

UZZIŅAI

Ziemas ķīplokus audzēšana Latvijā pieaug ļoti strauji. Pēc Centrālās statistikas pārvaldes (CSP) datiem ķīplokus platības palielinājušas no 151 ha 2015. gadā līdz 684 ha pērn. Starp dārzena kultūrām ar tādu attīstības dinamiku nespēj lepoties neviena cita. Vidējā ražība gan svārstās pa gadiem – 2015. gadā tā bija 4,5 tonnas no hektāra, bet pērn – 3,16 tonnas. Ķīplokus

platību pieaugums liecina, ka nozare aug un attīstās.

Pēc CSP datiem pērn Latvijā ievesti svaigi vai atdzesēti ķīplokus 1,73 miljonu eiro vērtībā, visvairāk no Spānijas – par 725,5 tūkstošiem eiro; seko Nīderlande (576,6 tūkstoši eiro) un Ukraina (177,9 tūkstoši eiro). Interesanti, ka vislielākais ķīplokus imports bijis 2011. gadā – 2,27 miljonu eiro vērtībā.

Nozarei problēmu daudz

Baltijas Ķīplokus audzētāju biedrība dibināta 2011. gadā, lai apvienotu Latvijas, Lietuvas un Igaunijas audzētājus, lai mainītos pieredzē, informētu par jaunām audzēšanas tehnoloģijām un metodēm, stādāmā materiāla daudzveidību, kvalitāti un iegūšanas iespējām.

Biedrības pamatuzdevums ir palīdzēt aizpildīt Baltijas tirgus brīvo nišu ar vietējā ražojuma produktiem, popularizēt to iedzīvotāju vidū, radīt konkurenci ievestajiem ķīplokus. Biedrības biedru skaits ir neliels.

"Latvijā ķīplokus audzēšana kā nozare nav attīstīta. Trūkst zināšanu, kā izaudzēt kvalitatīvu produktu, pēc tam izkaltēt, turklāt nav iespēju uzglabāt," saka Baltijas Ķīplokus audzētāju biedrības vadītājs **VIKTORS CIGANOVICIS**.

Latvijā ķīplokus audzētāju ir gana daudz, katram sava pieredze gan audzēšanā, gan pārdošanā. "Latvijā netiek kontrolēts,

ko iestāda, nav kvalitātes standarta prasību, netiek ņemtas analīzes, lai pārbaudītu ražas kvalitāti. Sēklai jābūt sertificētai, tad izaudzēto iespējams pārdo citur, ne tikai vietējā tirdzīnā. Audzētāji izvēlas dažādas šķirnes, cits no cita nopērk sēklu, bet, kas tie par ķīplokus, neviens īsti nezina.

Ķīplokus, lai glabātos, jākalnē, nepietiek, ka tos apzāvē zem jumta. Kaltēšanas iespēju nav. Uzglabāšanai nepieciešamas speciālas aukstuma kameras, taču tās prasa vērā ņemamus ieguldījumus. Tā kā nav iespēju uzglabāt, vietējie audzētāji nespēj piedāvāt ķīplokus visu gadu.

Bijušas runas par kooperēšanos, taču tālāk nav tikts. Latvijā nav izteikti, ka katrā reģionā audzē kaut ko noteiktu, arī tas traucē kooperēties, sadarboties.

Latvija nekad nebūs ķīplokus audzētāju valsts, zinot, kādi ir apstākļi un pieredze Spānijā, Itālijā, Ķīnā. Taču arī tur ķīplokus audzē noteiktos reģionos. Latvijas iespēja – gatavot dažādus produktus no ķīplokus," viedokli pauž V. Ciganovičs un uzsver, ka patlaban pārdo izaudzēto grūti gan tiem, kuri izaudzē pārsimts kilogramu, gan tiem, kuriem novāktas tonnas.

"Stādot ķīplokus, jāzina, ko stāda un kam pārdo," atgādina Ķīplokus audzētāju biedrības vadītājs. □

tējos ķīplokus. Vecpiebaldzēns nolēmis audzēt tikai Latvijas ķīplokus, jo tie labāk glabājas.

"Ir jau audzētāji, kuri nāk kopā, domā, kā realizēt izaudzēto. Lai tiktu veikalu tīklos, nepieciešams apjoms, ar dažām tonnām nepietiek. Veikaliem, protams, arī kvalitātes prasības. Ievesto ķīplokus ir daudz, mēs, vietējie, izaudzēt varam, bet ne mākam pārdo. Tas ir virziens, kur jāiet – jākooperējas," saka P. Lāpselis. □

Iespēja darīt laukos

Straupes pagasta "Straupniekos" šovasar novāktas septiņas tonnas ķīplokus. "Par realizāciju jādomā, pirms liec ķīplokus zemē. Jāstrādā soli uz priekšu. Ja ne, ir izmisums. Tonnas pa tirdzīņiem neiztirgot, turklāt piedāvājums liels. Ja atdosi lētāk nekā citi, tu nenovērtē sevi, savu darbu," saka saimniece ZAIGA ŠILBERGA.

Viņa ar vīru Zigurdu ķīplokus audzē jau gadus deviņus. Sākumā pašu vajadzībām. Zigurds izgatavoja ko līdzīgu grābeklim, ar to vagā veidoja caurumus, Zaiga lika daiviņas zemē. "Svarīgi, kā ieliec daiviņu augsnē. Ar tehniku stādot, galvas neizaug tik skaistas," bilst Zaiga. Tad vidējais dēls Jānis ar draugiem nolēma, ka varētu pamēģināt audzēt vairāk. Aizpērn iestādīja pusotru hektāru, pērn jau trīs. "Vairākus hektārus ar rokām nevar iestādīt. Izmēģinātas dažādas tehnikas. Tagad ir stādītājs. Novākt mēģinājam ar kartupeļu kombainu, bet tā daudzi ķīplokus tiek sabojāti. Zigurds izgatavoja ko līdzīgu žiletei. Traktors brauc un izceļ ķīplokus, vācēji tikai lasa," pastāsta straupiete un uzsver, ka ķīplokus visu vasaru jāčubina.

"Satraukums ir visu gadu – vai pagūsi laikā iestādīt, vai uzdīgs, kā pārziemos, vai nav par karstu un neizsūt. Esmu dzirdējusi, ka šovasar sliktā raža. Negribu piekrist. Toties tik agri ķīplokus vācām pirmoreiz," saka Zaiga.

Tagad saimniecībā lielākais darba laiks – ķīplokus jāfira, jākalnē, jāšķiro. Arī zeme jāgatavo un jāstāda nākamā gada ražai. Viss jāpagūst līdz salam.

"Straupniekos" audzē ukraiņu šķirnes 'Lubaša' un Latvijas vietējos ķīplokus. "Pērn visiem vajadzēja lielos. Cilvēks ir slinks – labāk paņems lielāku un notūrīs. Man 'Lubaša' īpaši nepatīk, kaut daivas lielas. Latvijas ķīplokus nedrīkst laist no rokām, tam ir īpaša garša, tas ir vērtība. Šoruden vairāk stādīsim vietējos ķīplokus," pastāsta straupiete.

"Straupnieki" ir bioloģiskā saimniecība. Mēslošanai tiek izmantota vienīgi virca, katru gadu, veicot augsnes analīzes, atrasta labākā vieta, kur stādīt ķīplokus.

Stādīšanā, novākšanā un sagatavošanā iesaistās visa ģimene. "Pašiem vien jātiek galā, papildspēkus jau nevar dabūt. Dzīve domāta izmēģināšanai, lai zinātu, vai ir vērts darīt to, kas iesāks. Ķīplokus šovasar izaudzēts daudz. Daudzi stādījuši, jo redz cenu zīmi tirgū un domā, ka būs lielā peļņa. Cik darba jā-

iegulda, nepadomā. Un arī zināšanas vajadzīgas. Dzirdēts, ka kāds nopircis skaisti safasētus ķīplokus, bet lielākā daļa bijusi bojāta. Nav pareizi izkaltēti," pārdomās dalās Zaiga.

Kādā platībā šoruden "Straupniekos" stādīs ķīplokus, tiks vērtēts atbilstoši tam, cik veiksmīga bijusi realizācija. Daiga piebilst, ka mazāk par diviem hektāriem jau ne. Viņai ir arī iecere no ķīplokus gatavot produktus. □



■ RAŽA LABA. Straupiete Zaiga Šilberga gandarīta, ka ķīplokus šovasar pavekušies.

Jādomā uz priekšu

SIA "Latvijas ķīplokus" ir vislielākā pieredze ķīplokus audzēšanā un pārstrādē. **SINTIJA RŪDE** un **INESE KRŪKLĪTE** tos audzē hektārā, tik, cik pašas var apkopt, ja pārstrādei pietrūkst, iegādājas no citiem audzētājiem. Raunā no ķīplokus top vairāk nekā 30 dažādi produkti.

"Ķīplokus raža šovasar laba. Mazo galviņu nav daudz," pastāsta uzņēmuma līdzīpašniece Sintija Rude un uzsver, ka ar realizāciju nav problēmu. Ir pastāvīgie pircēji, kuri pērk tikai raunēniešu audzētos ķīplokus.

Sintija atzīst, ka jau sākumā izdarīta pareiza izvēle – tiek audzēti tikai tā sauktie Latvijas zilganie ķīplokus. Kā noskaidrojušas audzētājas – tā ir Latvijā selekcionētā un vienīgā reģistrētā zemes ķīplokus šķirne 'Kente'.

"Daudzi audzē ievestās šķirnes. Bet tām nepatīk mūsu apstākļi, augsne. Dažs arī pamēģināja stādīt ķīplokus no Francijas, nekā neiznāca. 'Lubaša' ir cita pēcgārša, arī kaltēti negaršo tā kā mūsu 'Kente'," stāsta S. Rude.

Viņa atklāj, ka katru dienu vismaz divi ķīplokus audzētāji piedāvā izaudzēto, jo nezina, kur likt. "Sola pat par divi eiro kilogramā, lai tikai paņemam. Bet visiem ir 'Lubaša'. Internetā pārdošanas lapās nekad nav bijis tik daudz

Latvijā audzēto ķīplokus daudzums

Gads	ha	kopraža(t)
2015	151	680
2016	179	610
2017	511	1884
2018	603	1126
2019	684	2161

Avots: Centrālā statistikas pārvalde

ķīplokus piedāvājumu kā šogad. Tirgus ir pārpilns, bet veikalos Latvijā audzēto ķīplokus nav. Ja tie, kuri iecerējuši audzēt lielās platībās, nopietni domā par nākotni, jākooperējas, jāveido glabātavas, vairumtirdzniecības bāze, lai var piedāvāt vairumā," pārdomās dalās S. Rude un atgādina, ka ķīplokus uzglabāšanai nepieciešami atbilstoši apstākļi. Tie katru dienu nožūst, svārs samazinās. Arī tāpēc ķīplokus ir tik augsta cena, ka arī tā ieinteresējusi audzētājus. Pirms gadiem katrs iestādīja sev, ja raža palika pāri, iedeva kaimiņam, kuram to gad neizauga. Pēdējos gados arī maldāriņos cenšas izaudzēt vismaz pāris simtus kilogramu ķīplokus pārdošanai. Bet arī pārdojamāk.

Tikai iesācējam šķiet, ka ķīplokus izaudzēt viegli, atzīst S. Rude: "Jūtam, kā mainās laikapstākļi, un arī ķīplokus to jūt.

Nepastāvīgās ziemas, karstās vasaras atstāj iespaidu uz ražu. Vienu gadu no 0,7 hektāriem novācām simts kilogramu, bija jāpērk sēkla."

Uzņēmēja uzsver, ka patērētāji aizvien vairāk saprot, kādam jābūt kvalitatīvam ķīplokus. Ja pircēji būs prasīgāki, arī audzētājiem nāksies piedomāt, kā izaudzēt kvalitatīvu ražu.

Latvijā ir ap desmit saimniecību, kas no ķīplokus ražo dažādus produktus. "Tie ir un būs nišas produkti. Ja

Vācijā ražotu ķīplokus pulveri var nopirkt par sešiem eiro kilogramā, diezin vai pārtikas ražotāji izvēlēties dārgās Latvijā gatavotās garšvielas. Pārstrādes izmaksas ir augstas, arī audzēšana nav lēta," teic S. Rude un uzsver, ka "Latvijas ķīplokus" izaudzēto un saražoto iztirgo tirdzīņos, internetveikalā, pašu veikaliņā Raunā. Vēl papildus ražotne uzņem tūristus, kuriem stāsta par ķīplokus, piedāvā baudīt ēdienus un piedevas ar visu garšu karali – ķīplokus. □

Lappusi sagatavoja **SARMĪTE FELDMANE**

Projektu finansē Mediju atbalsta fonds no Latvijas valsts budžeta līdzekļiem

MAF
Mediju atbalsta fonds