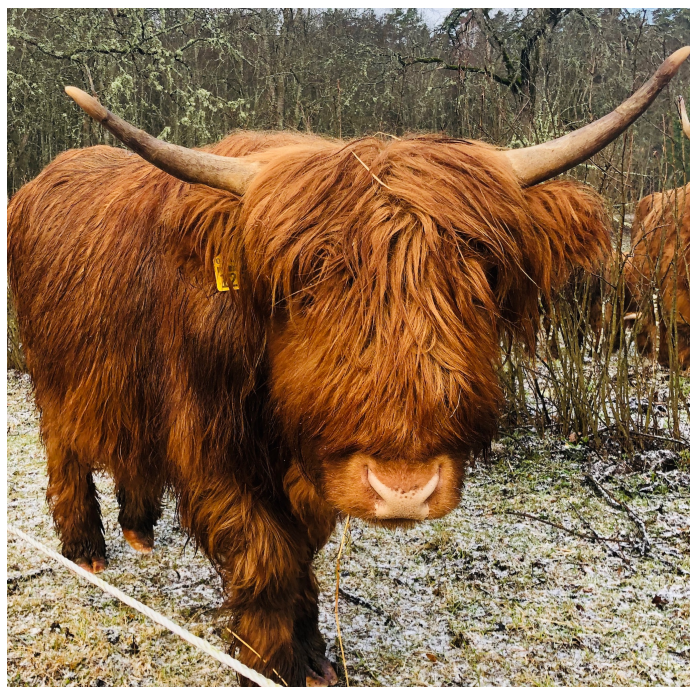


Gaļas liellopi - Latvijas rūpīgi glabātais noslēpums



Hailanders. z/s Bekas Ziemeļvidzemē



Es un Šarolē bullis. Aristokrātiskā Wagyu telīte, z/s Kolumbi Kurzemē



Interesanti fakti par gaļas lopu tirgu

- ✿ 19 šķirnes, 51,223 zīdītājgovis (2018). trīskāršs lēciens 10 gadu laikā
- ✿ Saražojam 17,000 t gaļas, no tā 13,000 t jeb 76% eksportējam
- ✿ Apēdam 12,000 t gaļas, no tā 8,000 t jeb 66% importa
- ✿ Kāpēc nepatērējam vairāk vietējo gaļu?

Avoti: ZM, LGAA, LDC

Kas notiek lielveikalā?



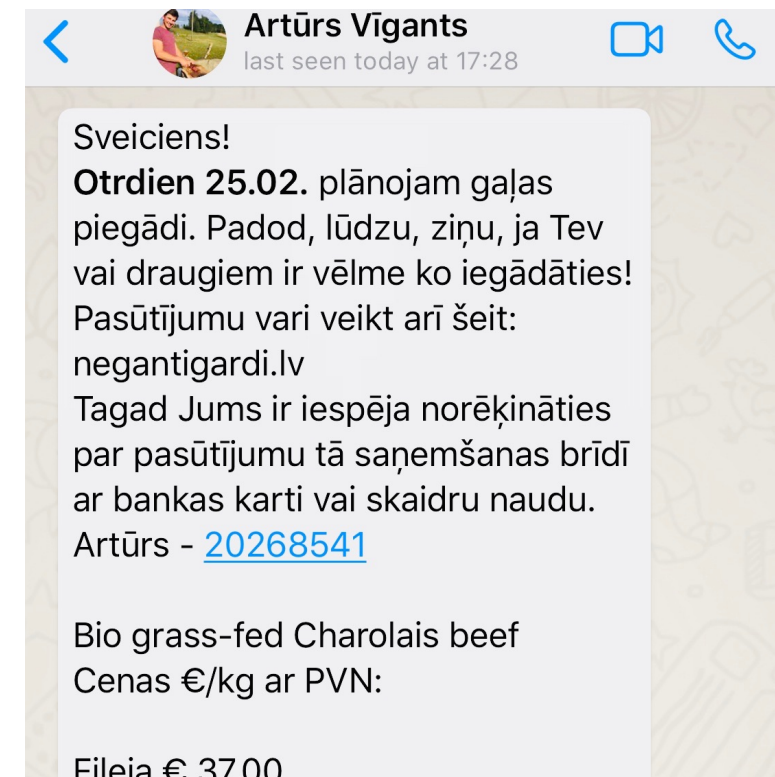
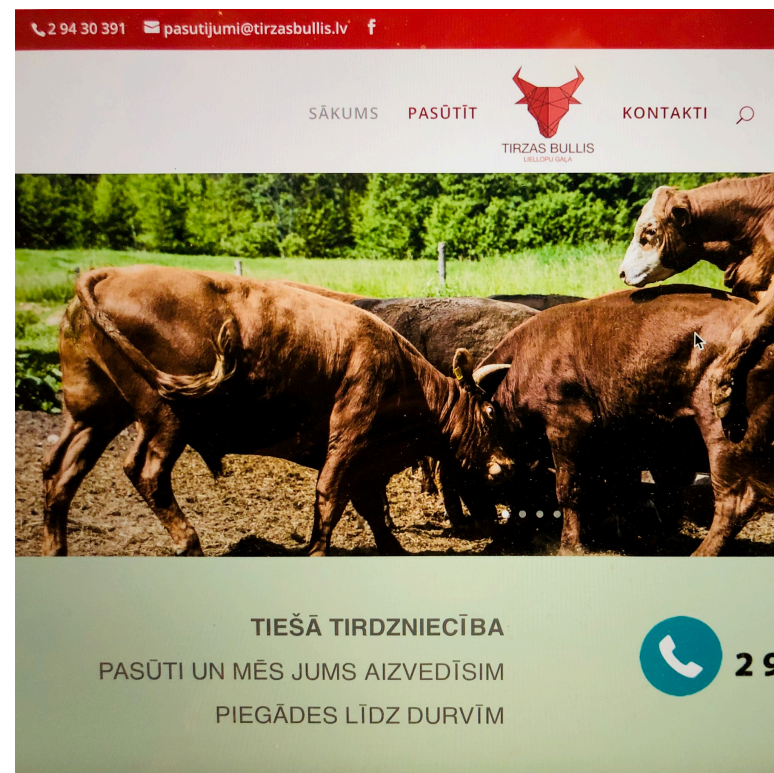
Kas notiek specializētā gaļas veikalā?



Skārnis Divi Naži Liepājas Pētertirgū, vietējā gaļa un produkti, ko uz vietas taisa.

Smalks skārnis Su Vide Rīgas gardēžiem

Tirdziņi un tiešā piegāde



Tirdziņi ir ne tikai tirgošanās vieta, bet klientu medīšanas un iepazīšanas vieta, lai vēlāk viņiem veiktu tiešās piegādes

**Kas notiek parastā restorānā, kad
viņiem prasa par gaļas izcelsmi?**

**Liellops no Brazīlijas, jērs no
Jaunzēlandes, vista no Francijas,
cūka no Lietuvas...**



Ko domā labāko restorānu pavāri?

- ✿ "Man vairs nav kauns! LV gaļas kvalitāte ir ievērojami augusi, uzkrāta pieredze", saka Valters Zirdziņš
- ✿ Grib kvalitātes vienmērīgumu, prasmīgu gabalu izgriešanu, nogatavināšanu, iesaiņojumu, labu cenu
- ✿ Bažījas, ka ar zāli barots lops būs liesāks, bez "marmora"

Ko domā pircēji?

«Ar zāli barotam lopam daudz intensīvāka, labāka garša. Vaniļa vs sintētiskais vanilīns"
Linda Mazure, kulinārā blogere un viena no zinošākajām LV ēdiena apskatniecēm

- ✿ Paaudžu maiņa, pieredze un izglītība liek meklēt labāku gaļu
- ✿ Šķirne nav svarīga. Svarīga ir uzticēšanās tirgotājam/zemniekam
- ✿ »Labāk ēst mazāk gaļu, bet kvalitatīvāku!«



Ko vēl vajadzētu darīt?

Izglītot. Dot pagaršot. Ieteikt receptes

Komunicēt sociālos

