

**Mājražotāji, kas maizi cep pēc tradicionālām receptēm, izjūt gan kovidā pandēmiju, gan izejvielu cenu pieaugumu.**

**J**au rudenī izskanēja, ka milto izstrādājumi zemās graudu ražas dēļ kļūs dārgāki. Tad vēl nebija nojausmas, ka dārgāka kļūs elektrība, degviela un sadārdzināties visa pārtika. Arī tas, ka kovidā ierobežojumi mazumā neies un atstās aizvien dziļākas sekas.

Ja bez kaut kā ikdienā varam iztikt, tad ne bez maizes. Tās piedāvājums veikalos ir plašs, cenas dažādas. Tā ir lielo uzņēmumu ceptā maize. Latvijā ir gana daudz mājražotāju, kuri cep rupjmaizi, saldskābmaizi, baltmaizi, izmantojot senās receptes, tās papildinot un dažādojot. Viņu saražotā maize lielākoties nopērkama tirdziņos un tirgos, mājās pie paša cepēja. Mājražotājiem ir savi klienti, tie, kuri uzticas, ka iegādāsies kvalitatīvu produktu, kuri gatavi maksāt vairāk nekā par lielražotāju produktiem. Arī mazajiem maizes cepējiem šis ir sarežģīts laiks, viņus skar tās pašas pārmaiņas, kas ikvienam.

## Konkurence lielāka, pircēju mazāk

“Cenas visam - miltiem, degvielai, elektrībai - pieaug, nedaudz bija jāpaaugstina arī maizītei,” saka “Rožkalnu maize” saimniece Inta Ekerte no Straupes tirdziņā.

# Maizei cena pamazām palielinās

pes un pastāsta, ka miltiem vien pēdējā laikā cena palielinājusies par 20 centiem kilogramā. Ja nedēļā tiek izlietots ap tonnu, pusotru, izdevumu pieaugums ir jūtams. “Cenas svārstās, rozinēm rudenī pieauga, tagad nedaudz nokritis. Lazdu riekstiem tā ir ļoti mainīga. Sviests un piena produkti pamazām vien kļūst dārgāki. Ar to jāreķinās,” situāciju vērtē I.Ekerte un uzsver, lai nodrošinātu maizes kvalitāti, nedrīkst izmantot lētākas izejvielas.

Maize tiek cepta elektriskajās krāsnīs. “Rožkalnu maize” saimniece vien nosaka, ka lielie rēķini vēl priekšā, jo līdz šim no cenu lēciena elektroenerģijai pasargājis noslēgtais līgums. Taču arī degvielas cenas kāpums ļoti ietekmē izmaksas, izceptā maizīte jānogādā patērētājiem.

“Rožkalnu maize” nopērkama gan vairākos veikalos, gan tirdziņos Straupē, Kalnciema tirdzī un reizi nedēļā Cēsu tirdzī. “Pirms gadiem, kad sākām braukt uz tirdzīniem, tie bija daudz vairāk apmeklēti. Jārēķinās, ka tagad tirdzīni ir vairāk, ir ekoveikali, kuros var nopirkt labas kvalitātes vietējos ražojumus. Arī maizes cepēju ir vairāk,” vērtē I.Ekerte un piebilst, ka cilvēkiem ir iespēja izvēlēties. “Ir tādi, kuri aizvien grib pagaršot ko jaunu, bet ar laiku atgriežas pie tiem, pie kā pirkuši maizi agrāk, ar gandarījumu saka maizes cepēja.

I.Ekerte uzsver, ka “Rožkalnu maizei” ir savs pircēju loks, līdz

ar to var rēķināties, ka noiets būs. Tiesa, pēdējā laikā tas nedaudz samazinājies. “Tā kā esam šosejas malā, jūtam, ka daudzi strādā attālināti, ikdienā garām nebrauc un neiepērkas. Mazāk brauc igauņi, krievi. Mēs jau zinām, ja piebrauc igauņi, pirms saldskābmaizi ar augļiem, ja krievi - pirms īsto rupjmaizi. Cepam pēc senču receptēm ar dabīgo ieraugu. Turpinām latviskās tradīcijas. To daudzi novērtē. Pagājušonedēļ kārtējais rupjmaizes kukulītis aizceļoja uz Angliju pie latviešiem. Latviešiem kārtīga rupjmaize aizvien ir kas īpašs,” stāsta I.Ekerte.

Viņa maizi cep vairāk nekā desmit gadus. Ar “Rožkalnu maizes” zīmolu pircēji pazīst rupjmaizi un saldskābmaizi: gan klasisko, gan ar augļiem, sēklām, sieru, ķiplokiem. “Esam sākuši cept baltmaizi no dabīgā ierauga. Tas ir garš process, paiet septiņas dienas, līdz var likt krāsnī. Kaut kas jauns jāpiedāvā, arī pašiem interesantāk,” teic straupiete un atgādina, ka maizi ēd ikdienā un tai vienmēr būs pircēji.

## Cep tikai pēc pasūtījuma

Vecpiebalgas pusē Zārdu maize ir ļoti zināma. “Turos pie klasiskām vērtībām, neeksperimentēju ar piedevām. Plaucēta rudzu rupjmaize un saldskābmaize.

Maizes receptūra ir dzimtas mantojums. Vasarā cepu elektriskajā, tagad malkas krāsnī, un tas ir izdevīgi. Pagaidām maizei cenu nesmu mainījis, jāreķinās ar cilvēku pirkspēju,” stāsta Kristaps Zārdušs. Viņš vērtē, ka gada sākumā vienmēr pieprasījums ir mazs, taču pamazām klienti atgriežas.

Vecpiebaldzēns maizi cep tikai pēc pasūtījuma. “Vasarā, kad Piebalgā daudz pilsētnieku, pieprasījums ir lielāks. Arī laikā, kad daudzi kovidā dēļ pārcēlās uz laukiem. Viņi novērtē lauku maizi. Tikai jādara,” teic K.Zārdušs un piebilst, ka uz tirdzīniem tirdzīti nebrauc, tikai vienreiz gadā svētku reizēs Vecpiebalgā un Jaunpiebalgā.

## Ir tāds neziņas brīdis

Priekulietes Kaivas Zaķes malkas krāsnī cepto “Kingu maizi” novērtējuši pircēji ne tikai Cēsu pusē. “Ir tāds neziņas brīdis. Ir daudzi faktori, kas nav no mums atkarīgi,” saka K.Zaķe. Viņa maizi tirgo Cēsu un Skultes tirgos, Straupes tirdziņā. “Gada-

tirgi nenotiek, ir tikai pastāvīgie tirgi. Tajos cilvēku ir aizvien mazāk, vai nu naudas maz un iepērkas akcijās lielveikalos, vai negrib pulcēties, tas jāprasa pircējiem. Skultes tirgus tuvāk Rīgai, pircēju vairāk. Pēdējā tirdziņā Straupes Zirgu pastā arī bija ļoti maz cilvēku. Protams, ļoti ietekmē, kāds tirgus dienā ir laiks. Ja knapi varam telti no vēja un lietus nosargāt, cik daudzi ies iepirkties uz tirgu. Braucot uz tirgu, nekad nevar zināt, vai būs pircēji. Vienu nedēļu izpērk visu, nākamajā daudzi kukuļi jāved mājās,” situāciju raksturo maizes cepēja, piebilstot, ka, piemēram, Cēsu tirdzī mājražotāju ceptās maizes piedāvājums ir pietiekami liels. Taču darbdienās tur nav vērts tirdzīties, pircēju nav.

“Sacept jau var daudz, bet ir jāpārdod. Cenas maizei vēl neesmu pacēlusi, bet drīz būs jāpērk milti. Tā kā esam bioloģiskā saimniecība, jebkurā gadījumā viss ir dārgāks,” saka K.Zaķe un piebilst, ka pēdējā laikā necep maizi ar augļiem, jo tie ir ļoti dārgi un līdz ar to arī maize. “Skaidrs, ka lētāk jau nebūs. Ja pārdevēja strādā divas dienas nedēļā, jo vairāk darba nav, bet nodoklis jāsamaksā no minimālās algas, tas nav tik vienkārši. Ja paņemam maizei cenu, vai cilvēki varēs nopirkt? Reālā situācija ir bēdīga. Tagad konkurē tie, kuri cep maizes krāsnī, ar tiem, kuri elektriskajā,” pārdomās dalās “Kingu” saimniece Kaiva Zaķe un atklāj, ka atspaidis ir pašas audzētie ķiploki un gatavotā asins desa, kas arī ir tirdzī uz letes. □



## KOMENTĀRS

# Tikai viena vēlēšanās – ražot kvalitatīvus produktus un nopelnīt ģimenei

“Covid – 19” ar dažādiem paveidiem, ierobežojumi, aizliegumi ietekmē ikvienu ikdienā. Nākas pielāgoties situācijai. Ne visiem tas iespējams. Īpaši jau mazajiem pārtikas ražotājiem – mājražotājiem. Viņi piena produktus, maizi, gaļas izstrādājumus, augļu žāvējumus saražo tik, cik var pārdot. Un tirgo lielākoties tirdziņos un pastāvīgos tirgos. Gadatirgi nenotiek, netika rīkoti arī Ziemassvētku tirdziņi, kas mājražotājiem ir nozīmīgs peļņas posms. Mājražotāji atzīst – neziņas laiks.

“Situācija ir traģiska, jo mājražotājiem nav iespēju pārdot saražoto. Pārtikas bizness ir viens no vissarežģītākajiem. To ietekmē laikapstākļi, jāievēro produkcijas realizācijas termiņi. Ja nepārdod, ir zaudējumi. Var vien apbrīnot tos, kuri spēj šajā biznesā noturēties,” atzīst Agrosursu un ekonomikas institūta Lauksaimniecības tirgus veicināšanas cen-

tra vadītāja, Latvijas Lauksaimniecības universitātes asociētā profesore Inguna Gulbe un piebilst, ka labi saprotot, ka ir kovidā laiks, bet pirms Ziemassvētkiem liegt tirdzīties arā nebūjis nekas cits kā mulķīgs lēmums. Ziemassvētku tirdziņi ir ļoti būtiski ikvienam mājražotājam. Latvijas valdības lēmuma skaidrojums – epidemioloģiskie apsvērumi - neiztur kritiku. Lietuvā, Igaunijā, kur situācija bija līdzīga, tirdziņi notika.

Nav jau runa par Ziemassvētku dāvanām un kārumiem, ko kāds nenopirka, bet gan par simtiem mājražotāju, kuriem tika liegta iespēja nopelnīt ģimenei iztiku. “Pulcēšanās ierobežojumi, protams, psiholoģiski ietekmē. Taču, lai ietu uz tirgu, vajag naudu. Kaitina tas, ka nepārtraukti tiek runāts, ka naudas ir tik daudz kā nekad agrāk un visiem algas palielinās. Nezinu, kur dzīvoju, bet to neredzu. To gan, ka pārtikai, elektrībai, degvielai cenas pieaug. To, kuri var atļauties

iet uz tirgu, paliek aizvien mazāk. Daudzi meklē lētāko, ne vairs mājražotāju gatavotos produktus, jo viņu produkcija ir vidējam patērētājam. Un to skaits rūk,” vērtē Lauksaimniecības tirgus veicināšanas centra vadītāja.

Kovida laiks arī mainījis pircēju paradumus. Daudzi, lai nebūtu jāiziet no mājas, iepērkas internetā un pārtikas grozus saņem pie namdurvīm. Arī mājražotāji savus produktus piedāvā internetā.

“Pārtikas produktiem ir smarža un garša, un to pa internetu nevar novadīt. Tirdziņā pircējs pagaršo, saprot, ko grib pirkt, ko ne. Protams, ja produkts pircējam ir pazīstams, nopirks arī attālināti, bet, ja to redz pirmoreiz, pārliecināt grūti. Internetā savu preci var pārdot amatnieki, ne pārtikas gatavotāji,” atgādina I.Gulbe.

Ziemassvētku laikā arī vairākas pašvaldības, atbalstot savus mājražotājus un amatniekus, feisbukā apkopoja informāciju, ko kurš novadā ražo, tā stāstot pirc-

cējiem par iespējām iepirkties turpat uz vietas. Pašvaldības, īpaši laukos, kā vien var, atbalsta mazos uzņēmējus, bet arī I.Gulbe uzsver, ka tām naudas budžetā kādam uzņēmēju atbalstam ir aizvien mazāk. Vienīgais, ko var darīt, – atbalstīt morāli, piešķirt kādu grantu, nodokļu atlaides. Taču tas nav ilgtermiņa risinājums.

Kovids ir daudz mainījis. Taču ne jau visas pārmaiņas saistītas tikai ar to. “Vēl arī nodokļu sistēma. Mājražotājam jāmaksā sociālais nodoklis par nenopelnīto. Var runāt par procentiem no nopelnītā no viena līdz 99 procentiem, bet ne nenopelnītā,” bilst I.Gulbe.

Krīzes situācijās parasti tas, ko ikdienā neredzam, kam nepievēršam uzmanību, ieraugāms spilgtāk. Mājražotājiem ir tikai viena vēlēšanās – strādāt, ražot kvalitatīvus produktus un nopelnīt ģimenei. Tas nav daudz.

“Psiholoģiski šis ir grūts laiks, ja vēl neredzi, kad tas beigsies, ir

pavisam grūti. Pavasaris vienmēr vieš cerības, ka būs labāk. Tas, ko dara mājražotāji, ka viņi iztur, turpina iesākt, ir apbrīnojami,” uzsver I.Gulbe.

Vai kovids būs tik spēcīgs, ka varēs likt viņiem pārtraukt iesāktos? Latvietis ticis cauri visos laikos.

“Jāstrādā,” saka mājražotāji un tā arī dara. □

Lappusi sagatavoja  
**SARMĪTE FELDMANE**

Projektu finansē  
Mediju atbalsta fonds  
no Latvijas valsts  
budžeta līdzekļiem

**MAF**  
Mediju atbalsta fonds

Mediju atbalsta fonda ieguldījums no Latvijas valsts budžeta līdzekļiem. Par saturu atbild projekta īstenotājs izdevniecība SIA Cēsu Druva”.