

Pārtikas amatnieki

Jelgavas novadā

Ozolnieku novadā

Jonišķu rajonā



- ❖ Maize, konditorejas izstrādājumi
- ❖ Šokolāde
- ❖ Piena produkti
- ❖ Medus, ārstniecības augi un garšaugi
- ❖ Augļi, ogas un sulas
- ❖ Dārzeņi
- ❖ Lauku virtuve, senie ēdieni
- ❖ Strausu gaļa un olas



SIA «Svētes maize»

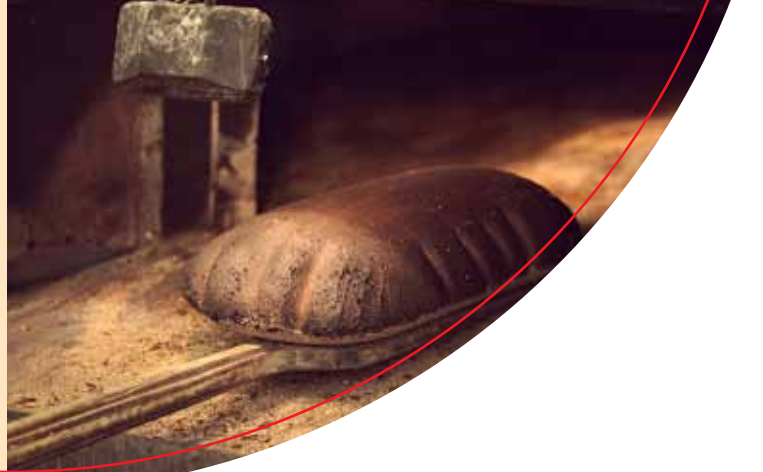
Maize un konditorejas izstrādājumi

SIA «Svētes maize» dibināta 2011. gadā, tajā nodarbināti 5 cilvēki. Uzņēmuma maizniekmeistars ir Jānis Dāvids. Uzņēmums ražo bioloģisko maizi un konditorejas izstrādājumus, izmantojot bioloģiskas sertificētas izejvielas, maize tiek dabīgi raudzēta un cepta malkas krāsnī. Ir iespēja pasūtīt dažādus izstrādājumus, kā arī izcept maizi pašam un vērot, kā top Svētes maize.

Kā uzsver maizniekmeistars – maize nav tikai ēdiens. Maize ir izauklēts un svēts vārds. Aiz tā slēpjas gadsimtiem krātas zināšanas, smags darbs, domas, cerības, vērtības, kas mantotas no paaudzes paaudzē. Maizes tapšanā ir iesaistīti zemnieki, malēji, maiznieki. Paņem izcepto maizi rokās, pasmaržo, nogriez šķēli – labs aromāts, siekalas mutē saskrien. Sajūti maizi, domā par to, domā par to, ko ēd! Kārtīgs saimnieks vienmēr sagādās un sadalīs maizi sev un savai ģimenei – bērniem, sievai, vecākiem un vēl kādam. Tās ir mūsu vērtības, par ko mums jā rūpējas – par ģimeni un maizi!

Adrese: Vecūdri, Svētes pagasts,
Jelgavas novads, LV-3008

Kontakti: tel. +371 20001818,
info@svetesmaize.lv,
www.svetesmaize.lv



Šajā ģimenē maizes cepšana nodota no paaudzes paaudzē kā mantojums, kā tradīcija. Jonas un Ģenute Ļingēviči, atbraukuši dzīvot uz Skaķiem, uzmūrēja senlaiku maizes krāsni.

Maizi no pašu izaudzētiem graudiem viņi cep jau trīsdesmit gadus. Jonas recepti mantojis no savas mammas, un raudzētajai maizei ieguvus nacionālā mantojuma sertifikātu. Maizi cep nelielā daudzumā – tik desmit klaipiņus vienā reizē. Maizi realizē gadatirgos, apgādā vietējos un Jonišķu iedzīvotājus.

Jona Ļingēvičius maizi var nopirkt, pasūtījumu piesakot nedēļu iepriekš, jo maizes gatavošanas process ilgst 5 dienas. Saimnieks ir nolēmis mammas recepti saglabāt savai ģimenei un nākamajām paaudzēm.

Adrese: Skaķu ciems, Kriūkai,

Jonišķu rajons, LT-84438

Kontakti: +370 67423071

Jonas Ļingēvičius

Raudzēta maize



Ģimenes uzņēmums
SIA «Eiras» dibināts 2012.
gadā kā mājražotājs konditorejas
izstrādājumu ražošanai. Saimnieki –
Ilgvars un Anna Lielupes. Uzņēmumā
ar mīlestību tiek ceptas garšīgas kūkas un
cepumi. Aizraušanās ar konditoreju aizsākās
jau agrā bērnībā, kad visās svinībās galdā tika
likti pašgatavoti saldumi. 2011. gadā, kad ģimenē
sagaidīta otrā atvasīte, bērnība atgriezās... Māju
atkal piepilda burvīgā kanēļa un vaniļas smarža.

Adrese: Aizupes 51, Ozolnieku pagasts,
Ozolnieku novads, LV-3018

Kontakti: tel. +371 29245051, +371 29149249,
annalielupe@inbox.lv

SIA «EIRAS»

Konditorejas izstrādājumi



Pirms dažiem gadiem Irena Lāciene avīzē izlasīja rakstu par kādu pasākumu, kura galvenais akcents bija zaraiņa cepšana. Toršu cepšana Irenai jau bija kļuvusi par ikdienu, tādēļ tika nolemts uzsākt ko jaunu un radās doma, ka jāizmēģina vēl studiju gados pierakstītā tradicionālā zaraiņa recepte. 2011. gadā tika izgatavota speciāla pārvietojama zaraiņu cepšanas ierīce. Tagad dažādu svētku reizēs zinātkārie un kārumnieki var iepazīt, kā rodas šis īpašais gardums. Zaraini nevar izcept viens cilvēks, tāpēc Irenai palīdz vīrs, bet degustatori ir viņu bērni. Cepot tortes un citus konditorejas izstrādājumus, Irena Lāciene mēdz eksperimentēt, izstrādāt jaunus salikumus, meklēt jaunu garšu. Bet zarainis jācep, stingri ievērojot recepti. Zaraiņu cepšana nav galvenā šīs ģimenes nodarbošanās, jo zaraiņi tiek gatavoti uz svinībām un svētkiem, tāpēc tos nevar iegādāties, ja nav pieteikts iepriekš. Bet, ja Lāču ģimeni lūdz piedalīties svētkos vai lielos pasākumos, viņi atved savu ceptuvi un rāda, kā top zarainis. Irena Lāciene saka, ka dzīvē galvenais – nebaidīties eksperimentēt un realizēt jaunas idejas.

Adrese: Rudišķu ciems, Jonišķu rajons, LT-84274

Kontakti: tel. + 370 61478325,
irenalaciene@gmail.com

Irena Lāciene

Zaraiņu (Šakočiu)* cepšana



*Šakotis – zarainis (lietuviešu nacionālais zarainis pīrāgs no olām).

Individuālā ražotāja Biruta Velmere veiksmīgi attīstījusi jaunu projektu, uzsākot ražot šokolādes konfektes bez konservantiem un glutēna.

Lai arī saldumu tirgū ir liela konkurence, uzņēmējas mērķis bija radīt jaunu šokolādes konfekti, kura nelīdzinās nevienai citai no piedāvātajām. Pirmā ideja bija par tumšās šokolādes konfekti ar pilādžogu pildījumu, vēlāk radās ideja par smiltsērķšķu, rupjmaizes, dzērveņu, brūkleņu pildījumiem.

Ideja par konfekšu ražošanu radās 2012. gada rudenī, kad tika gatavots pilādžogu ievārījums ziemai. Nogaršojot pilādžu ievārījumu, tas licies pati pilnība, taču nejauši acu skats apstājies pie šokolādes tāfelītes uz virtuves galda. Radusies kāre ievārījuma garšošanas procesā pakert mutē arī šokolādi... Tā dzima ideja par tumšās šokolādes konfekti ar pilādžogu pildījumu. Uzņēmumā šobrīd ražo tumšās šokolādes izlasi «Rudens garša šokolādē» un «Ziemassvētku noskaņa».

Adrese: Mežciems, Jaunsvirlaukas pagasts,
Jelgavas novads, LV-3031

Kontakti: tel. +371 22493043,
keridana@yahoo.com

1K Biruta Velmere

Šokolāde



Zemnieku saimniecība «Blūdži» pastāv kopš 1993. gada, apsaimnieko 12 ha zemes, tur 14 slaucamas gotiņas, vairākas teles un bariņu teliņu. Saimniece Ināra Mālkalne ar dēlu Jāni mājražošanaī pievērsušies 2011. gadā, uzsākot dārzeņu pārstrādi, kā pirmo produktu piedāvājot mazzālītus gurķus. Šobrīd produktu klāsts ir plašinājies un saimniecība tirdziņos piedāvā dažādus dārzeņu konservus, kā arī tomātus un avenes želejā. Īpaši iecienīti ir asie kāposti, kas tiek gatavoti pēc Ināras Mālkalnes receptes.

2012. gadā, uzsākot piena pārstrādi mājas apstākļos, saimniecībā radīts jauns produkts – mājas gatavots siers. Idejas autors un galvenais siera meistars ir dēls Jānis, un, pateicoties viņa neatlaidībai un uzņēmībai, ik dienu tiek pārstrādāti 200 litri piena, iegūstot vairāk nekā 25 kg mājas siera. Sākumā bija tikai ķimeņu siers, bet tagad tiek ražots siers ar saulespuķu sēkliņām, dažādām piedevām, kā arī īpašs pūdētais siers.

Tieši siera ražošana pamudināja saimniekus pievērsties sava zīmola izstrādei, un šobrīd uz katra siera ritulīša un dārzeņu burciņas ar lepnumu tiek rakstīts «Mālkalnu – gatavots ar mīlestību».

Adrese: Blūdži, Sesavas pagasts,
Jelgavas novads, LV-3034

Kontakti: tel. +371 27114820,
malkalne.inara@inbox.lv

Z/s «Blūdži»

Siers un dārzeņu konservi



Stefa Strakšiene stāsta, ka jau no seniem laikiem viņu ģimenes sievietes sējušas sieru, tāpēc laikā, kad ģimene apmetās uz dzīvi laukos, bija viegli atrast nodarbošanos.

Siera ražošanā piedalās visa ģimene, un tā viņi plecu pie pleca strādā jau divdesmit gadus. Šis darbs Stefai Strakšienei patīk un sagādā prieku.

Sieru gatavo pēc tradicionālajām receptēm, tāpēc saimniece ieguvusi nacionālā mantojuma sertifikātu.

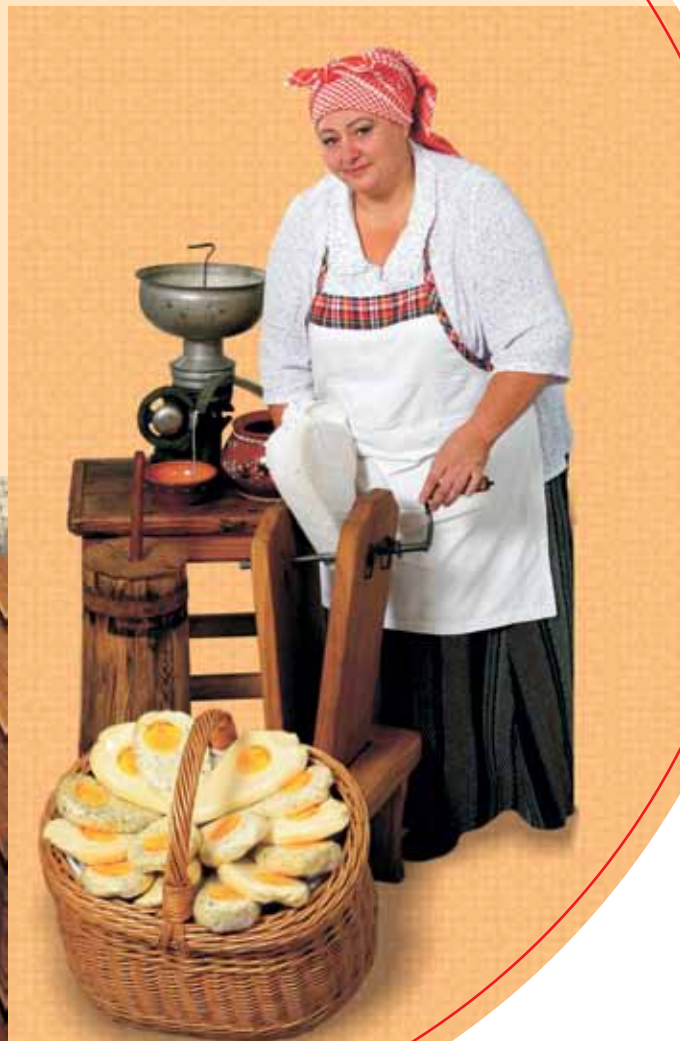
Siera ražošanai izmanto savā saimniecībā iegūto pienu, sierus bagātina ar dabiskām piedevām. Saražoto produkciju pārdod gadatirgos, pasākumos, izstādēs, kā arī mājās, ja pieteikts iepriekš.

Adrese: Buvaiņu ciems, Jonišķu rajons, LT-84277

Kontakti: tel. + 370 61698944, sstraksiene@gmail.com

Stefa Strakšiene

Biezpiena sieri



SIA «Līcīši Ltd.» dibināta 1992. gadā, tā saimnieki ir Aivars un Māra Liepiņi. Saimniecība nodarbojas ar lauksaimniecības produktu ražošanu un pārstrādi, un ir viens no pirmajiem un joprojām lielākajiem kazu audzēšanas un kazu piena produktu ražošanas uzņēmumiem Latvijā. No 2005. gada ir bioloģiskā piena produktu pārstrādes uzņēmums. Uzņēmuma darba kvalitātes garantija ir 17 gadu ilgā pieredze kazu piena produktu ražošanā.

2013. gadā uzņēmums reģistrēts kā mājražotājs augu izcelsmes produktu pārstrādei. Mājās tiek gatavotas sulas, zāļu tējas, žāvēti augļi un kaltēti dārzeņi. Saimniecībā iegūtā produkcija tiek realizēta lielveikalos Rīgā, tirdzīņos un saimniecībā uz vietas.

Saimniecībā «Līcīši» tiek piedāvātas ekskursijas; to laikā ir iespējams iepazīties ar bioloģiskās saimniekošanas metodēm, lauksaimniecības dzīvnieku audzēšanu, kā arī nodedūstēt saražoto produkciju. Ekskursantiem tiek piedāvāta ugunsкура vieta un laukums dažādām atrakcijām, kā arī somu pirts (līdz 15 personām) un laivas īre Misas upē.

Adrese: Līcīši, Cenu pagasts,
Ozolnieku novads, LV-3018

Kontakti: tel. +371 26537993, +371 26453155,
tel./fakss +371 63050196,
licisimeister@gmail.com, www.licisi.lv,
GPS: 56.7121386, 23.8177930

SIA «Līcīši Ltd.»

Kazas piena produkti,
sulas, zāļu tējas, žāvēti
augļi un dārzeņi



Stoņu ģimenei pieder liels slaucamo govju ganāmpulks. Kopš 2009. gada trešdaļu piena izmanto paši un ražo piena produktus, atlikušo pienu pārdod piena uzpirkšanas uzņēmumiem. Saimniecībā tiek turēti arī gaļas liellopi. Piena produktu ražošanu ģimene sāka ar tradicionālajām vectēvu receptēm, bet, lai noturētos tirgū un kļūtu konkurētspējīgi, nācās meklēt ko jaunu, paplašināt izstrādājumu klāstu. Ievērojamākais Euģenija Stoņa sasniegums ir iegūtais rezultāts: viņa nodibinātajā ģimenes saimniecībā strādā visi 8 ģimenes locekļi – abi vecāki un seši viņu bērni. Darba viesiem gana un saimniekošanai saskatāma perspektīva. Stoņu ģimenes ražotos produktus var iegādāties Jonišķu «Agrotirdziņā», veikalu tīklā «Maxima», Šilaiņu tirgū, tirgotavā «Urmas».

Euģenijus Stoņis labprāt dalīsies ar savām zināšanām un pieredzi, ja kādam radīsies interese uzzināt ko jaunu par piena produktu ražošanu.

Adrese: Smaļu ciemats, Jonišķu rajons, LT-84118

Kontakti: tel. + 370 68690765,
eugenijus.stonys@gmail.com

Euģenijus Stoņis

Piena produkti



Ģimenes uzņēmuma pamatnozare ir biškopība. Par dravas pirmsākumu ģimene uzskata 2008. gadu, kad no vectēva tika pārņemtas dažas bišu saimes. Gadiem ejot, drava pieaugusi līdz 70 saimēm. Lai veicinātu medus atpazīstamību, ir izveidots zīmols «Līgas medus». Uzņēmumā ražo dažāda veida medu, ziedputekšņus, bišu maizi un vaska sveces. Kā jaunumu var minēt dzērvenes medū un riekstu maisījumu medū, ko jau paspējuši iecienīt daudzi gardēži. Uzņēmums aicina uz sadarbību visus, kam garšo medus!

Adrese: «Mucenieki», Vircavas pagasts, Jelgavas novads, LV-3020

Kontakti: tel. +371 29110940, +371 26189710, ligasmedus@gmail.com, www.ligasmedus.lv

Līga un Andris Pridāni, «Līgas medus»

Medus un medus produkti



Ugņei un Ģendrutim
Vaiņeikiem pieder neliela drava,
ap kuru iekopts ārstniecības augu
dārzs. Šos augus viņi lieto arī kā
sastāvdaļas ārstniecisko medus pro-
duktu ražošanā; tie uzlabo cilvēku veselību.

Medus, vīns, ārstniecības augu maisījumi tējām
tiek gatavoti pēc ģimenes senajām receptēm.

Receptes medum ar ārstniecības augiem un to
ēteriskajām eļļām (hidrolātiem) izstrādājuši paši
saimnieki. Viņi lasa literatūru par ārstniecības augu
īpašībām, tiekas ar slaveniem zāļu pazinējiem, dzied-
niekiem, ir dzīvās arheoloģijas dienu dalībnieki.

Jau piecus gadus Ugņe un Ģendrutis ar saviem dēliem
šim darbam velta visu savu brīvo laiku. Tagad viņu
vārds plaši zināms, ir pastāvīgi pircēji. Ģimene ir vairāku
projektu dalībniece, viņus uz pasākumiem aicina veselības
nostiprināšanas grupas, saimnieki piedalās gadatirgos,
Žolines svētkos Šauļu botāniskajā dārzā.

Ugņes un Ģendruča Vaiņeīku ražoto produkciju var
iegādāties dažādos svētkos, gadatirgos, to var arī
pasūtīt. Saimnieki interesentiem labprāt demonstrē
ražošanas procesu un dalās savā pieredzē.

Adrese: Jonišķi, LT-84155

Kontakti: tel. +370 68887801,
praurima.ugne@gmail.com

Ugņe un Ģendrutis Vaiņeīki

Ārstniecības augu tējas,
garšaugi, medus produkti ar
ārstniecības augiem, medus,
vīns



Mājražotāja Lolita Duge nodarbojas ar piparmētru audzēšanu un pārstrādi. Piparmētras Latvijā galvenokārt tiek izmantotas tējai, bet, pateicoties spēcīgajai smaržai, arvien plašāk arī kā garšaugi pie dažādiem ēdieniem un aromātvielās. Pirmie stādi saimniecībā iestādīti 2012.gada rudenī, 2013.gadā stādījumu platība palielināta līdz 0,3 ha. Iegādātas un iestādītas dažādu šķirņu piparmētras – Šveices, šokolādes, zemeņu, greipfrūtu, ananāsu, ingvera un vēl, kopā 12 šķirnes. Realizējot Leader programmas projektu, tika iegādāts aprīkojums – vakuuma iepakojšanas ierīce, žāvēšanas skapis un katls, kas nodrošina iespēju fasēt svaigas piparmētru lapas, sažāvēt tās tējai un garšaugiem, kā arī gatavot piparmētru sīrupu. Jāatzīmē, ka tieši piparmētru sīrupa gatavošana mudināja Lolitu Dugi pievērsties plašākai piparmētru ražošanai – tas kļuva par iemīļotu produktu bērniem, jo tā garša un ātrais pagatavošanas veids bija iecienīts skolnieku steidzīgajos rītos. Piparmētru sīrups izmantojams garda – karsta vai auksta – dzēriena pagatavošanai.

Adrese: «Terēni», Vilces pagasts,
Jelgavas novads, LV-3026

Kontakti: tel. +371 26394062,
lolita.duge@inbox.lv

Lolita Duge

Piparmētras tējai un
garšaugiem,
piparmētru sīrups



Ļina Vaitekūniene kopš 2010. gada audzē garšaugus un gatavo to maisījumus. Interesi par augiem Ļina mantojusi no vecmāmiņas, jo viņa visu mūžu vāca savvaļas augus un audzēja dažādas ārstniecības zālītes. Kaut šobrīd veikalos pieejamas daudzas un dažādas garšvielas, pircēji nevar zināt to kvalitāti: kur un kā tie auguši, kā glabāti, ar kādām mākslīgām piedevām uzlaboti. Garšaugus, kas aug šajā novadā, cilvēki jau senatnē lietoja ne tikai ēdiena bagātināšanai, bet arī dažādiem rituāliem un veselības uzlabošanai. Diemžēl mūsdienās šis zināšanas esam piemirsuši, bet tas ir katras tautas mantojums, tāpēc augi ieinteresēja vēsturnieci Ļinu Vaitekūnieni.

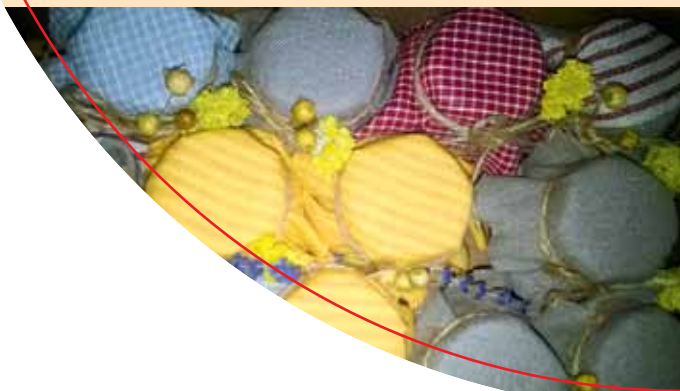
Garšaugu maisījumus Ļina Vaitekūniene gatavo savas ģimenes vajadzībām, dāvina draugiem, kolēģiem, pārdod gadatirgos. Viņa labprāt piedalās pieredzes apmaiņās, priecājas, ja cilvēki interesējas par garšaugiem, to īpašībām un ārstniecisko iedarbību, par audzēšanu un sagatavošanu.

Adrese: Jonišķi, LT-84162

Kontakti: tel. + 370 61295410,
vaitekuniene.lina@gmail.com

Ļina Vaitekūniene

Garšaugi



Saimniecība ar dziedniecības un tūrisma novirzienu dibināta 2003. gadā, apvienojot Ziedkalnes skaisto ainavu, saimnieces dziednieciskos padomus un pašu izaudzētos tīros dārzeņus un augļus. Saimniecības īpašniece Valentīna Uzare ir sertificēta dziedniece, tāpēc saimniecības darbības pamatvirziens ir ārstnieciskās ziedes, kas tiek gatavotas uz bišu vaska bāzes, pievienojot Latvijā ražotās eļļas.

Saimniecībā segtajās platībās iegūst bioloģiski audzētus dārzeņus – gan Latvijā tradicionālos tomātus, gurķus, papriku, gan neparastākus – arbūzus un melones. Šeit pieejamas svaigas un kaltētas garšvielas.

Adrese: Roņi, Ziedkalne, Vilces pagasts, Jelgavas novads, LV-3026

Kontakti: tel. +371 26534706

Bioloģiskā saimniecība «Droši vesels»

Dārzeņi un garšaugi,
ārstnieciskās ziedes



Z/s «Gaidas»

Augļi un sulas

Saimniecības pamatnodarbošanās ir graudu un rapša audzēšana, tādējādi nodrošinot šī brīža pamatienākumus. 2010. gadā, saņemot ES līdzfinansējumu, realizēts projekts «Z/s «Gaidas» izveide par konkurētspējīgu saimniecību, attīstot augļkopības, augkopības un stādu audzēšanas nozares». Saimniecības attīstības mērķis ir kļūt par daudznozaru efektīvu, attīstītu saimniecību, kas nodrošina darbavietas un ienākumus saimniecībā iesaistītajiem cilvēkiem un rada jaunas darbavietas. Lai šo mērķi sasniegtu, realizēts projekts, kura rezultātā uzcelta ziemas siltumnīca, iegādāta dārza kopšanai nepieciešamā tehnika un iestādīts 1,8 ha liels ābeļdārzs. Saimniecībā 0,6 ha platībā audzē rudens avenes, kuras, tāpat kā āboli, pašlaik tiek realizētas svaigā veidā. Lai dažādotu saimniecības piedāvājumu, 2013. gadā sāks ierīkot jaukta tipa dārzu, kurā augs bumbieri, ķirši, plūmes, ogulāji, cidonijas, rieksti u.c. kultūras. Augļu un aveņu dārzam sākot intensīvi ražot, aktuāla kļūst novāktās ražas pārstrāde. Tāpēc, realizējot Leader programmas projektu, 2013. gadā iegādāta augļu sulu spiede, augļu-ogu smalcinātājs un pasterizators, nodrošinot iespēju patērētājiem piegādāt svaigas un veselīgas augļu un ogu sulas.

Adrese: Gaidas, Vilces pagasts,
Jelgavas novads, LV-3026

Kontakti: tel. +371 28663620,
drosprate@inbox.lv



Z/s «Klīves» ir daudznozaru zemnieku saimniecība, kas darbojas kopš 1992. gada un specializējas graudkopībā, augļkopībā un biškopībā. Saimniecībā 70 ha platībā audzē graudus un rapsi, 12 ha audzē dažādus augļus un ogas – ābolus, bumbierus, ķiršus, avenes, zemenes, plūmes, upenes, jāņogas, smiltsērķškus, cidonijas, korintes, plūškokus, irbenes, sausseržus, zelta jāņogas un vīnogas. Saimniecībā ražo arī produktus ar pievienoto vērtību – spiež veselīgu ābolu, bumbieru, smiltsērķšku, plūškoku sulu, žāvē ābolus.

Adrese: Klīves, Elejas pagasts, Jelgavas novads, LV-3023

Kontakti: tel. +371 29723790,

asnickovskis@inbox.lv, <http://klives.webseta.lv>

Z/s «Klīves»

Augļi, sulas un medus



Vilces pagasta Blankenfeldes muižā rosība notiek vairākus gadsimtus – jau 17. gadsimtā te nodarbojās ar augļu un dārzeņu pārstrādi. Muižai bija lieli augļu un ogulāju dārzi, sevišķi ražīgi bija no Vācijas ievestie plūškoki. Parkā audzēja vīngliemežus. No pašu laukos gūtās ražas tika darīts vīns, alus, dažādi konservi, ievārījumi, sīrupi. Daļu no saražotā pārdeva tirgū vai savos krogos.

2007.gadā, kad par Blankenfeldes muižas īpašnieku kļuva SIA «JVB», valde nolēma, ka jāatjauno augļu dārzi un dārzeņu audzēšana, un jāorganizē to moderna pārstrāde.

2011.gadā Blankenfeldes muiža ieguva mājražotāja sertifikātu, lai varētu atsākt senās augļu, ogu un dārzeņu pārstrādes tradīcijas. Šobrīd muižā tiek ražotas dabīgās sulas, konservējumi, ievārījumi. Sevišķi plaši izmanto melnā plūškoka ziedus un ogas. Muižā tiek gatavotas gan saldās plūškoka ogu sulas, gan sīrupi, radītas īpašas plūškoka vīna receptes.

Adrese: «Blankenfeldes muiža», Blankenfelde,
Vilces pagasts, Jelgavas novads, LV-3026

Kontakti: tel. +371 27810348;

+371 63086606 (vasaras periodā),

Bmuiza@inbox.lv,

www.blankenfeldesmuiža.lv

Facebook: Blankenfeldes muiža

Twitter: @Bmuiza

SIA «JVB» (Blankenfeldes muiža)

Augļu un dārzeņu pārstrāde, vīns



Zemnieku saimniecība «Undzēni» pastāv no 1989. gada, nodarbojas ar dārzeņu audzēšanu un pārstrādi. Saimniecības platība ir apmēram 10 ha, līdztekus dāržeņiem (kāposti, burkāni, gurķi, bietes, mārrutki) 1,5 ha platībā audzē zemenes un 500 m² segtajās platībās tomātus.

Tālākai pārstrādei tiek izmantoti tikai pašu izaudzētie dāržeņi. «TOP» produkts – slavenie Undzēnu kāposti, kas novērtēti ne tikai Latvijā, bet aizvesti arī uz Briseli, Lielbritāniju, Īriju, Franciju un visur atzīti par īpaši gardiem. Dāržeņu pārstrādē netiek lietoti konservanti, līdz ar to tiem saglabājas dabiskā, no bērnības visiem labi pazīstamā īstā garša – «kā no vecmāmiņas pagraba». Tāpat saimniecība piedāvā svaigus dāržeņus, vārītas bietes un pašu gatavotus mārrutkus.

Adrese: Undzēni, Platones pagasts,
Jelgavas novads, LV-3036

Kontakti: tel. +371 29176517,
dailau@inbox.lv

Z/s «Undzēni»

Skābēti kāposti, dāržeņi
un mārrutki



SIA «Antek» dibināta 2012. gadā. Uzņēmuma vadītāja – Antra Zeiliņa. Saimniecība audzē dārzeņus, tās zemes platība ir 6 ha un 140 m² platībā siltumnīca tomātiem.

Uzņēmuma galvenais darbības virziens ir ķiploku audzēšana un pārstrāde – tiek marinēti ķiploku ziedi, gatavots ķiploku pulveris, čipsi, kā arī dažādi konservi no tomātiem, kabačiem, paprikas un citiem dārzeņiem, kuriem klāt kā obligāta sastāvdaļa tiek pievienots ķiploks. Uzņēmuma darbības mērķis ir radīt pievienoto vērtību savam produktam, kas nereti tiek uzskatīts par vienkāršu garšvielu. Saimniecībā tiek audzētas arī zemenes, avenes un rabarberi.

Uzņēmumā galvenokārt darbojas viens cilvēks, bet pārējie ģimenes locekļi ar prieku palīdz.

Ideja par ķiploku audzēšanu radās ekonomiskās krīzes laikā, kad tika domāts par to, ko jaunu, peļņu nesošu uzsākt un, apmeklējot seminārus, uzņēmuma dibinātāja nosliecās par labu ķiploku audzēšanai.

Adrese: Priežu iela 8, Dalbe, Dalbes pagasts, Ozolnieku novads, LV-3018

Kontakti: tel. +371 29206015, pallozei@inbox.lv

SIA «Antek»

Ķiploki un ķiploku izstrādājumi



Povilam Mikalajūnam vienmēr ir patīcis gatavot – vai tie būtu ģimenes svētki, vai draugu pulcēšanās, vai mednieku salidojums – viņš pirmais ir pie katliem, pannām vai grillkrāsniņās. Radās doma hobiju pārvērst par nodarbošanos un profesionāli pievērsties ēst gatavošanai. Senos laikos lietuvieši ēdienus gatavojuši čuguna katlos: zupas, grūbu biezputras, gaļu. Tagad to dara arī Povilas Mikalajūnas. Tā kā cilvēki iecienījuši ne tikai lietuviešu nacionālos ēdienus, Povilas gatavo arī uzbeku plovu, gruzīnu harčo. Povilas Mikalajūnas ir izstrādājis dažādas receptes meža gaļas, dārzeņu, mērcu pagatavošanai. Ēdienam izmanto ekoloģiskus vietējos produktus. Ja nepieciešams paēdināt lielāku grupu cilvēku – vai tas būtu mežā, pilsētas laukumā vai pļavā – Povilas Mikalajūnas ierodas ar saviem katliem, podiem, pannām un gatavo garšīgu ēdienu. Interesenti var novērot procesu un uzzināt pavāra kulinārijas noslēpumus.

Adrese: Kaļņēlis, Jonišķu rajons, LT-84120

Kontakti: tel. +370 68644670

Povilas Mikalajūnas

Ēdiena gatavošana
jebkurā vietā



Rudzu miltu pelmeņus (šajā novadā tos sauc par klimpām) Žiuru ciemā gatavo kopš seniem laikiem. Pirms pāris gadiem uzņēmīgiem ļaudīm radās ideja prezentēt šo tradicionālo novada ēdienu. Apspriedušies ar vecākajiem ciema iedzīvotājiem, precizējuši receptes, kopienas locekļi nolēma izmēģināt spēkus pelmeņu gatavošanā. Šobrīd Žiuru ciema vārds kļuvis plaši pazīstams, jo katru gadu šeit tiek rīkoti «Pelmeņu svētki». Tagad Žiuru ciema klimpas ir vispopulārākais ēdiens, tam piešķirts nacionālā mantojuma sertifikāts.

Tradicionālos Žiuru pelmeņus var nogaršot ikgadējos «Pelmeņu svētkos» un citos pasākumos. Iepriekš vienojoties, Žiuru kopienas ļaudis labprāt nodemonstrēs, kā tos gatavot. Pelmeņus iespējams pagatavot arī lielām apmeklētāju grupām.

Adrese: Žiuru ciemats, Žagare, Joniškų rajons, LT-84313

Kontakti: kopienas priekšsēdētājs Arūnas Činčis

tel. +370 69804385,

zkb.cincys@gmail.com,

www.zkb.lt

Žiuru ciema kopiena

Pelmeņi



SIA «Ratites» (no latīniskā nosaukuma – skrējējputni) dibināta 2012. gadā ar mērķi nodarboties ar strausu audzēšanu un produkcijas pārstrādi. Uzņēmuma saimnieki ir Dainis un Žanna Laugaļi, tajā pagaidām strādā tikai ģimenes locekļi. Saražoto produkciju – svaigu strausu gaļu, olas un desas ar strausu gaļu, iepriekš sazinoties, var iegādāties uz vietas saimniecībā, kā arī sekot līdzi informācijai www.facebook.com/lieliputni par saimniecībā audzētās gaļas piedāvājumu restorānos.

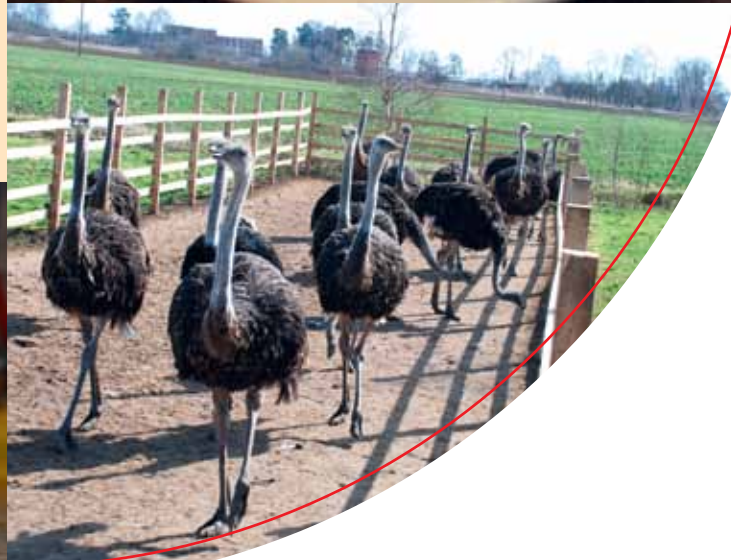
SIA «Ratites» strausu ferma «Mazzariņi» ir vienīgā Zemgalē, kas atvērta interesentiem publiskai apskatei. Šeit tiek organizētas ekskursijas putnu apskatei un piedāvā iegādāties izstrādājumus no strausa ādas (maki, somas, jostas u.c.), dizaina elementus no strausu olu čaumalām un rotaslietas no strausu spalvām, kā arī unikālas strausu tauku ziepes. Tādas lietas tik bieži nesastapsiet!

Adrese: «Mazzariņi», Nākotne, Glūdas pagasts, Jelgavas novads, LV-3040

Kontakti: tel. +371 29134788, +371 26702347,
info@ratites.lv,
www.lieliputni.lv

SIA «Ratites»

Strausu gaļa, olas,
izstrādājumi no ādas



Buklets «Pārtikas amatnieki» izveidots starptautiska sadarbības projekta «Vietējās uzņēmējdarbības veicināšana» īstenošanas laikā.

Projektu realizē biedrība Lauku partnerība «Lielupe» (Latvija) sadarbībā ar Jonišķu rajona partnerību (Lietuva).

Darbības teritorija: Jelgavas un Ozolnieku novads, Jonišķu rajons.

Projekts tiek īstenots ar Eiropas Savienības Eiropas Lauksaimniecības fonda lauku attīstībai (ELFLA) līdzfinansējumu Lauku attīstības programmas pasākuma «Starpterritoriālā un starpvalstu sadarbība» ietvaros.

Projekta īstenošanas laiks: 01.01.2013.-31.12.2014.

Kopējais finansējums
EUR 49 828, ELFLA finansējums 100%.

Projekta mērķis: saglabāt amatniecības un mājrāžošanas prasmes un veicināt vietējo uzņēmējdarbību un nodarbinātību Latvijā un Lietuvā.

Atbalsta Latvijas Republikas Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests, projekta numurs 12-00-L421102-000005 un Lietuvas lauku attīstības programma 2007. - 2013. gadam, projekta numurs 4TT-KS-12-1-0008.

Makets un druka: SIA "Jelgavas tipogrāfija"

Vāka foto: Edgars Pogoželskis

Foto: no uzņēmēju, Lauku partnerības "Lielupe" un Jonišķu rajona partnerības arhīva

Izdošanas gads: 2014



PROJEKTU LĪDZFINANŠĒ
EIROPAS SAVIENĪBA



Lielupe
lauku partnerība