nodrošināja



pārtiku saimniecībā, kā arī deva papildus ienākumus, jau no 19.gs. piegādājot gaļu pilsētu iedzīvotājiem.

Pēc pirmā pasaules kara cūku skaits samazinājās samazinātā pieprasījuma dēļ. Pēc kara eksportēja tikai nedaudz cūkgaļu un bekonu, cenas bija zemas, nesedza ražošanas izmaksas. Latvijā pirmajos valsts pastāvēšanas gados audzēja pūstreknās un treknās cūkas.

Bekona cūku audzēšana Latvijā sākās ar 1922. gadu. Vienlaicīgi veidojās pirmie kooperatīvi gaļas eksportam, kuilju stacijas, kā arī lielāka vērtība tika pievērsta šķirņu izkopšanai un cūku ēdināšanai.

1925. gadā izveidoja cūku ciltsgrāmatu, kur ierakstīja jorkšīras un vācu dižciltīgās cūkas. Vaislas materiālu sāka ievest no ārvalstīm. 1923. gadā valdība izdeva speciālus noteikumus par eksportējamās gaļas kvalitāti un kontroli, kas bija arī sākums eksportam. Cūkkopība vairāk bija attīstīta Bauskas un Jelgavas apriņķī, kam sekoja Kurzeme (bez Ventspils), Ziemeļvidzeme un Dienvidlatgale. Maz cūku bija Sēlijā un Centrālvidzemē.

### 4.2.4. PUTNKOPĪBA

Putnkopība ir samērā jauna nozare. Senākos laikos katrā zemnieku sētā bija nedaudz vistu saimes apgādei ar olām un putnu gaļu.

1912. gadā Latvijas Lauksaimniecības centrālbidrība un Latviešu Lauksaimnieku ekonomiskā biedrība organizēja kursu par putnkopību. Šo brīdi var uzskatīt par nozares sākumu Latvijā. 1920. gadā Latvijā bija 813 tūkst. putnu, bet 1929. gadā jau 2 miljoni, no kā 92% bija vistas.



Audzēšanas paņēmieni vairumā bija primitīvi. Vietējās vistas dēja 70-90, salīdzinoši mazas olas gadā.

Ar 1026. gadu sākās šķirņu uzlabošana un pāreja uz leghornas vistām. 4,2% no putniem bija pīles, 3% zosis, 0,9% titari. Putnkopības industrializācija vēl bija jāgaida.

### 4.2.5. ZIRGKOPĪBA

Zirgkopībai Latvijā nozīme ir jau gadu tūkstošiem. Zirgs bija svarīgs vilcējspēks lauku darbiem, un vienlaicīgi arī transporta līdzeklis un kara zirgs. Traktori un automašīnas lauksaimniecībā ieviesās tikai ap 20. – 30. gadiem 19.gs. Pirms pirmā pasaules kara Latvijas teritorijā bija ap 320 tūkst. zirgi. Lai atjaunotu zirgu skaitu, pēc kara darba zirgi tika iepirkti Lietuvā, Dānijā, Holandē un Igaunijā. Lai apkarotu zirgu zādības, ieviesa zirgu pasus un reģistrēšanu.



## 4.3. ZEMKOPĪBA UN GRAUDKOPĪBA

Vissenākais kultūraugs Latvijas teritorijā ir mieži. Tos sāka audzēt nelielos lauciņos jau akmens laikmetā. Perioda beigās parādījās arī kvieši, pupas un prosa. Ražošanai izmantoja vienkāršus darbarīkus – akmens kapļus, speciālas nūjas, berzes dzirnakmeņus. Bronzas laikmetā Latvijas teritorijā nonāca arī bronzas rīki (Kurzemes, Zemgales teritorija).

Sākotnēji zemkopība veidojās kā līdumu sistēma. Galvenās kultūras bija mieži, kvieši, prosa, zirņi, pupas, rudzi un auzas. Audzēti arī lini audumu gatavošanai. Augot iedzīvotāju skaitam, sāka veidoties zemkopības atmatu sistēma - vidēji 4 gadus izmantotus lauciņus uz 20 gadiem atstāja atmatā, izmantojot ganībām, vai ļaujot apaugt ar krūmiem. 5.-9. gs. veidojās pastāvīgo tīrumu sistēma, kad starplaikos starp sējumiem uz lauciņiem ganīja lopus, vienlaicīgi mēslojot lauciņus. 10.-12.gs. tika izmantotas visas sistēmas vienlaicīgi. Latvijas teritorijā šajā laikā audzēja vējauzas, pamazām arī auzas, sējas rāceņus, sējas idru, kaņepes, lauku pupas, lēcas, zirņus, linus. Pakāpeniski rudzu īpatsvars pieaug līdz miežu līmenim un maize kļūst par būtisku uztura līdzekli.



Zemkopība strauji attīstījās laikā, kad roku darbu aizstāja zirgs kā vilcējspēks. Sākotnēji zirgu augstums pie skausta bija vidēji nedaudz virs 120 cm. Zirga izmantošana bija sākums arkla lietošanai zemkopībā. Arkli sākotnēji bija koka. Vēlāk to stiprību palielināja dzelzs lemeši. 7.-9.gs. izplatījās spīlarkls, kas ļāva attīstīties pastāvīgajiem tīrumiem un to mēslošanai ar kūtsmēsliem.



Muižniecība un muižas sāka veidoties 14. – 15.gs. Par muižkungiem kļuva bruņinieki, kas sāka apmesties uz dzīvi savos lēņu objektos.



Savas muižas attīstīja arī bijušie latviešu kungi Jersikā, Tālavā, Kursā u.c.. Notika pakāpeniska pāreja uz ražošanu tirgum, tāpat uzplauka ārējā tirdzniecība. No Latvijas teritorijas izveda labību, linus, kaņepājus, vasku, pelnus (pulvera ražošanai), kokus.

18.gs. beigās ar likumu tika ieviesta "labības magazīnu" ierīkošana. Tie bija labības sēklu uzkrājumi pagastu robežās, ko veidoja, katru gadu atberot noteiktu daudzumu graudus. Šajā laikā arī sāka veikt gaisa temperatūras novērojumus, kas bija pirmās izpētes ražošanas pilnveidošanai. Kā rādīja novērojumi, līdzīgi kā šodien, sējas un ražas novākšanas periodā Latvijā bija daudz īsāki kā Rietumeiropā un prasīja daudz lielāku darba spēka patēriņu sezonā. Arī klimata svārstības bija daudz izteiktākas, kas arī bija iemesls neražām. Tāpat tika uzsākta zemes īpašību izpēte. Tika gatavoti dažādi ierosinājumi ražu palielināšanai un lai pārvarētu klimata izaicinājumus. Latvijas un Igaunijas teritorijās izdeva speciālus žurnālus, kur šādus priekšlikumus aprakstīja.

19.gs. sākumā Latvijā augsekā ienāca sarkanais āboliņš, kura loma bija ļoti būtiska kā slāpekļa piesaistītājam no gaisa, tā palielinot augsnes auglību. Papildus tam, āboliņš ir laba lopbarība. Āboliņa audzēšana ļāva intensificēt lopkopību, tā atbildot uz augošo iedzīvotāju skaitu un pārtikas pieprasījumu. Sākotnēji tas vairāk izplatījās Zemgalē un Kurzemē, kur salīdzinoši maz dabīgo pļavu. Vidzemē tas sāka izplatīties vēlāk. Taču jau 40. gados tas daudzās muižās aizņēma ap 20% no tīrumu platības.

19.gs. sākās arvien lielāka interese par selekciju – šķirņu uzlabošanu. Pirmais lielais sasniegums bija jauna kultūrauga – cukurbiešu izveidošana. 40. gados selekcijas panākumi bija jaunu, izturīgāku un ražīgāku kartupeļu šķirņu izveidošana.

19.gs. beigās Baltijā tika ievesti pirmie minerālmēsli. Gan muižās, gan zemnieku saimniecībās tos patērēja arvien vairāk, kas deva iespēju kāpināt ražību. 1861. gadā Rīgā, Mīlgrāvī uzbūvēja superfosfāta fabriku, kas veicināja minerālmēsļu arvien plašāku izmantošanu.

19.gs. 30. gados Rīgā tika uzbūvētas pirmās darbnīcas dzelzs arklū rūpnieciskai ražošanai. Šis bija pārejas sākums no lauku amatnieku gatavotiem vienkāršiem zemes apstrādes darbarīkiem uz rūpnieciskiem izstrādājumiem. Muižās notika pāreja no kļaušām uz kalpu nodarbināšanu. Tas ļāva apmācīt darbiniekus darbam ar sarežģītākiem, precīzākiem un efektīvākiem darbarīkiem. Pirmās sējmašīnas 1857. gadā iveda no ārzemēm, bet jau 1860. gadā tās sāka ražot Rīgā, vēlāk arī Jelgavā un Liepājā.

19.gs. beigās Latvijā sāka lietot plaujmašīnas, sākotnēji Zemgalē un Kurzemē.





Ar 1840. gadu plašāk sāka izmantot kuļmašīnas, kas Latvijā nokļuva no Anglijas. Cēlās darba ražīgums. Darbinieki bija jāizvēlas rūpīgi un speciāli jāapmāca rīkoties ar kuļmašīnām. Sākotnēji tās darbināja ar zirgiem, bet vēlāk ieviesa tvaika kuļmašīnas. Pirmo tvaika kuļmašīnu iegādājās 1856. gadā Zaļā muižā pie Jelgavas. Kuļmašīnas sāka izgatavot arī Latvijā un tās bija nopērkamas uz nomaksu.

20. gs. sākumā muižnieku lielo zemes īpašumu dēļ laukos radās zemes trūkums. Puse lauku iedzīvotāju bija bezzemieki (Kurzemes guberņā - 57%, Vidzemes guberņā - >54%) un bija spiesti kļūt par laukstrādniekiem, rentniekiem, pusgraudniekiem vai kalpiem, kam nebija iespēju dabūt zemi īpašumā. Stāvokli Latvijas laukos nedaudz ietekmēja arī Krievijā sāktā Stolipina agrārreforma, kuras mērķis bija izveidot viensētās un no kopienas nodalītas saimniecības, nododot tās zemniekiem privātipašumā. Šai reformai vajadzēja nodrošināt vidusšķiras izveidošanos laukos. Pilnā mērā reforma attiecās arī uz Latgali (līdz 1912. gadam viensētās tika izdalīts 14% saimniecību). Vidzemē un Kurzemē, kur sādžu nebija, zemnieku saimniecības varēja saņemt plašus kredītus.

1920. – 1937. gadā Latvijā tika īstenota Agrārā reforma. Reformas uzdevums – jaunu saimniecību izveidošana un pastāvošo saimniecību paplašināšana. Tās pamata principi:

- Latvijā tiek saglabātas privātā īpašuma tiesības uz zemi.
- Agrārās iekārtas pamats ir mazgruntniecība.
- Jaunsaimniecībām piešķirto zemju platības atbilda divzīgu ģimenes saimniecību modelim, nepārsniedzot 60 pūrvietas.
- Zemi no valsts zemes fonda bija tiesības saņemt Latvijas pilsoņiem.
- Privātām personām piederošas mazgruntnieku saimniecības (līdz 100 ha) palika neskartas.
- Bijušajiem lielgruntniekiem tiesības paturēt īpašumā zemi līdz 100 ha ar ēkām.
- Rentniekiem bija tiesības paturēt no lielgruntniekiem vai valsts nomāto zemi nomā, kā arī iegūt īpašumā.
- Ierobežojams vienās rokās nododamais zemes īpašums, nepārsniedzot 50 ha robežu.

Mehanizācijas līmenis zemnieku saimniecībās joprojām bija relatīvi zems, tāpēc 30. gados lauksaimniecībā nodarbināja sezonas strādniekus no ārzemēm (gk. no Lietuvas un Polijas; 1936.g. pavisam ~ 48 tūkst. cilvēku, 1938.g. - 37 tūkst. cilvēku).

Pēc Latvijas okupācijas (1940) sākās padomju zemes reforma, tika dibināti pirmie kolhozi.



## 4.4. GRAUDKOPĪBAS KULTŪRAS

### 4.4.1. LINI



Liela nozīme 19.gs. 20. gados Latvijā bija linkopībai. Kara laikā platības bija samazinājušās uz pusi, līdz 30,5 tūkst. ha. Ar 1919. gadu linu nozare tika pakļauta valsts monopolem. Privātās personas un uzņēmumi varēja nodarboties ar linu pārstrādi, tirdzniecību, transportu un eksportu tikai saņemot speciālas atļaujas. Linu nozares regulēšana deva rezultātus un dažos gados tik sasniegti pirmskara rezultāti – 50 – 70 tūkst. ha. Linu sējumi koncentrējās Abrenes apriņķī un citos Latgales apriņķos, Ziemeļvidzemē (ap Burtnieku ezeru, Mazsalacu, Rūjienu), Lubānas līdzenumā ap Viļāniem. Pateicoties linu monopola darbībai, tika ieviesta kārtība nozarē, nodrošinot eksporta iespējas un darbu linu audzētājiem arī ziemas mēnešos, tā veidojot stabilu ienākumu bāzi.

### 4.4.2. RUDZI

Latvijā rudzus kā kultūraugu plašāk audzē kopš 18. – 19. gadsimta, kad vienlaicīgi veidojās stabils rudzu maizes cepšanas tradīcijas. No rudzu miltiem tradicionāli cep sklandraušus, rudzu saldskābmaizi, bet no rupjāka maluma rudzu miltiem — rudzu rupjmaizi. Rudzu maizei ir salīdzinoši augsta uzturvērtība. Īpaši vērtīga rudzu maize ir kā šķiedrvielu avots. Šodien rudzus izmanto ne tikai maizes cepšanai, bet arī spirta ražošanai un lopbarībai.

Mūsdienās Latvijā rudzi aug ~5% no graudaugu platībām. Dažas no Latvijas Augu šķirņu katalogā iekļautajām populācijām rudzu šķirnēm ir: Kaupo, Amilo, Walet, Matador. Līdzās tiem

tiek iekļauti arī hibrīdie rudzi (piem., 'Agronom F1', 'Picasso F1' u.c.). Eiropas kopējā augu šķirņu katalogā iekļauta šķirne Kaupo, kamēr laukaugu kultūraugu gēnu bankā šķirnes: Jāņa rudzi, Cesvaines, Stendes 2, Ārube, Priekuļu un Vaive (tetraploidie rudzi). Lielākie audzētāji vairāk audzē hibrīdās šķirnes. Kaupo vairāk audzē Vidzemē un Latgalē, hibrīdos – visā Latvijā. Hibrīdajām šķirnēm ir augstākas ražas, kamēr arī ražošanas izmaksas ir lielākas. Hibrīdajām šķirnēm ir vairāk raksturīga izlīdzinātība, augi ir vienādāki. Populāciju šķirnes augi ir atšķirīgāki. Tiek uzskatīts, ka tieši šajā atšķirībā ir rudzu lielā vērtība. Rudzu rupjmaizei tieši tradicionālās šķirnes ir vispiemērotākās un piešķir zināmo garšu un citas īpašības. Hibrīdās šķirnes ļauj gūt lielākas ražas, tomēr tradicionālās maizes iegūšanai ļoti būtiski saglabāt un izkopt tradicionālās šķirnes.



### 4.4.3. MIEŽI

Mieži ir viens no pirmajiem kultivētajiem graudaugiem. Tos sāka audzēt nelielos lauciņos jau akmens laikmetā. Mieži ir viena no vissenākajām lauku kultūrām Latvijā. Senākie miežu graudu atradumi iegūti Kreiču neolīta apmetnē. Latvijas arheoloģiskajā materiālā dominē divkanšu mieži, audzēti arī daudzkanšu mieži. Ar lingvistiskie dati liecina par miežu senumu - mieži un maize ir vienas cilmes vārdi.





Pasaules mērogā mieži pēc platības ir ceturtajā vietā pēc kviešiem, rīsiem un kukurūzas. Latvijā pēdējos gados miežu platības un arī kopraža ievērojami samazinājās, graudu ražas ir salīdzinoši nelielas. Tomēr daudzu saimniecību un izmēģinājumu rezultāti liecina, ka Latvijā iespējams regulāri iegūt 4,0 - 5,5 t/ha. Latvijā audzē plašu miežu šķirņu klāstu, kā piem., Abava, Ansis, Druvis, Rubiola, Rasa, vasaras kailgraudu mieži "Irbe" u.c. Miežu selekcija tiek veikta gan Stendes, gan Priekuļu selekcijas stacijās.

Vasaras mieži ir viens no svarīgākajiem vasarāju kultūraugiem. No to graudiem iegūst putraimus, miltus (nelielos daudzumos), iesalu, miežu kafiju, spirtu, raugu. Taču lielāko miežu graudu daudzumu izmanto lopbarībā.

Salīdzinoši jauns produkts Latvijā ir kailgraudu mieži. Parastajiem plēkšņu miežiem un auzām apkārt graudam ir ass apvalks, ko pirms lietošanas uzturā mehāniski jāatdala. Šajā procesā tiek atdalīta arī veselīgā grauda miziņa. Kailgraudu miežiem šis apvalks pats atdalās jau kulšanas procesā un grauda miziņa paliek neskartā. Miziņa ir vērtīgs vitamīnu un šķiedrvielu avots, kas turklāt kailgraudu miežiem vijas viscaur graudam.

#### 4.4.4. KVIEŠI

Kvieši ir otrs populārākais lauksaimniecības augs pasaulē pēc rīsiem. Tikai pēc tam nāk kartupeļi, soja un kukurūza. Kviešu izcelsmes vieta ir Āzijas dienvidrietumi. Pirmie tos iemācījās audzēt Turcijas austrumu daļas iedzīvotāji. Vēlāk kvieši aizceļoja tālāk pasaulē un sasniedza

Etiopiju, Indiju, Spāniju, Lielbritāniju un Īriju. Gadu gaitā zemkopji turpināja veikt atlasī no kviešu graudiem, kas izaudzēti viņu laukos un parādījuši labas īpašības – ir viegli novācamā, ar labu ražību u.c., un tā sāka dominēt arvien jaunas kviešu šķirnes. Audzētāju vidū par iecienītākajiem kļuva plēkšņu un parastie maizes kvieši.

Kviešu un rudzu graudi galvenokārt tiek izmantoti maizes cepšanai. Kviešu graudu piemērotību maizei raksturo proteīna saturs.

Vasaras kviešus pasaulē audzē plaši, it īpaši zonās ar kontinentālāku klimatu, kur ziemas kviešu pārziemošanai ir augstāka riska pakāpe un vasaras periodā ir lielāka aktīvo temperatūru summa un vairāk Saules radiācijas. Latvijā ziemas kvieši labāk spēj izmantot pavasara augšnes mitrumu un tie ir ražīgāki salīdzinājumā ar vasaras kviešiem.

Ziemeļu puslodē ziemas kviešus parasti sēj septembrī un novāc nākamā gada augustā. Tie ir unikāli ar savām vernalizācijas (jarovizācijas) prasībām. Tiem ir nepieciešams pārdzīvot aukstuma periodu, lai tie varētu uzdziedēt. Vernalizācija ir fizioloģisks process, kas tiem jāiziet zemā temperatūrā, lai tie varētu uzsākt ziedēšanu. Tā ziemas kviešiem ir fizioloģiska īpašība, kas neļauj tiem attīstīt ziedpumpurus pārāk agri, līdz ar to tie neiet bojā aukstā laikā. Latvijā selekcionētas un zināmas kviešu šķirnes ir Talsis, Edvins, Fredis, Ufo, Robijs u.c.



#### 4.4.5. SPELTA

Spelta ir viena no senākajām graudaugu kultūrām, kura pieminēta Bībelē un nav mainījies līdz pat šim laikam. *Triticum spelta* (lat.)





ir vērtīgāka uzturvērtības ziņā, nekā speltas populārākie un tuvākie radnieki – parastie kvieši. Pētnieki uzskata speltu par parasto kviešu māti, jo tā ir viena no pirmajām pieradinātajām graudaugu kultūrām.

Speltas graudaugu kultūra ir nemainīga kopš sendienām. Speltu nav skāris lauksaimniecības rūpniecības bizness – šķirņu selekcija un ģenētiskā biotehnoloģija, kas ir raksturīgi citu graudaugu kultūru audzēšanā. Spelta šo īpašību dēļ kļūst populāra Eiropā kā pamats veselīgam uzturam.

Atšķirībā no citām kviešu šķirnēm, speltas graudus klāj plēksnes, kas pasargā graudus no slimībām un kaitēkļiem, kā arī sniedz izturību pret apkārtējās vides piesārņojumu. Šie graudi maz tiek audzēti rūpnieciski, tā ir savvaļas graudu kultūra. Barības vielas, kas atrodas speltas graudos, viegli pārstrādājas organismā

un neizraisa smaguma sajūtu. Speltas graudu lipekļa struktūra atšķiras no citu kviešu šķirņu lipekļa struktūras.

Pēc industriālās revolūcijas 20. gadsimta sākumā, speltas kviešus aizstāja ar ražīgākiem un mūsdienās vairāk pazīstamiem tradicionālajiem kviešiem. 70. gados Ziemeļamerikā spelta praktiski netika audzēta, jo tradicionālos kviešus audzēt un apstrādāt kļuva daudz vieglāk, ātrāk un lētāk. Mūsdienās, kad cilvēki arvien vairāk cenšas izvēlēties veselīgāku pārtiku, interese par speltas kviešiem atkal pieaug.



## 4.5. ZVEJNIECĪBA UN ZIVKOPĪBA

Latvijas teritorijā zveja un medniecība ir zināma no 9.g.t. pirms mūsu ēras. Arheoloģiskajos izrakumos atrastās harpūnas, āķi, tiklu gremdi un murdu paliekas norāda, ka jau kopš neolīta laikmeta zvejai bijusi nozīmīga loma cilvēku iztikā.

Senākās rakstītās ziņas par zvejniecību Latvijas teritorijā atrodamas Indriķa hronikā un Zobenbrāļu ordeņa un bīskapa Alberta Bukshēvdēna līgumā par iekarotās zemes sadalīšanu. Zemes un ūdeņu jaunie īpašnieki zvejas tiesības parasti iznomāja zemniekiem. No iegūtā loma zemniekam bija jādod t.s.

kunga tiesa. Piemēram, Mērsragā 18. gadsimta beigās dzīvojuši 13 saimnieki, kuriem ik gadus katram bija jādod savam Pūres baronam nodevās: 4000 žāvētas un sālītas reņģes, 500 brētliņas, 330 butes u.t.t.

19.gs. beigās Latvijā zvejai ar velkamo vadu un zvejai no taču aizsprosta dibināja zvejnieku kooperatīvas biedrības. Pakāpeniski uzlabojās arī zvejas rīki un pieauga zivju nozveja. Zivis varēja pārdot arī apkārtnes zemniekiem vai uzpircējiem. Sālītas un kūpinātas tās uzglabāja ziemai.



19. gs. 20. gadu beigās Latvijā bija ~4 tūkst. zvejnieku, kas bija apvienojušies kooperatīvos (līdz 1940.g. 35% zvejnieku bija kooperatīvu biedri). 1935. - 1938. vidēji gadā tika nozvejots >13,5 tūkst. tonnu zivju (1913.g. - 9 tūkst. tonnu), bet 1939.g. >16 tūkst. tonnu. No kopējās nozvejas 39% tika iegūti Baltijas jūras Liepājas piekrastē, 20% Ventspils piekrastē, 4% Kolkasragā un 37% Rīgas līcī. Pakāpeniski uzlabojās zvejsaimniecības apstākļi un krasta tehniskais aprīkojums (bākas, vadugunis utt.). 1939.g. Latvijas zvejsaimniecībā pavisam bija 2,7 tūkst. zvejas laivu. Zvejnieku kooperatīvi ierīkoja zivju kūpinātavas un saldētavas. 1940.g. Zvejniecības fondam piederēja 14 smagie automobiļi, kas nogādāja zivis patērētājiem.

20.gs. otrajā pusē pasaulē notikušās tehnoloģiskās pārmaiņas ievērojami ietekmējušas zvejas un maksšķerēšanas rīkus. Kokvilna un lins kā tīklu materiāli ir aizstāti ar sintētiskas izcelsmes materiāliem. Tīkli kļūst gan daudz izturīgāki, efektīvāki, kā arī dažādāki – piemērotāki konkrētiem apstākļiem un zivīm. Maksšķerēšana un spinningošana iegūst brīvā laika izklaides nozīmi, kā arī kļūst par sporta veidu.

Līdz ar zvejas rīku un kopējo tehnoloģisko un ekonomisko attīstību, kā arī saimnieciskās darbības paplašināšanos vērojama negatīva tendence – kopējie zivju resursi ir ievērojami samazinājušies. Negatīvu ietekmi uz zivju resursiem gan Daugavā, gan Latvijas mazajās upēs radījušas elektroenerģijas ražošanas stacijas, jo ir pārtraukti dabiskie zivju migrācijas ceļi, izpostītas nārsta vietas, izmainījušās dabiskās dzīves vietas, apstākļi. Līdzīgu negatīvu ietekmi Baltijas jūrā un tās baseina upēs radījuši neapdomīgi saimnieciskās attīstības lēmumi, kā rezultātā notikušas ūdens kvalitātes izmaiņas, samazinājušies zivju resursi.

Daugavā pirms hidroelektrostaciju uzcelšanas mita vairāk kā 70 zivju sugas: taimiņi, zuši, laši, foreles, siģas un nēgi. Šobrīd Daugavas baseinā sastopamas 33 sugu zivis. Daugavā mīt lielākā Latvijas samu populācija. Lašu un taimiņu nārsta vietu Daugavā vairs nav, tomēr jūras un upju nēgi te joprojām nārsto. Daļēji zivju trūkumu mēģina regulēt, audzējot zivis mākslīgajās audzētavās un mazuļus ielaižot ūdenskrātuvēs.

### 4.5.1. NĒĢU UN ZUŠU ZVEJA AR TAČIEM

Daugavas zvejnieki lašu un nēģu zvejai izmantojuši aizsprostu jeb taču zveju. Liecības par šo zvejas veidu saglabātas no 12. – 13.gs. Daugavā no Ikšķiles līdz Doles salas lejasgalam bija vispiemērotākās vietas taču būvei – daudz krāču un klinšaina upes gultne. Krācēs izveidotie aizsprosti aizšķērsoja lašu un nēģu ceļu uz nārsta vietām. Meklēdami brīvu eju, laši ielida ķeramās iericēs – „būros” un aizķēra tur izvilkātās nītis, kas bija savienotas ar sprūda ierici. Sprūds atbrīvojās un durtiņas aizcirtās. Katru dienu tači uzraudzīja divi zvejnieki. Kad būra durtiņas aizvērās, zvejnieki piebrauca ar laivu, aiz grīdas ilksītēm uzvilka būra grīdu kopā ar noķerto lasi. Lai netraucētu braukšanu pa upi un pilnībā nenoslēgtu zivju ceļu, tika atstāts brīvs laivu un plostu ceļš, apmēram 7,3 m platumā (24 pēdas). Lašu zveja ar tačiem sākās jūnija beigās un turpinājās līdz upes aizsalšanai.

Nēģu tačis sastāvēja no divām daļām – dēļu sienas (vastalas) un spraugas (virgas), kurā ievietoja trijkājus (āžus) ar murdiem. Vastala



aiztur ūdens masa un mākslīgi rada stiprāku straumi. Murdus tači parasti lika straumes virzienā. Nēģi, iedami pret straumi, atdūrās pret aizsprosta dēļu sienu. Meklēdami brīvu ceļu, tie iekļuva murdos. Murdus upē lika vakarā, līdz ar krēslu. Agri no rīta ņēma laukā un izņēma tur salīdušos nēģus. Nozvejotos nēģus apstrādāja zvejnieku sētās un pārdeva tirgū un uzpircējiem koka kubuliņos. Taču zveja Daugavā tika izbeigta 20.gs. 70. gados.

Salacgrīvā, Salacas upē mūsdienās īstai nēģu zvejai joprojām lieto murdu tači (punģi). Salacas nēģu tačis ir īpašas konstrukcijas laipa, kas būvēta pēc senajām metodēm no vairākus gadus gatavinātiem egļu kokmateriāliem, neizmantojot nevienu skrūvi vai naglu. Tači ierīko gandrīz visā upes platumā, no tā upes straumē iegremdē nēģu murdus, un notiek zveja. Nēģu zveja notiek no augusta līdz februārim.

Par “Carnikavas nēģi” dēvē nēģi (Lampetra fluviatilis), kas tiek ķerts noteiktā reģionā – Gaujas upē Carnikavas novada teritorijā – un noteiktā laikā (no 1.augusta līdz 1.februārim). Produktu pārstrāde notiek Carnikavas novadā, ievērojot senas receptes un iedzīvotāju prasmes, kas mantotas no paaudzes paaudzē jau no 17. gadsimta.

Carnikavas muižas ļaudis pirmie Latvijā un cariskajā Krievijā sāka nodarboties ar zivju mazuļu audzēšanu. 19.–20.gs. mijā Carnikavā uzcelts pirmais nelielais zivju cehs, bet 1935. gadā dibināts nēģu apstrādes cehs. Senāk nēģi tika ķerti ne vien ar murdiem, bet arī tačos, ar āķi, slotiņām u.c. Vēl mūsdienās paši zvejnieki ar savām rokām pin murdus un turpina šīs senās tradīcijas un iemaņas. 19. gadsimta sākumā Carnikavas nēģu nav trūcis ne Varšavā, ne Berlīnē.

Mūsdienās zvejnieki joprojām izmanto senās zināšanas labāko zvejas vietu noteikšanai, nēģu paradumu un laika apstākļu ietekmes noteikšanā uz nēģu uzvedību. Piemēram, pēc pilnmēness nakts nēģu murdos nebūs, nēģus labāk zvejojot duļķainākos ūdeņos. Katru gadu Gaujas gultne mainās, tādēļ jāmeklē jaunas zvejas vietas.



Par nēģu cepšanu ziņas atrodamas jau no 1882. gada, kad īpaši tika izcelta nēģu cepšana uz oglēm, kurus pēc tam, ar sāli pārkaisītus un sablietētus, nolika atdzesēties, lai pēc neilga laika varētu nodoties garšas baudījumam.



1913. gadā nēģu cepšanas tradīcijās tika iekļautas receptes, kas paredzēja iespēju nēģus cept krāsnī un pievienot verdošu ūdeni. Mūsdienās nēģu pagatavošanas tradīcijas īpaši noteikumi attiecas uz noteiktajā teritorijā ņemtajiem upes nēģiem, kurus cepot ir svarīgi ievērot receptē noteikto secību. Svaigi nēģi tiek kārtoti uz restēm un cepti uz oglēm. Kad nēģi no abām pusēm apcepti, tos liek sautējama traukā, pārlej ar ūdeni, nosedzot nēģus, pievieno sāli un ļauj sautēties, līdz tie iegūst nepieciešamo mīkstumā pakāpi. Kad nēģi izsautēti, šķidrums (buljonu) nolej un ļauj tam atdzist. Kamēr buljons dziest, nēģus nedaudz sapresē, līdz tie kļūst plakani. Atdzesētam buljonam pievieno nepieciešamo daudzumu želatīna. Saspiestos nēģus kārtō traukā, pārlej ar atdzesēto buljonu un ļauj aukstumā stingt.



## 4.5.2. LĪBIEŠU ZVEJNICĪBAS TRADĪCIJAS

Kurzemes piekrastē zvejoja siļķes, brētliņas, butes un mencas. Siļķes un brētliņas zvejoja ar tīkliem un mirdiem agrā pavasarī un rudenī. Butes zvejoja ar vadiem galvenokārt vasarā. Mencas galvenokārt ķēra ar āķiem, nārstojošas mencas — ar tīkliem.

Butes tīrīja un sāļīja. Sālsūdenī zivis stāvēja dažas dienas, tad tās izņēma un uzdūra uz kūpināšanas virbiem. Tos pakāra no vecām laivām būvētā kūpinātavā vai agrākos laikos — dūmnāmā. Zem virbiem tika iekurta lēna uguns, kuras siltumā un dūmos butes izžāvējās un bija gatavas ēšanai un pārdošanai.

Laivu būvēšanai izmantoja piekrastes priedes. Zvejas laiva, kuras aprīkojumā ietilpa paceļams un nolaižams masts ar buru un priekšgala buru, atgādināja Igaunijas piekrastes salās lietotās laivas.

Lībiešu ciemi bija nelieli viensētu tipa ciemi. Starp piekrastes kāpām uzceltās ēkas no jūras puses nebija redzamas. Tikai valgumi, tīklu būdas un vabas liecināja par ciemu esamību.

Vēl 20. gadsimta sākumā vecajās lībiešu ēkās bija vērojamas latviešu un lietuviešu būvniecības stilam raksturīgās arhaiskās iezīmes. Par tādām uzskatāms dūmnams, kas bija īpaša no baļķiem būvēta virtuves ēka. Grīdas vidū bija vaļējs pavards un virs tā uz garenvirzienā novietota ārda iekarināts katls. Dūmnāmā tika veikti dažādi saimniecības darbi – alus darīšana, veļas mazgāšana, lopu kaušana, ēdiena pagatavošana vasarā, turpat arī ēda. Uz nama kārtīm tika žāvētas butes, reņģes un brētliņas. Dūmnams kā pavarda kambaris saglabājās arī lībiešu vecajās dzīvojamajās ēkās, kuras sastāvēja no dzīvojamās istabas un priekšnama.

## 4.5.3. ZVEJNICĪBA JŪRMALĀ

Līdz 19. gadsimta 30. gadiem, kad strauji attīstījās Rīgas Jūrmalas peldvietas, zvejniecība bija galvenā vietējo iedzīvotāju saimniecības nozare. Rīgas Jūrmalas zvejnieki nodarbojās gan ar jūras, gan upes zveju. Upē zvejoja plaužus, lidakas, vimbas, zušus, jūrā – reņģes,

butes, lucīšus un ālantus.

Pieaugot vasarnieku skaitam Rīgas Jūrmalā, daudz ienesīgāka un pastāvīga ienākumu gūšana bija peldvietu izmitināšana. Arī zvejnieki, kuri vēlējās gūt papildus ienākumus, sāka organizēt vasarniekiem vannu peldes. Kāpu gravās, pie staklēm bija piestiprināti katli. Tur no jūras sanesa vajadzīgo ūdens daudzumu, to sildīja, pievienoja sāli vai kādu zaļu tēju. Sasildīto ūdeni pa reni, caur caurumu peldu būdas sienā, lēja peldu vannā. Būdas sākotnēji veidoja no našļiem, bet vēlākos laikos jau no dēļiem. Šādas vienkāršas vannu gatavošanas metodes saglabājas līdz pat 19.gs. beigām.

Tomēr līdz pat 20. gadsimta beigām zvejniecībai bija ievērojama loma jūrmalnieku dzīvē – gadsimta sākumā tika nodibināta Rīgas Jūrmalas Zvejnieku sabiedrība, kas padomju varas gados pārtapa par zvejnieku kopsaimniecību "Uzvara", bet 1991. gadā nosaukums mainīts uz AS "Jūras līcis".

Zvejnieku tiklu būdas bija būtiskas būves praktiski visā jūras piekrastē. Tās atradās krasta tuvumā. Būdas nolika tīklus, kad tie bija izžuvuši uz vabām. Valgumu tuvumā uzbūvētās vabas izgatavoja no balstošām koka kārtīm, kuras uzslēja rindās smilšainajā zemē paralēli krastam. Tiklu būdās glabāja arī airus, virves, zivju ķeseles u.c. rīkus. Vasaras sezonas laikā tiklu būdas dažkārt izmantoja arī gulēšanai.

Zivju apstrādi zvejnieku ģimenes veica savās mājās. 19.gs. zivju apstrādāšanai turīgākie zvejnieki sāka būvēt speciālas ēkas – zivju kūres. Vēlāk kūres veidoja kooperatīvi. Ēkā varēja būt vaļēja nojume dažādu rīku novietošanai, kā arī



slēgta telpa zivju sāļīšanai un uzglabāšanai. Kūrē tika veikta zivju pirmapstrāde – šķirošana, svēršana, sāļīšana, pakošana un citi darbi, lai sagatavotu zivis žāvēšanai vai pārdošanai.

#### 4.5.4. ZVEJNIEKCIEMS ĪDEŅA

Ciems, kas senajos rakstos saucas kā ludiņu (Ūdeņu) ciems, ir vienīgais zvejniekciems, kas neatrodas pie jūras. Tas izvietojies uz paugura un paceļas pāri Lubāna līdzenumam. Īdeņa ir ciems, kur saglabājusies vēsturiskā salas apbūve – mājas izvietojušās nevis gar ceļa malām, bet gan stāvājā ezera krastā, jo satiksmei un zvejai galvenokārt tika izmantotas laivas. Šeit var aplūkot zvejnieku mājas ar niedru jumtiem. Vecajām zvejnieku mājām uz ezera pusī nav logu, lai lielle vēji neizpūš siltumu. Visur žāvējas zvejas tīkli.

Ciema teritorijā ir bijuši divi seni pilskalni (bronzas un dzelzs laikmeta): Brikuļu pilskalns – nocietinātā apmetne (1000 g. Pr. Kr. – 1000 g. pēc. Kr.) un Īdeņas pilskalns (apdzīvots vēlajā dzelzs laikmetā).

Ap Lubāna ezeru ir atklātas vairāk nekā 30 seno cilvēku apmetnes, 23 no tām – akmens laikmeta. Tajās atrastas liecības (harpūnu uzgaļi) par zivju ieguvu jau ļoti senos laikos.



#### 4.6. AUGĻKOPĪBA

Pirmās ziņas par augļu dārziem kā vērtīgu objektu atrastas 1339. gada līgumos. Līdz 19. gadsimtam augļkopība visvairāk attīstījās Kurzemē, kā arī Vidzemes dienvidu daļā. Latvijas teritorijā nebija nevienas muižas, pie kuras nebūtu augļu dārza.

Augļkopība Latvijā sāk straujāk attīstīties 19.gs., sevišķi pēc zemnieku brīvlaišanas. Muiža bija latviešu zemnieku-dārzkopju skola.

Pirmie plašākie zemnieku augļu dārzi ierīkoti 19. gadsimta vidū Valmieras un Dobeles apkārtnē. Straujāka augļu dārzu ierīkošana norisinājās 70.–80. gados, kad zemnieku dārzi bija vidēji 0,33 hektārus lieli (1 pūrvieta), kur stādīja 90–95 augļu kokus. Bija arī mājas, pie kurām bija iestādīti vien 5 – 10 augļu koki. Augļu koku skaits muižu dārzos attiecīgi variēja no 20 līdz 1500, vidēji 150–300 koku. Visizplatītākās bija ābeles, ķirši, plūmes, vismazāk stādīja bumbieres. No ogulājiem pārsvarā audzēja jāņogas un ērkšķogas, savukārt zemenes un avenes bija pārsvarā sastopamas vien muižu dārzos. Kurzemē veiksmīgi audzēja brīvdabas vīnkokus. Aprikozes audzēja pie sienām, pa ziemu piesedzot ar dēļiem, bet persiku ražu varēja iegūt, audzējot siltumnīcās.

Pirmā pasaules kara laikā attīstība tika pārauta, taču tā strauji atjaunojās, tūlīt pēc kara. Šajā laikā pieauga dārzu platības, tika uzsākta augļu un ogu pārstrāde, attīstījās augļu un ogu, kā arī to pārstrādes produktu eksports uz Rietumeiropu.

Ap 1939. gadu augļu koku kopskaits sasniedza ap 8 miljonus, bet pēc trim bargām ziemām zaudēti 6 miljoni koku, arī palikušie bija stipri bojāti. Arī Otrās pasaules karš ietekmēja dārzu postījumus.





Ap 20 gs. vidū kopējās augļu dārzu platības sastādīja 28 600 hektāru, no kuriem 16 200 hektāru bija kopsaimniecību un padomju saimniecību augļu dārzi, un 12 000 ha piemājas augļu dārzi. Nākamais gadsimts augļkopības nozarē un zinātnē notika ar pārmaiņām, lai sasniegtu mērķi padarīt augļu un ogu ražošanu sektoru konkurētspējīgu un risinātu jaunus izaicinājumus.

## 4. 7. DĀRZEŅKOPĪBA

Dārzenkopība Latvijā kā patstāvīga lauksaimniecības nozare veidojās pakāpeniski, tā cieši saistīta ar zemkopības attīstību. Pirmie dārzeni bija rāceņi, tad zirņi un pupas un vēlāk baltie galviņkāposti. 14.gs. kāposti visur kļuva par galveno dārzeni, tam sekoja rāceņi. 13. – 15. gs. audzēto dārzeņu klāsts ievērojami palielinājās. Šajā periodā sāka audzēt sīpolus, ķiplokus, rutkus, kāļus, bietes. 15.gs. gurķus, burkānus, pētersīļus, mārtrutkus un dažus lapu dārzeņus. Visvēlāk sāka audzēt tomātus, kas tikai 20.gs.sākumā ieguva tirdzniecisku nozīmi.

Latvijas teritorijā daudzi dārzeni tieši ieviesti no Krievijas: sīpoli, gurķi un dažas citas sugas, par ko liecina senās krievu šķirnes. Daļa dārzeņu ieviesti arī no Dānijas, Nīderlandes, Vācijas un citām Eiropas valstīm.

Dārzenkopības straujš uzplaukums Latvijas teritorijā sākās 19. gadsimta sākumā, kad sāka darboties pirmie entuziasti – jaunu šķirņu ieviesēji/uzlabotāji, kā arī dārzkopības propagandētāji. Ievērojams dārzkopības uzplaukums bija novērojams pēc Pirmā pasaules kara, kad novārtā bija atstāta dārzeņu sēklkopība un sēklas nācās ievest no citām valstīm. Otrā pasaules kara laikā dārzkopības līmenis noslidēja ļoti zemu, un bija izjūtams sevišķi liels dārzeņu trūkums.

Dārzeņu platības palielinājās pēckara laikā, lielākās platības sastādīja kolhoza lauki. No dārzeņiem visvairāk tika audzēti kāposti – 40% no kopējām dārzeņu platībām, gurķi – 20%, burkāni un tomāti 12%, sīpoli un pārējie dārzeni – 8%. Dārzenkopībā liels uzsvars tika likts uz pareizu agrotehnisko pasākumu kopumu un nepieciešamību roku darbu aizstāt ar mašīndarbu.

19.gs. beigās un 20.gs. 1.pusē visplašāk tika audzētas vietējās, Baltijas un Krievijas ābeļu šķirnes ar labu ziemciētību - 'Antonovka' (visiecientākā pārstrādei), 'Baltais Dzidrais' (pasaulē izplatītākā Latvijas šķirne), 'Ničnera Zemeņu' (iespējams, vecākā Latvijas šķirne no 18.gs.) un citas šķirnes.



Liela nozīme dārzenkopības izveidošanā bija arī zinātniskajām iestādēm. Pūres un Ogres dārzkopības izmēģinājumu stacijas, vairāki dārzeņu izmēģinājumu punkti, Latvijas Lauksaimniecības akadēmija, Latvijas Zemkopības zinātniskās pētniecības institūts un vairāki lauksaimniecības tehnikumi nodarbojās ar dārzeņu šķirņu salīdzināšanu, jaunu šķirņu izaudzēšanu un vietējo šķirņu uzlabošanu, kā arī dažādiem agrotehnikas jautājumiem.



tuškin's





AMATNIECĪBA

5





Cilvēkiem vienmēr bijis nepieciešams apgādāt savu ģimeni ar visu vajadzīgo: mitekli - māju un saimniecības ēkām, apģērbu, uzturu, siltumu. Tam savukārt bija vajadzīgi arī darbarīki un aprīkojums. Gatavotajai lietai vienmēr bija jābūt gan praktiskai, gan izturīgai un skaistai. Amatniecība kā nodarbošanās veids ir nozīmīga jau tālā senatnē, kad blakus zemkopja, lopkopja darbiem attīstās amatniecības darbi, piemēram, lina, vilnas un ādu apstrāde, kaula un koka apstrāde.

Pilsētu apmetnēs amatu prasme ir izdzīvošanas jautājums, kur katrs pieprot ikdienas dzīvei nepieciešamos darbus un iemāca tos arī saviem bērniem, taču ir arī kādā noteiktā amatā specializējušies ļaudis, kas pieprot sarežģītākus, pamatīgākus darbus, kā kalējs, rotkalis, podnieks, bitenieks, zintnieks. Tikai daži no visiem ir dzelzsrūdu ieguvēji, bronzas lējēji, ieroču kalēji, rotkaļi - ļoti kvalificēti un prasmīgi sava amata meistari.

Ar laiku plašākos novados veidojas spēcīgi amatniecības centri, kā, piemēram, Jersika Latgalē, kur strādā tālu zināmi amatnieki - podnieki, rotkaļi. Rotkaļi gatavo tolaik vienas no greznākajām un visbagātāk ornamentētajām rotaslietām no bronzas vai sudraba - aproces, kakla riņķus, vainagus, saktas, gredzenus, ādas jostas ar apkalumiem, spirālīšu rotājumus villainēs, rokautos, cepurēs, vamžos, kur vienā priekšmetā variēti ļoti daudzi rakstu elementi un izgatavošanas tehnikas - gravēšana, ciļņošana, caurumošana, lodēšana, inkrustēšana, apsudrobošana utt. Bagātīgi ornamentētas ir gan rotas, gan tekstilijas, arī darbarīki, ieroči, mājas. Zīmju un simbolu rakstam ir ne vien dekoratīvs, bet arī informatīvs un maģisks, pasaules uzskatus un tradīciju padošs raksturs,

kas nes kādu domu un ved uz tradicionālo ritu darbību.

Kopš 13.gs. pamazām greznos ar bronzu rotātos tērpus un bagātīgās bronzas rotas no maina ar krāsainiem dzipariem, stikla pērlītēm izšūti, sarežģītākās tehnikās austi tautastērpi, kur vienīgie metāla rotājumi ir meitu spangu vainagi, vīru jostas slenģenes Kurzemē un kreklu un villaiņu saktas visā Latvijas teritorijā. Pieaug audēju, adītāju, izšuvēju, ādmiņa, kurpnieku meistarū amata prasmes. Nozīmīgāki kļūst namdara, mucinieka, galdnieka jumīka, zirglietu izgatavotāja amatī. Prasmīgs amata meistars ir sabiedrībā cienīts un atzīts.

Pamazām Latvijas teritorijā sarodas tirgotāji un līdz ar viņiem svešzemju smalki amatu meistari, pie kuriem par mācekļiem nāk arī vietējie iedzīvotāji. Šajā laikā zemnieki - dzimcilvēki joprojām ražo savām vajadzībām un nedrīkst savus ražojumus pārdot. Tai pašā laikā katrā ciemā ir dažādu amatu darbnīcas, kas nepieciešamas visiem - kalēju smēdes, podnieku cepļi, ādu ģērētavas, mucinieku, grozu pinēju, tīklu darinātāju, ratu, ragavu un zirglietu, laivu darbnīcas, dzirnavas un vilnas kārstuves, eļļas spiestuves. Skroderi, mūrnieki, namdari parasti klejoja no mājas uz māju, izpildot pasūtījumus.

Līdz pat 19. gs. latvieši - zemnieku tauta - ikdienas dzīvē un darbā lietojamos priekšmetus visas saimes vajadzībām izgatavoja paši uz vietas savās mājās. Laika gaitā situācija mainās un izveidojas dažādu nozaru amatniecības centri, kas pārsvarā lokalizējās viena ciema ietvaros, nereti dodot tiem nosaukumus - podnieki, audēji, kalēji, mucinieki, kurpnieki. Amatnieki



savus izstrādājumus pārdod gan uz vietas, gan tirgos, ko toreiz organizē ne vien svētku reizēs, bet citviet pat divreiz mēnesī. Tieši šajā laikā amatu prasmes pilnveidojas, pārņemot citu valstu meistaru tehnikas, izejmateriālus, krāsas, darbarīkus.

19.gs. muižās un pilsētās rodas pirmās nelielās rūpnieciskās ražotnes, šajā laikā saimnieciskajā priekšmetu izgatavošanā piedalās mājamatnieki, mājrupnieki un profesionālie amatnieki. Latgales reģiona īpatnība ir tā, ka šo grupu īpatsvars ražošanā atšķiras no pārējiem Latvijas novadiem, proti, savu nozīmi joprojām saglabā mājamatnieki, jo Latgales zemnieki pērk tikai to, ko paši nevar izgatavot. Citu novadu turīgie viensētu saimnieki mājas sadzīvei pērk vai pasūta labu meistaru ražojumus. Mājrupniecība ir nozīmīgs peļņas avots lauku pagastu iedzīvotājiem.

## 5.1. POPULĀRĀKIE AMATU VEIDI LATVIJĀ

### 5.1.1. AUDĒJA ARODS

Kopš 2. gadu tūkstoša pirms mūsu ēras iedzīvotāju iztikas avots ir lopkopība un zemkopība, tā dod ne vien pārtiku, bet arī apģērba izejmateriālu - vilnu un linus. Pārstrādājot tos, cilvēkiem nākas atrast un izkopt daudz un dažādas pīšanas, višanas, vērpšanas un aušanas tehnikas. Aušanas prasmes meitenes sāk apgūt, tikko fiziskie spēki to atļauj, sākot ar vienkāršākiem darbiem, kā vērpšana, jostu aušanu mazotnē, skaistākos, sarežģītākos audumus aužot brieduma gados, vecumā atkal paliekot pie aroda mācīšanas mazajiem un vienkāršāku darbu darišanas.

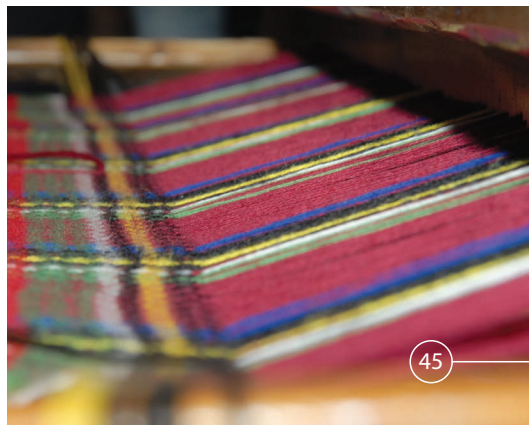
Bronzas laikmeta un agrā dzelzs laikmeta apģērbi galvenokārt ir no ādām un vilnas, balināta un nebalināta lina. Gan sieviešu, gan vīriešu apģērba vilnas audumi krāsoti ar mēleni indigo zilā krāsā, ar madarām – sarkanie un brūnie toņi, dzeltenie – ar dzeltenajām ilzītēm un zaļie ar bērzu lapām, izmantoti arī dabīgas vilnas toņu audumi, rotāti ar bronzas gredzentiņiem. Apģērba darināšanas tehnika līdz 11. gadsimtam attīstās lēni. Audumus no pašu audzētu

20.gs, kad rūpniecība jau uzplaukusi un ieņem nozīmīgu vietu ikdienas dzīves nodrošinājumam ar sadzīves lietām, amatniecība panīkst, taču pēckara gados, kad trūkst it visa, pamazām sāk veidoties pieprasījums pēc tradicionāla roku darba darinājumiem - ēku būvēm, mājas lietām, apģērba. Amatu prasmes atkal ir aktuālas, piecdesmitajos gados tiek organizēti pašdarbības pulciņi, kas vēlāk pāraug tautas daiļamatu studijās.

Mūsdienās pieaug roku darba, amatu prasmju un zināšanu nozīme. Teju katra ceturttā ģimene vēlas sev tautastērpus, ko vilkt godos, lietot ikdienā latviešu meistaru darinājumus, apgūt kādu amatu - kokapstrādes meistara, keramiķa, rokdarbu, rotu meistaru prasmes. Mainoties videi un pieprasījumam, mainās arī tautas māksla, daļa tautas mākslas priekšmetu zaudē savu praktisko nozīmi, bet pastiprinās to dekoratīvā, tīri rotājošā nozīme interjerā.

aitu vilnas vai liniem katra saime darina savām vajadzībām. Tam atbilst arī tehnika - vērpšana ar vārpstu un aušana vertikālajos stāvos. Audumus auž uz vertikālajiem stāviem, kas ir ierobežots garumā (līdz 3m) un platumā (līdz 90 cm).

Sākot ar 12.gs. atbilstoši ekonomikas un sabiedrības feodālo attiecību attīstībai, aušanas darbarīki, izejmateriāli un tehnikas attīstās straujāk, līdz aušana izveidojas kā atsevišķa amatniecības nozare ar dažādām sarežģītām audumu darināšanas tehnikām - rakstainie, triniša trīs nišu audumi utt. Pamazām rotājumiem sāk aizstāt izšuvumi ar krāsainiem vilnas džipariem,





pakāpeniski ieviešoties jaunu novadu tērpu atšķirīgajām iezīmēm. Etniskie ornamenti un zīmes gan saglabājās un Latvijas novados veidojas jauni – etnogrāfiskā stila tautas tērpi, daudz krāšņākā kolorītā, saglabājot atšķirības atsevišķo cilšu apģērba darināšanas, rotāšanas un valkāšanas tradīcijās.

Jau 17.gs. sastopamas aušanas darbnīcas ar pusmehāniskajām stellēm, bet 20.gs. dibinātas fabrikas rūpnieciski austu un apstrādāta auduma ražošanai. Latvija pazīstama ar slavenām vilnas, lina, vēlāk PSRS laikos arī ar kokvilnas, zīda, trikotāžas, lentu un mežģiņu, velto audumu ražotnēm. Šobrīd Latvijā darbojas vien dažas no privātām audumu ražotnēm, populārākā no tām - vilnas audumu izgatavotāja Limbažu Tine.

20.gs. otrajā pusē ražot audumus bija atļauts tikai savas ģimenes vajadzībām, vai arī, pārdodot audumus, bija noteikti lieli nodokļi, audējām bija jāapvienojas arteljos. Amatnieces arī apvienojās mākslinieciskā pašdarbības pulciņos, kas vēlāk pārtapa par studijām, ja tos atbalstīja

vietējās pašvaldības. 1961. gadā tika izveidots kombināts Māksla, daudzas audējas ieguva Tautas daiļamata meistara nosaukumus, piedalījās starptautiskās izstādēs.

Šodien dažādās tehnikās praktiski lietojamus mājas dizaina audumus un audumus tērpiem ar tradicionālajiem ornamentiem tradicionālajos paņēmienos auž meistares gan mājās, gan amatu centros un tautas lietišķās mākslas studijās, šo aroda prasmi māca arī mākslu skolās, paralēli pilnveidojot arī modernās aušanas tehnikas.

## 5.1.2. KALĒJA ARODS

Visā Latvijas teritorijā jau līdz 10.gs. kalēja amats ir specifiska un augsti attīstīta amata prasme, kas nodrošina ciltis ar zemkopja un lopkopja dzīvei nepieciešamajām lietām. Kalēja amats ir elitārs un cienījams, tā prasme vienmēr turēta godā un labi atalgota. No dzelzs gatavo ieročus un darba rīkus, mājai nepieciešamās lietas kalēja darbnīcās jau smēdēs.

Kalēji pieprot damascētā tērauda zobenu izgatavošanu, par ko tiek cienīti citās zemēs. Dzelzi Latvijā iegūst no purva rūdas, kokogļu ieguve, tāpat kā dzelzs ieguve, bija atsevišķi amati senajā laikā.

Kalēji visbiežāk ir arī rotkalji. Visos Latvijas novados – gan lībiešiem, gan zemgaļiem, kuršiem un latgaļiem sievietes un vīriešu tērpi ir bagātīgi rotāti, rotu ornamentika ir sevišķi sarežģīta un rotu izgatavošanas tehnika augsti attīstīta. Rotu izgatavošanai izmanto krāsainos metālus - varu, alvu, bronzu, sudrabu, zeltu.





Līdz pat 20.gs. neviens pagasts nav iedomājams bez kalves, kura parasti atradās ceļa malā. Katrā lielajā ciemā ir savs kalējs, bet mazie ciemi pa 2-3 kopā uztur vienu kalēju. Kalējs veic visus laukos nepieciešamos kalšanas darbus: apkaļ zirgus, ratus un ragavas, darina lauksaimniecības, zvejas, medniecības un amatniecības rīkus, atslēgas, iedzīves priekšmetus, kapu krustus. Kalējs kaļ muižai, zemniekiem un tirgum, par darbu saņemot atlīdzību naudā vai graudā.



### 5.1.3. PODNIEKA ARODS

Vissenākās atrastās lauskas liecina, ka Latvijas iedzīvotāji prot mālu pārvērst saimniecībā no derīgās lietās jau pirms 5000 gadiem.

19. gs. otrajā pusē un 20. gs. sākumā podniecība lielākoties ir veids, kā papildināt zemnieku saimniecību ienākumus. Līdz 20. gs. 30. gadiem galvenokārt darina saimniecības traukus, kas ir pamats podniecībai, kā arī tiklu un vārpstiņu atsvariņus, figūriņas bērnu rotaļām. Podnieki strādā jeb griež podus lauku biežāk apdzīvotajās vietās un to tuvumā, kur pieejamas laba māla atradnes. Latgalē, ko pamatoti uzskata par māla podu un zilo ezeru zemi Latvijā, tās ir Silajāņos, ko pamatoti uzskata par Latgales podniecības centru, Andrupenē, Ludzā, Viļākā.

Pirmie trauki ir lipināti no viena gabala masas vai no māla sloksnītēm. Mīcītu mālu traukus pirms ripas pazišanas veido uz koka paliktņa, vispirms veidojot trauka dibenu, tad citu virs citas pievieno māla sloksnes vajadzīgā augstumā. Pēc rotājuma, tā uznešanas paņēmieniem, virsmas apdares, apdedzināšanas tehnoloģijas te sastopama ķemmes – bedrīšu, auklas, tekstilā, švikātā, gludā, apmestā, spodrinātā un citu veidu keramika. Ar trauku lipināšanu pamatā nodarbojas sievietes.

Apdedzināšanai izmanto sākumā ugunskurus, vēlāk saimniecības pavardus vai krāsnis. Podnieka darbus veic tikai vasarā, jo ziemā māla sasalušie ūdens kristāliņi, traukus

apdedzinot, sprāgst. Pirmajos ceļos - zemē ieraktā kurtuvē ar māliem oderētu klona velvi un liesmu kanāliem virs tās, dedzina traukus kopā ar malku, kur uguns, ejot caur traukiem, sasniedz 800-900 grādus augstu temperatūru un 4 stundās var izdedzināt 20-30 traukus (1,2x1,2m) lielā ceplī.

Kopš 5.gs. pazīstama arī melnā svēpētā keramika, kur krāsu un tonējumu darbiem dod dūmi rūpīgi aiztaisītā apdedzināšanas krāsnī. To arī šodien darina daudzi Latvijas podnieki, sevišķi slavena ir meistarų kopa „Pūdnīku skūla” Latgalē.

10.gs. sāk ieviesties vispirms rokas virpas, tad ātri rotējošās kājas podnieka ripas un speciāli ceplji ar augstu apdedzināšanas temperatūru. Pilnveidojas trauku formas – tās kļūst apaļas, sarežģītāka kļūst ornamentika, tipi, tehnoloģijas. Podus gatavo no māliem ar zvīrgzdu - akmentiņu piejaukumu, lai trauki būtu stiprāki, bet lai būtu plastiskāks māls veidošanas procesā, mēdz piejaukt klāt lopu mēslus. Mālu mīcīšana ir fiziski grūts darbs, to parasti dara



ar kājām. Tieši tai laikā podniecība veidojas par atsevišķu amatu, kuram pievēršas vīrieši. Keramikas trauku apdedzināšana notiek vaļējos ceļos.

Trauku apdedzināšana jeb svēpēšana notiek vaļējos ceļos pēc sena paņēmiena, ap 12.gs. sāk lietot pirmās glazūras un likt meistardarbinīcu zīmi uz katra trauka.

15.gs. parādās glazūra, vēlāk baltie vai krāsainie māli - angoba, ar ko apstrādā traukus pirms likšanas ceplī. Tad traukus apdedzina profesionālos ceļos, kur kurtuve ierakta zemē, un trauku telpa būvēta virs tās, ko no atklātas uguns atdala māla klona velve ar liesmu kanāliem, sasniedzot 1000 grādu temperatūru. Lielā ceplja izdedzināšana ar 90 traukiem prasa dienu laiku un vēl dienu trauku atdzesēšanai. Podnieka darbā dalību ņem parasti visa ģimene, katram paredzēts savs darbiņš, bet virpo traukus tikai meistars pats. Tā vēlāk izveidojas slavenās Latgales podnieku dzimtas un keramikas tradīcijas, veseli podnieku ciemi.

# INFORMĀCIJAS AVOTI:

1. Aitkopība, G.Norvele, J.Neilands, E.Matisāns, LLU Ulbrokas zinātnes centrs, 2001, 304 lpp.
2. Aitkopība, G.Norvele, J.Neilands, E.Matisāns, LLU Ulbrokas zinātnes centrs, 2001, 304 lpp.
3. Audēji Vidzemē, Zinātne, 1982.
4. <http://amata.lv/karlu-zivjaudzetava-2/>
5. <http://spelta.lv/par-speltu/>
6. <http://www.celotajs.lv/lv/e/betas>
7. <http://www.historia.lv/jaunumi/daugavas-muzeja-atjaunotas-zvejas-aizsprostu-rekonstrukcijas>
8. [http://www.kolka.lv/?page\\_id=128](http://www.kolka.lv/?page_id=128)
9. <http://www.mikelis.lv/>
10. [http://www.muca.lv/http://www.celotajs.lv/lv/e/zs\\_sidrabi](http://www.muca.lv/http://www.celotajs.lv/lv/e/zs_sidrabi)
11. [http://www.zvejnieki.lv/lv/zvejniekiems\\_%C4%ABde%C5%86a](http://www.zvejnieki.lv/lv/zvejniekiems_%C4%ABde%C5%86a)
12. [https://www.daba.gov.lv/upload/File/Prezentācijas/KonfSNP90\\_131011\\_BSuvcane\\_LibiesuCiemi.pdf](https://www.daba.gov.lv/upload/File/Prezentācijas/KonfSNP90_131011_BSuvcane_LibiesuCiemi.pdf)
13. <https://www.visitjurmala.lv/lv/jurmala/vesture-un-fakti/>
14. Jostu raksti, G.Ivanova, Liesma, 1968, 50 lpp.
15. Latviešu tradicionālā piensaimniecība, L.Dumpe, Latvijas vēstures institūta apgāds, Rīga, 1998, 248 lpp.
16. Latgales kultūras vēsture: no akmens laikmeta līdz mūsdienām, 2006.
17. Mācību materiāls "Instrukcija ražojošām lauku saimniecībām" <https://macies.celotajs.lv/course/view.php?id=50>, LLTA "Lauku ceļotājs", 2014.
18. Rokasgrāmata "Kā atvērt lauku labumu veikalu" <https://macies.celotajs.lv/course/view.php?id=53>, LLTA "Lauku ceļotājs" 2017.
19. [www.elevators.lv](http://www.elevators.lv)
20. [www.graudaspeks.lv](http://www.graudaspeks.lv)
21. [www.kurzeme.lv](http://www.kurzeme.lv)
22. [www.letonika.lv](http://www.letonika.lv)
23. [www.letonika.lv](http://www.letonika.lv)
24. [www.letonika.lv](http://www.letonika.lv)
25. [www.mersrags.lv](http://www.mersrags.lv)
26. [www.priekuliselekcija.lv](http://www.priekuliselekcija.lv)
27. [www.stendeselekcija.lv](http://www.stendeselekcija.lv)
28. [www.videsvestis.lv](http://www.videsvestis.lv)
29. [www.wikipedia.lv](http://www.wikipedia.lv)
30. [www.zm.gov.lv](http://www.zm.gov.lv)
31. Zemnieks, zeme un zemkopība Latvijā, A.Boruks, Latvijas Lauksaimniecības universitāte, Jelgava, 2003, 717 lpp.
32. Zemnieks, zeme un zemkopība Latvijā, A.Boruks, Latvijas Lauksaimniecības universitāte, Jelgava, 2003, 717 lpp.
33. Informāciju nodaļai "Agro mantojuma vēsturiskie aspekti" sagatavoja Zanda Melnalksne un Līga Kondrāte.





## Lauku Ceļotājs

[www.celotajs.lv](http://www.celotajs.lv)

"LAUKU CEĻOTĀJS"

Kalnciema iela 40, Rīga

LV-1046, Latvija

+371 67617600

[lauku@celotajs.lv](mailto:lauku@celotajs.lv)

[www.celotajs.lv](http://www.celotajs.lv)



[facebook.com/laukucelotajs](https://facebook.com/laukucelotajs)



[twitter.com/laukucelotajs](https://twitter.com/laukucelotajs)