

# Zini, sargā, copē!



## Norkalni: tīras zivis bez mākslīgām piedevām

– Mēs esam par tīru pārtiku bez esen-  
cēm un konservantiem, – saka Aiga BAU-  
MANE, kura zivju produkciju vietējā tirgū  
piedāvā jau gadiem ilgi. Viņas mājražotāju  
saimniecība Norkalni Liepupes pagastā ir  
ražotājs ar dziļām saknēm zivju apstrādes  
nozārē un izcilām zināšanām par labu, da-  
bīgu pārtiku. Zivju pārstrādi iedibinājusi  
patī Aiga – agronome un zivju tehnoloģe.  
Nozares zināšanas un prasmes, kas šodien  
nodrošina pārstrādāto zivju augsto kvali-  
tāti, apgūvusi, sākotnēji strādājot dažādos  
uzņēmumos.

### Piedāvājums: filejas želejā un kūpinātās zivis

Norkalnos galvenais uzsvārs likts uz  
kvalitatīvu, dabīgu zivju produktiem. Pie-  
dāvājumā ietilpst gan populārās kūpinātās  
skumbrijas, gan reņģes un siļķes dažādās  
variācijās – no filejām želejā līdz ceptām  
reņģēm tomātu mērcē. Īpašu popularitāti  
izpelnījušās karsti un auksti kūpinātās zivis  
ar dabisku un tīru garšu. Apstrādes gaita ir  
rupīgi pārdomāta – karstā kūpināšana no-  
tiek 80 grādu temperatūrā un ilgst divas  
stundas, savukārt aukstā kūpināšana, kas ir  
darbietilpīgāka, notiek zemākā temperatūrā  
(25–27 grādi) līdz pat 48 stundām (vasarā  
netiek pielietota). Šis lēnais process ļauj

saglabāt zivju dabiskās garšas īpašības un  
padara galaproduktus pievilcīgus tiem, kuri  
novērtē veselīgu pārtiku.

### Noietā tirgus un pieprasījums

Saimniecības noietā tirgus galveno-  
kārt orientēts uz novada iedzīvotājiem un  
pastāvīgajiem klientiem, kuriem rūp pro-  
duktu kvalitāte un dabiskums. Produkcija  
pieejama Skultes tirgū, kā arī tiek izvadāta  
pa vietējo apli – gadiem iekoptu maršrutu.  
Tā gaitā tiek apmeklēti pircēji un atseviš-  
ķas pārdošanas vietas, piemēram, pie Liep-  
upes bibliotēkas un citu. Ziemas sezonā,  
kad siltumnīcu darbi saimniecībā ir noslē-  
gušies, tirgošanas loks tiek paplašināts līdz  
Limbažiem. – *Tad vīrs Normunds, beidzis  
darbus ar dārzeņiem un siltumnīcām, var  
pieslēgties, viņš ir galvenais kūpinātājs un  
rolmopšu taisītājs, – ģimenes darbu sadalī-  
jums atklāj A. Baumanē.*

Pieprasījums ir sezonāls un lielā mērā  
atkarīgs no dabas apstākļiem. Vasarā uzņē-  
mums strādā tikai ar svaigām izejvielām.  
Īpaši pieprasīta ir reņģe, kas tiek izmantota  
dažādos produktos un galvenokārt pārdota  
filejas veidā – bez asakām, cepta želejā vai  
tomātu mērcē. Ļoti populāra ir kūpināta  
skumbrija želejā. Labs pieprasījums pēc zi-

vīm ir ap gadumiju, kad latvieši tradicionāli  
gatavo svētku ēdienus, piemēram, siļķi ka-  
žokā. – *Uz Ziemassvētkiem pērk rolmopšus  
un siļķi eļļā, jo visi gatavo siļķi kažokā, svi-  
nības latviešiem bez šī ēdiena nav iedomā-  
jamas, – saka A. Baumanē. Lielveikaliem  
zivis nepiedāvā. Saimniecība sadarbojas ar  
vietējām ēdināšanas iestādēm, piegādājot  
tām dārzeņus un zivju produktus.*

### Kapacitāte un ražošanas apjomi

Norkalni darbojas pēc mājražošanas  
principa, tālab galaprodukta apjoms ir ie-  
robežots un pielāgots vietējam pieprasīju-  
mam. Ražošanas process ir ļoti skrupulozs,  
sākot ar zivju apstrādi un kūpināšanu, līdz  
pat izplatīšanai. Galvenie resursi tiek rū-  
pīgi izvēlēti, un zivis, kas nav pieejamas  
vietējā tirgū, piemēram, skumbrijas un siļ-  
ķes, tiek iegādātas saldētā veidā. Savukārt  
vietējo reņģu piegādi ierobežo sezonālās  
izmaiņas jūrā. – *Ik gadu ar reņģēm kļūst  
švakāk, tām nav, ar ko baroties, jo nav zie-  
mu ar pietiekami aukstu ūdeni. Brētliņa  
vispār Rīgas līcī nav ienākusi, tāpēc pa-  
gaidām nav ķilaviņu, – stāsta A. Baumanē.  
Tātad – pieprasījums ievērojami pārsniedz  
piedāvājumu, bet pieejamība ir atkarīga no  
dabas apstākļiem un jūras zivju migrācijas.*

### Kā viss sākās

Sākotnēji Norkalni bija uzņēmums dār-  
zeņu, puķu stādu audzēšanai un dārzeņu  
pārstrādei, taču laika gaitā šo novirzienu

pārņēma Aigas dzīvesbiedrs. Dārzeņu au-  
dzēšanā lieti noderējusi viņas pirmā – ag-  
ronoma-dārzkopja – izglītība. Savukārt o-  
tra profesija ir zivju tehnoloģis. – *Savā laikā  
strādāju zivju pārstrādes uzņēmumā «Sal-  
lacgrīva-95», tā direktors Imants Cīrulis  
mani aizsūtīja mācīties, jo vajadzēja meis-  
tarus. Tad pastrādāju par meistarū «Brīva-  
jā vilnī», pabeidzu studijas, Carnikavā biju  
zivju konservu meistarū. «Rimčikā» pastrā-  
dāju zivju nodaļā un sapratu, ka pati varē-  
tu kaut ko gatavot, jo lielveikalā tīru mantu  
mēs nevaram dabūt. Man bija saprašana,  
kas ir tīra zivs bez visām piedevām, tāpēc  
sāku to ražot sev un apkārtējiem, – atceras  
saimniece.*

### Kas gaidāms nākotnē?

Uzņēmums šobrīd darbojas ar stabili,  
bet ierobežotu kapacitāti, nodrošinot kvali-  
tatīvu produktu pastāvīgajiem klientiem.  
Lai gan saimniece veselības un ierobežoto  
resursu dēļ uzņēmuma paplašināšana nav  
plānota, tiek izskatītas jaunas piegādes ie-  
spējas, piemēram, ar zemākas temperatūras  
piegāžu servisu. Tas potenciāli atvieglotu  
un paplašinātu zivju produktu izplatīšanu  
ārpus vietējā tirgus.

A. Baumanē uzsver, ka galvenais mērķis  
ir turpināt piedāvāt tirgū tīru un dabīgu pār-  
tiku. Pateicoties šai pieejai, uzņēmums ie-  
mantojis uzticību klientu vidū. Viņi novērtē  
augsto kvalitāti un saimniecības centienus  
saglabāt vietējās pārtikas kultūru.

## No pieczvaigžņu šefpavāra par zivju pavēlnieku

Jānis MELNALKSNIS ar zivju pār-  
strādi Saulkrastos nodarbojas jau četrus  
gadus. Bijušais smalko ēdināšanas iestāžu  
*chef de cuisine*, spītējot garajām darbdi-  
nām un bezatvaļinājumu režīmam, piecā-  
jas par saviem panākumiem un apliecinā-  
ka vislielāko gandarījumu sniedz iespēja sa-  
vienot darbu ar hobiju. Atvērt elitāru, smal-  
ku zivju veikalu Limbažos vai Saulkras-  
tos – tas ir viņa nākotnes plāns. Tādā pār-  
dotavā varētu realizēt svaigas, saldētas, fi-  
lētas un nefilētas zivis. Tagad J. Melnalks-  
nis darbojas savā mājas ražotnē *Zivju grozs*  
Saulkrastos, kas izveidota bijušās garāžas  
vietā. Tā ir moderni iekārtota telpa, aprīko-  
ta ar mūsdienīgu tehniku. – *100 cilvēkiem  
te banquetus var sagatavot, – saka saim-  
nieks, kurš piedāvā izbraukuma ēdināšanu.  
Telpā ir zivju uzglabāšanas ierīces, pannas,  
ceptuves un vēl daudzas lietas, kuru nozī-  
mi nespeciālistam grūti saprast. Ir pat vin-  
ča ar āķi, pie kuras piekabināt, piemēram,  
72 kg lielu samu (tāds nesēn piegādāts). Pēc  
ilgajām darba stundām viss tiek noskalots  
ar ūdens šļūteni un iestājas maza atelpa.*

Tiekamies dienā, kad saimnieks ir at-  
vedis svaigas butes no Skultes ostas, kur  
tās piegādā zvejas kuģi *Sencis* un *Zane*.  
Saulkrastietis, izrādot savu saimniecību,  
stāsta: – *Koncepts ir tāds: tikai vietējā zivs.  
Nav ne norvēģu lašu, ne jūras velnu. Pri-  
vātu uzņēmējdarbību sācis, lai pats noteiktu  
savu likteni. Vai tas ir viegli? Vai asinīs ir  
bijis uzņēmējdarbības gēns? – Ir jau forši,  
kad pats sev saimnieks, tomēr ir ļoti grūti,  
– viņš teic un piebilst, ka šefpavāra pienā-  
kumi bijuši vienkāršāki. – *Saņem labu al-  
gu, atnāc no rīta, uzvelc formu, izdod rīko-  
jumus un brauc mājās, ir atvaļinājums. Te  
es strādāju trešo gadu, brīvdienā nav, guļu  
piecas stundas. Vasarā bija vēl trakāk, to-  
mēr viss sagādā prieku. Process ir kaitīgs,  
ir lepnams par dārmā. Tē vajag mācēt  
taupīt, saimnieciski domāt. Motivācija nav  
nauda, bet iespēja būt pašam noteicējam  
par savu dzīvi, – savu ekonomikas filozof-  
iju deklarē J. Melnalksnis. Viņš ir dzimis**

kurzemnieks, kuriem jūra asinīs, un zivis  
viņam patīk.

Klientiem tiek piedāvātas svaigas, kūpi-  
nātas un sālītas zivis, piemēram, arktiskās  
foreles jeb palijas, to kūpinātās variants, kū-  
pināti sami un to vēderiņi. Pagrūts rūpals, jo  
zivju specifika ir to īsais realizācijas laiks –  
trīs dienas, un viss. Zivis gan drīkstot reali-  
zēt piecas dienas, taču J. Melnalksņa firmas  
zīme ir maz sāls – to lieto minimāli, tādēļ  
piecas dienas neglabājas. Nēģus uzņēmējs  
nepiedāvā, jo tiem vajadzīga gadiem ilga  
pieredze.

Tādas īpaši pieprasītākās preces neesot,  
sortiments plašs: butes, sams, forele. Vasarā  
āra apstākļos tiek ceptas reņģes. Daļa ziv-  
ju tiek kūpinātas, process ir nopietns, tiek  
strikti ievērota temperatūra un apstrādes  
laiks. – *Nevar tā iekurt un aiziet, – skaidro  
tehnoloģis.*

Par zivju noietu, spriežot pēc redzētā,  
nav jāraizējas, jo pircēju netrūkst. Brīvdie-  
nās un piektdienu vakaros pat stāvēt rinda.  
Sarunas gaitā telpā ienāk pircēja un paziņo,  
ka meklē zivis, par to informāciju uzgājusi  
soctīklos. Viņai saimnieks piedāvā paliju  
un stāsta, ka piedāvājumā ir arī mazzālītās  
zivis, konservi – palija tomātu mērcē, sama  
filejas, arī butes. Viešņa vēlas divas palijas,  
tad mazliet padomā un ņem trīs. Tiek ins-  
truēta, ka palijai nav zvīņu, tātad nav jāka-  
sa, tomēr zivs ir pārklāta ar gļotu aizsarg-  
slāni. – *Jāliek iekšā ķiploks, rozmarīns un  
krāsni iekšā, tikai nevajag folijā, – pamāca  
J. Melnalksnis, un pircēja laimīgi dodas  
baudīt jūras veltes.*

Kad Rīgas līcī ir vētras, zivis no jūras  
nav pieejamas, taču saimnieks var piedāvāt  
lašveidīgās palijas no Ropažu audzētavas.  
– *Arī sams ir mūsu pašu, no Aizkraukles.  
Vietējā iecelsme ir garantija tam, ka zivis  
būs vienmēr, – sola Jānis.*

Brīdī vēlāk ienāk trīs vīri (esot redzējuši  
reklāmu ceļā malā) un iegādājas vēl siltus  
kūpinātos samus un samu vēderiņus. Smar-  
žas apreibināti, viņi solās doties pēc alus.  
Saimnieks iesaiņo, piekrodina turēt vertikāli,

jo citādi *saišot putrā*, un brīdina, ka mājās  
pirkums jāizņem no maisa. – *Sams ir gar-  
šīga zivs, vairāk kā gaļa, nav pēc dūņām,  
– zinoši informē meistarū, kurš gatavo pro-  
dukciju regulāri ved arī uz galvaspilsētu.*

Bet zivis nav vienīgais rūpals. Jānis  
nodod arī zināšanas – rīko meistarklases  
visiem interesentiem, uzņemot apmācību  
grupās līdz 15 cilvēkiem. – *Cepam, gata-  
vojam. Demonstrēju, kā sadalīt jēru, stei-  
kus cepam. Tie ir virtuves kniņi, pastētes  
vārām, uzzinām, kā filēt zivi. Kā dāmām  
uzasināt nažus – ka džinkst! – stāsta speciā-  
lists. – Pats grūtākais ir iemācīties pagata-  
vot zivi, tā īpaši jājiūt, – viņš piebilst.*

Kāpēc cilvēki kļūst par pavāriem?  
J. Melnalksnis atteic: – *Iekšā jābūt garšas  
sajūtai. Protams, arī uzdrošināšanās vaju-  
dzīga. Vai ieteiktu kādam atvērt restorānu?  
– Ja to var atļauties un finansiāli pavilkt,  
tad jā, – skan atbilde. Viņaprāt, svarīgākais  
restorānu biznesā ir darbaspēks, jo telpas  
nu ir lielā piedāvājumā. – Esi atkarīgs no  
trauku mazgātāja, apkopēja, oficantiem,  
pavāra un palīgiem, konditora, bārmeņa.  
Visiem jāmaksā, tā ir sabiedriskā ēdinā-  
šana. Pamēģini atrast un noturēt, lai viņi  
strādā! Un vēl – profesionalitāte. Es varu  
maksāt, bet pretendents neko nemāk... Grib  
12 eiro stundā, bet nevar uzticēto darbu pa-  
veikt.*

Agrāk arī lepnajā ēdināšanā debesis bi-  
jušas citā krāsā. – *Biju šefpavārs, sākotnēji  
cilvēki nāca ēst piecās kārtās, nu, vismaz  
trīs. Bija uzkodas, otrs ēdiens, deserts un  
vīns. Tagad atnāk un pasūta vienu ēdienu.  
Jā, esmu strādājis pie Mārtiņa Rītiņa, bet  
«Vincenta» ēra ir beigusies, – viņš seci-  
na. Arī apkalpošanas kultūra ir kritusies: –  
Kādreiz viesmīlis trīs gadus mācījās vies-  
mīlību... Tagad stāv pusaudzis džinsos, bo-  
tās un baltās zeķēs un nav sasaucams, kad  
vajag.*

Par zivju ēdieniem J. Melnalksnim ir  
viedoklis, kas pamatots ar statistikas da-  
tiem. Dati rādot, ka latvieši Baltijā ēd vis-  
mazāk zivju, savukārt lietuvieši, kam, jūras



Saulkrastietis Jānis Melnalksnis zivis jūt un prot pagatavot

daudz mazāk, pārtikā patērē krietni vairāk.  
– *Latvietis ir cūkēdājs, viņam neinteresē ne  
vīna, ne jērs, tie smalkie liellopi, kurus mē-  
ģina uzspiest. Zivis – tās gan, – saimnieks  
saka ar optimisma noti balsi.*

Viena no lielākajām problēmām pro-  
vincē ir darbaspēks, to patiešām esot grūti  
atrast. Zivju meistarū ir pieredzējis gadīju-  
mus, kad cilvēks neatnāk uz darbu jau nā-  
kamajā dienā. Par sabiedrisko dzīvi runājot,  
J. Melnalksnis cenšas saliedēt saulkra-  
stietis, rīkojot talkas un kopīgus pasāku-  
mus – lai kaimiņi beidz kasīties. Un tas arī  
izdodas, kopīgi pasākumi patiešām notiek!  
Izrādās, ka satiecība nav nekas ārkārtējs un  
grūti sasniedzams.

### Tematisko lappusi atbalsta:

Limbažu  
novads



Par «Zini,  
sargā, copē!»  
saturu atbild  
projekta  
īstenotājs  
SIA  
«Izdevniecība  
Auseklis».

Lappusi sagatavoja **Edmunds IMŠA**