



AIZKRAUKLES
RAJONA
PARTNERĪBA

VIETĒJĀ RĪCĪBAS GRUPA

LOCAL ACTION GROUP

*No tradicionālām
amata prasmēm*

līdz mūsdienu

*ilgtspējīgiem
lauku tūrisma
produktiem*

*From traditional skills to nowadays
sustainable rural tourism products*

NO TRADICIONĀLĀM AMATA PRASMĒM
LĪDZ MŪSDIENU ILGTSPĒJĪGIEM LAUKU
TŪRISMA PRODUKTIEM

FROM TRADITIONAL SKILLS TO
NOWADAYS SUSTAINABLE RURAL
TOURISM PRODUCTS





AIZKRAUKLES
RAJONA
PARTNERĪBA

Izdevumu sagatavoja un izdeva:

biedrība "Aizkraukles rajona partnerība", 2021

Tekstu autors: biedrība "Latvijas Lauku forums"

Dizains un salikums: Ilva Lejiņa, "Motīvs Dizains"

Druka: SIA "Latgales druka"

Finansējums: Izdevums tiek finansēts ar Eiropas Lauksaimniecības fonda lauku attīstībai (ELFLA) Latvijas Lauku attīstības programmas 2014.-2020. gadam apakšpasākumu "19.3. Starpteritoriālā un starpvalstu sadarbība" atbalstu

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
EIROPA INVESTĒ LAUKU APVIDOS
Eiropas Lauksaimniecības fonda
lauku attīstībai



Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests

IEVADS

"No tradicionālām amata prasmēm līdz mūsdienu ilgtspējīgiem lauku tūrisma produktiem" ir starptautisks LEADER sadarbības projekts, ko finansē no Eiropas Lauksaimniecības fonda lauku attīstībai. Šī projekta partneri ir LEADER vietējās rīcības grupas no Latvijas "Aizkraukles rajona partnerība", Polijas "Ziemia Bielska", Slovēnijas "Heart of Slovenia", Gruzijas "Kazbegi", Moldovas "Lunca Prutului de Jos" un Sardīnijas "Campidano".

Projekta mērķis ir stiprināt lauku tūrisma ražotājus, uzlabojot esošos un veicinot jaunus pārtikas un amatniecības produktus, sadarbības partneru teritorijās.

Projekta laikā katrs partneris organizē pieredzes apmaiņas braucienu savā teritorijā, rādot labās prakses piemērus tradicionālo prasmju saglabāšanā, ietverot tos mūsdienīgos tūrisma produktos. Bez tā katrs partneris savā teritorijā īsteno arī vietējās aktivitātes – dažādus seminārus un apmācības.

Šis izdevums ir viena no projekta īstenojamajām vietējām aktivitātēm Latvijā. Vēlamies parādīt mūsu vietējos tūrisma pakalpojuma sniedzējus, ar kuriem lepojamies un atbalstām. Lai tas kalpo kā iedvesma katram no mums saglabāt mūsu tradicionālos ēdienus, apģērbu un tradīcijas.

Lai mūsu senču prasmes vienmēr tiktu neaizmirstas un godā celtas!

INTRUDUCTION

"From traditional skills to nowadays sustainable rural tourism products" is an international LEADER cooperation project funded by the European Agricultural Fund for Rural Development. The partners of the project represent LEADER local action groups from Latvia (Aizkraukle District Partnership), Poland (Ziemia Bielska), Slovenia (Heart of Slovenia), Georgia (Kazbegi), Moldova (Lunca Prutului de Jos) and Sardinia (Campidano).

The aim of the project is to strengthen rural tourism producers by improving existing and promoting new food and craft products in the territories of cooperation partners.

During the project, each partner organizes an exchange study trip in their territory, showing examples of good practice in preserving traditional skills, including them in modern tourism products. In addition, each partner also implements local activities in its territory – different seminars and trainings.

This publication is one of the local activities implemented by the project in Latvia. We want to show the tourism service providers of our territory that we are proud of. Let it serve as an inspiration for each of us to preserve our traditional dishes, clothing and traditions.

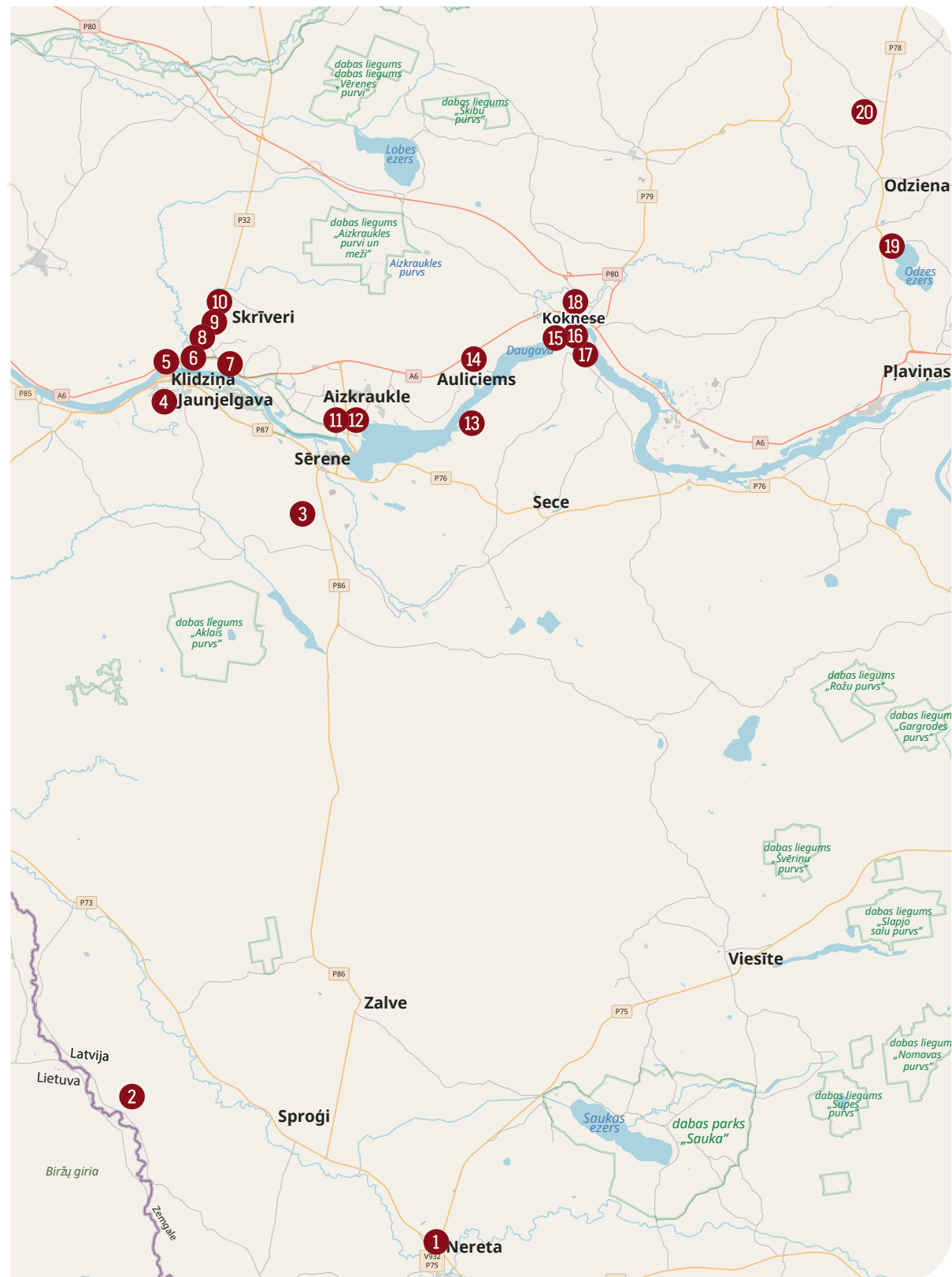
May the skills of our older generation will always be honored and not forgotten!

Biedrības
"Aizkraukles rajona partnerība"
Projektu vadītāja
Ilvija Ašmane

Local Action Group
"Aizkraukle District Partnership"
Project Manager
Ilvija Asmane

ĢEOGRĀFISKAIS NOVIETOJUMS GEOGRAPHICAL LOCATION

1. Zandas Rageles keramikas darbnīca • Zanda Ragele pottery workshop
2. Gunas Baltaces griķi • Buckwheat processing
3. Atpūtas komplekss Balseros • Recreation complex in Balseri
4. Ūdenstūrisma centrs “Balta kaza” • Water tourism center “Balta kaza”
5. Skrīveru pārtikas kombināts • Skrīveru food factory
6. Zemnieku saimniecība “Ragāres” • The Farm „Ragāres”
7. “Sulu māja” Skrīveros • “Sulu māja” in Skrīveri
8. Radošā darbnīca “Radada” • Creative workshop “Radada”
9. Skrīveru mājas saldējums • Skrīveri home-made ice cream
10. Aivja leleja galdniecība • Aivis lelejs carpentry
11. Evitas Briņķes šūšanas darbnīca • Evita Briņķe sewing workshop
12. Sietspiedes apdrukas darbnīca “Motīvs Dizains” • Screen printing workshop “Motīvs Dizains”
13. Jāņa Kūpinātava • Jāņa Kūpinātava (Smokehouse)
14. Zemnieku saimniecība “Janavas” • Biological farm “Janavas”
15. Ādas aksesuāru darbnīca “Dunense” • Leather accessories workshop “Dunense”
16. Radošā māja Koknesē • Creative House in Koknese
17. Viesu nams “Kūpiņsala” • Guest house Kūpiņsala
18. Garšaugu sāļi un garšvielas • Herbal salts and spices
19. Ferma “Dabas garša” • Farm “Dabas garša”
20. Lavandu audzēšana “LavanDulla” • Lavender growing “LavanDulla”





SATURS

Lappuse

1. Zandas Rageles keramikas darbnīca	8
2. Gunas Baltaces griķi	10
3. Atpūtas komplekss Balseros.....	12
4. Ūdenstūrisma centrs “Balta kaza”	14
5. Skrīveru pārtikas kombināts.....	16
6. Zemnieku saimniecība “Ragāres”	18
7. “Sulu māja” Skrīveros.....	20
8. Radošā darbnīca “Radada”	22
9. Skrīveru mājas saldējums.....	24
10. Aivja Ieleja galdniecība.....	26
11. Evitas Briņķes šūšanas darbnīca	28
12. Sietspiedes apdrukas darbnīca “Motīvs Dizains”	30
13. Jāņa Kūpinātava	32
14. Zemnieku saimniecība “Janavas”	34
15. Ādas aksesuāru darbnīca “Dunense”	36
16. Radošā māja Koknesē.....	38
17. Viesu nams “Kūpiņsala”	40
18. Garšaugu sāļi un garšvielas.....	42
19. Ferma “Dabas garša”	44
20. Lavandu audzēšana “LavanDulla”	46

TABLE OF CONTENTS

Page

1. Zanda Ragele pottery workshop.....	9
2. Buckwheat processing	11
3. Recreation complex in Balseri.....	13
4. Water tourism center “Balta kaza”	15
5. Skrīveru food factory.....	17
6. The Farm „Ragāres”	19
7. “Sulu māja” in Skrīveri	21
8. Creative workshop “Radada”	23
9. Skrīveri home-made ice cream.....	25
10. Aivis Ielejs carpentry	27
11. Evita Briņķe sewing workshop	29
12. Screen printing workshop “Motīvs Dizains”	31
13. Jāņa Kūpinātava (Smokehouse).....	33
14. Biological farm “Janavas”	35
15. Leather accessories workshop “Dunense”	37
16. Creative House in Koknese	39
17. Guest house Kūpiņsala.....	41
18. Herbal salts and spices.....	43
19. Farm “Dabas garša”	45
20. Lavender growing in “LavanDulla”	47





KONTAKTI - CONTACTS

-  Zanda Ragele
-  +371 28685585
-  zandaragele1970@inbox.lv
-  [zanda.ragele/photos](https://www.facebook.com/zanda.ragele/photos)
-  "Kalna Gribacāni",
Neretas pagasts,
Aizkraukles novads,
LV-5118

1.

ZANDAS RAGELES KERAMIKAS DARBNĪCA

Mākslinieces Zandas Rageles keramikas trauki nav veidoti uz podnieka virpas, bet ar rokām. Tas piešķir viņas keramikas izstrādājumiem senatnīguma elpu. Māksla, ko Zanda veido, ir dabas iedvesmota, pieturoties ne tikai pie dabas toņiem, bet arī izmanto tajām tehnikām – ielāpu tehnika, augu nospiedumi, māla loksnes un izliešana ģipša formās. Meistarklašu ietvaros keramiķe piedāvā turpat lapenē blakus darbnīcai izmēģināt savas prasmes podniecībā.

Māksliniece māla veidošanas pamatus apguvusi pie profesionālas keramiķes Zigrīdas Tauriņas un ar šo lietišķās mākslas veidu nodarbojas vairāk nekā desmit gadus. Mākslinieces zināšanas, galvenokārt ir balstītas pašas pieredzē, kas nodrošina viņas darbu neatkārtojamību un unikalitāti. Vietējā mērogā Zanda ir iecienīta māksliniece – viņas darbi ataino estētiski skaisto pasaules uzveri – ar roku radītie keramikas izstrādājumi nav viendabīgi, katrs darbs ir neatkārtojams. Darbi tiek izstādīti galvenokārt Neretas novadā un tā apkārtnē – Neretā, Pilskalnē, Ērbergē, Lonē, Saukā un Jāņa Jaunsudrabiņa muzejā "Riekstiņi". Darbi aizceļojuši arī ārpus Latvijas – uz Dāniju, Vāciju un Slovēniju.

Keramikas izstrādājumus māksliniece izvietojusi nelielā, senā klētī, kur tie gozējas koka plauktos dažādos pastelkrāsu gammās toņos. Uz vietas iespējams iegādāties puķupodus, traukus, bļodas, krūzes, ēterisko eļļu trauciņus un citus keramikas izstrādājumus. Nākotnē Zanda ļoti vēlētos klētī ierīkot arī savu darbnīcu un cepli.

Šobrīd senajā klētī tiek uzņemtas tūristu grupas un jo īpaši gaidīti ir bērni – Zandas neparastā personība un stāsti spēj mazos viegli aizraut. Keramikas prasmju apgūšas un podu gatavošanas meistarklasēs iespējams piedalīties arī izbraukumos – pašu izvēlētajā laikā un vietā.

Zanda pievēršas arī glezniecībai, kuru apguvusi pašmācības ceļā. Darbos jaušamas naivisma stila iezīmes un individuāls rokraksts. Gleznās ir redzamas neretiešiem labi pazīstamas vietas un motīvi.

Turpat netālu no darbnīcas plūst nelielā Dienvidsusējas upe. Tie, kas ceļu uz Zandas īpašumu mērojuši pa upi, var apstāties ainaviskā īpašuma lapenē, apciemot darbnīcu vai vienkārši aprunāties ar saimnieces vienīgo aitu.

1.

ZANDA RAGELE POTTERY WORKSHOP

The artist Zanda Ragele does not make her ceramic dishes on a potter's lathe; instead, they are made by hand. It provides her ceramic products with a breath of antiquity. The art created by Zanda is inspired by nature, adhering not only to the tones of nature, but also to the techniques she is using – patch technique, plant prints, clay sheets and casting in the plaster moulds. The ceramist offers her visitors to try their skills in pottery as a part of the master classes that take place in the pergola right next to the workshop.

The artist has learned the basics of making pottery from a professional ceramist Zigrīda Tauriņa and is working in this field of the applied art for more than ten years. The artist's knowledge is mainly based on her own experience which ensures the uniqueness and inimitability of her work. Locally, Zanda is a popular artist – her works reflect her aesthetically beautiful perception of the world – hand made ceramics are not homogeneous, each work is unique. The artworks are exhibited mainly in Nereta region and its surroundings - in Nereta, Pilskalne, Ērberģe, Lone, Sauka and Jānis Jaunsudrabiņš's museum "Riekstiņi". The artworks have also traveled outside Latvia – to Denmark, Ger-

many and Slovenia.

The artist has displayed her ceramic products in a small, old granary, where they bask in wooden shelves in various pastel colors. You can buy flower pots, dishes, bowls, mugs, tiny containers for essential oils and other ceramic products on site. In the future, Zanda would like to set up her own workshop and kiln in the granary.

Currently, tourist groups are accommodated in the old barn and children are especially welcomed – Zanda's unusual personality and stories can easily captivate the little visitors. It is also possible to participate in the master classes to develop your ceramist skills and make pots at a time and place of your choice.

Zanda also focuses on painting, which she has learned on her own. The works have features of naive art and her own individuality. The paintings show the places and motifs which are well-known for local Nereta people.

Nearby, flows the small river Dienvidsusēja. Those who have arrived to the Zanda's property along the river can stop in the pergola of the picturesque property, visit the workshop or simply have a talk with the hostess's only sheep.



KONTAKTI - CONTACTS

-  Guna Baltace
-  +371 29296715
-  gunabaltace@inbox.lv
-  "Kalvāni", Mazzalves pagasts,
Aizkraukles novads,
LV-5118

2.

GUNAS BALTACES GRIĶI

Griķu pļavas ik gadu uzzied, lai pēc tam dotu šī neierastā riekstiņa ražu. Nereti gadās, ka Kurzemes pusē dzīvojošie pat nezina, kā šīs skaistās pļavas izskatās. To apskatīt var doties Neretas pusē, pie pašas Lietuvas robežas, prom no lielceļiem, kur plešas gaišās griķu pļavas. Turpat var pamanīt stāstiem apvīto kaņepju laukus.

Šo gleznaino lauku saimnieces Guna sapnis par bioloģisko griķu pārstrādi ir izsapņots, un jau drīzumā varēsīm iegādāties veselīgus griķu pārstrādes produktus, kas ikdienas ēdienreizes padarīs vērtīgām uzturvielām bagātākas. Griķi ir unikāli. It īpaši zaļie griķi, jo to lobīšanas procesa laikā tos termiski neapstrādā, tādēļ zaļie griķi saglabā daudz labāk un vairāk vitamīnu un uzturvielu. Zaļajos griķos ir trīs reizes vairāk dzelzs, divas reizes vairāk magnija un kālija nekā citos graudos. Tajos neiztrūkstoši ir arī olbaltumvielas, B6, B2, B1 E un PP vitamīns, cinks, dzelzs, magnijs, kalcijs, kālijs, selēns, jods, fosfors, kobalts, kā arī antioksidanti rutīns un tanīns. Griķu milti izceļas ar savu specifisko saldo garšu. No griķiem var gatavot maizi, smalkmaizītes, cepumus un cept pankūkas.

Uzņēmuma saimnieces Guna un viņas ģimenes pamatnodarbošanās saistīta ar griķu un citu lauksaimniecības kultūru audzēšanu. Darbiem ritot savu gaitu, radusies ideja iegūto ražu pārstrādāt interesantos veidos. Uzņēmuma rīcībā ir visas nepieciešamās iekārtas un infrastruktūra, tostarp griķu kalte.

Guna Baltace vēlas attīstīt bioloģiskās lauksaimniecības idejas, kuru pamatā būtu tādas vērtības kā ekoloģija, veselīgs uzturs un veselīga vide. Saimniece atbalsta jaunas idejas un vēlas attīstīt un iedzīvināt inovatīvu produkciju, kas būtu neierasta Latvijas tirgum un pircējam, piemēram, izstrādāt vegāno plācenīšu receptes un izveidot griķu maisījumu tā izgatavošanai, realizējot to vietējā tirgū. Tas būtu ne tikai unikāls produkts, bet arī cilvēka uzturā vērtīgs vitamīnu un minerālvielu avots. Guna labprāt apgūst jaunas tehnoloģijas un ar aizrautību pārnēs zināšanas ikdienas dzīvē.

Liels atbalsts šīs idejas realizēšanai ir ģimene – gan vīrs ar savu pieredzi lauksaimniecībā, gan mazie bērni, kas sniedz iedvesmu darboties

BUCKWHEAT PROCESSING

Buckwheat meadows bloom every year to give the harvest of this unusual nut. It often happens that people living in the Kurzeme region do not even know what these beautiful meadows look like. You can see them in the Nereta vicinity, at the very border of Lithuania, away from the highways, where the bright buckwheat meadows are stretching. Nearby, you can see fields of hemp mentioned in so many stories.

The dream of the owner of these picturesque fields – her name is Guna – about processing the organic buckwheat is fulfilled, and soon we will be able to buy healthy processed buckwheat products, which will make everyday meals richer in valuable nutrients. Buckwheat is unique. Especially the green buckwheat, since is not heat-treated during the peeling process, so the green buckwheat retains much better and more vitamins and nutrients. The green buckwheat contains three times more iron, twice as much magnesium and potassium as other grains. They also contain essential proteins, vitamins B6, B2, B, E and PP, zinc, iron, magnesium, calcium, potassium, selenium, iodine, phosphorus, cobalt, as well as antioxidants – rutin and tannin. Buckwheat flour stands out with its specific sweet taste.

Buckwheat can be used to make bread, pastries, cookies and pancakes.

The main occupation of the company's owner Guna and her family is related to growing buckwheat and other agricultural crops. As the work progressed, the idea arose to process the obtained crop in many interesting ways. The company has all the necessary equipment and infrastructure, including a buckwheat dryer.

Guna Baltace develops organic farming ideas based on values such as ecology, healthy eating and a healthy environment. The hostess supports new ideas and wants to develop and bring to life innovative products which would be unusual for the Latvian market and the buyer, for example, to develop recipes for vegan pancakes and create a buckwheat mixture for their production, selling it on the local market. It would be not only a unique product, but also a valuable source of vitamins and minerals for human consumption. Guna is happy to learn new technologies and enthusiastically transfers her knowledge to everyday life.

A great support for the realization of the idea is her family, both a husband with his experience in agriculture and the small children who provide inspiration to work.



KONTAKTI - CONTACTS

-  SIA B4STAR, Solveiga Laizāne
-  +371 26046258
-  soljuks@inbox.lv
-  B4Star
-  "Balseri"-2,
Daudzeses pagasts,
Aizkraukles novads,
LV-5111

3.

ATPŪTAS KOMPLEKSS BALSEROS

SIA "B4star" ir ģimenes uzņēmums, kurā ir iesaistītas trīs paaudzes - saimnieces māte, pati saimniece Solveiga, viņas vīrs un bērni. Iegādājoties īpašumu, kas atrodas pavisam netālu no Aizkraukles, ģimene sapusi aizaugušo un pamesto apkārtni – izrakts pamatīgs dīķis, novāktas krāsmatas un izcirsti aizaugušie krūmāji, paverot jauku skatu uz priežu audzi, kas vasaras siltajās dienās tik jauki smaržo. Rosoties savā jaunajā īpašumā, radās ideja par viesmīlības biznesa uzsākšanu, jo šajā pusē viesu mājas un kempingi ir visai maz pieejami.

Mērķtiecīgi pielāgojot apkārtni, tūrisma pakalpojumu klāsts ir izaudzis visai plašs. Atpūtas vietā kalna galā pie dīķīša ir atrodama pirtiņa ar saunu, otrpus dīķim pielāgota atpūtas vieta ar plašu lapeni un atsevišķu ugunsкура vietu, kā arī pieejami trīs namiņi nakšņošanai ģimenēm ar diviem bērniem. Namiņā atradīsiet gan virtuvīti ar visu tajā nepieciešamo, gan divstāvu gultu, atsevišķā istabiņā divguļamo gultu, sanitāro mezglu un ārpusē izvietotu ēdamzonu. Namiņi izvietoti tā, lai viesus nekas netraucētu – viens no otra tie ir atdalīti ar koku stādījumiem. Te visapkārt valda klusums un miers, radot mazu atpūtas oāzi pavisam netālu no Aizkraukles. Un oāzei ir potenciāls augt.

Saimnieces mērķis bija radīt vietu ģime-

nēm ar bērniem – klusu, plašu, pievilcīgu un drošu. Īpaši ir padomāts par atpūtu pie ūdens, kur pieejama lēzena pludmale mazajiem peldētgribētājiem. Dīķī tiek audzētas dažādas zivis, kas raisa bērnu interesi un zinātkāri. Īpaši piemērots ir plašais mauriņš, kurā var izskrieties pēc sirds patikas. Tāpat īpaši iecienītas atpūtas vietā ir bērnu ballītes, jo izklaides piedāvājums mazajiem ar katru gadu paplašinās.

Viena no Solveigas saimniecības pievienotajām vērtībām ir kūpinājumi un citi gaļas izstrādājumi, kas tiek svaigi piedāvāti atpūtniekiem turpat uz vietas. Kūpinājumu un gaļas produktu bizness tika attīstīts pirms atpūtas vietas izveides, tādēļ nostabilizējies savs klientu loks, kurš atpazīst ģimenes kvalitātes zīmi un vislabprātāk iegādājas svaigi kūpinātu produkciju turpat uz vietas vai tirziņos. Vasaras mēnešos piedāvājumu klāstu papildina šašliks grillēšanai un piknikam.

Saimnieces sirdslieta ir ēst gatavošana, tādēļ viņa arī aizrāvusies ar kūpināšanu. Tas tiek darīts pēc sentēvu metodēm, izmantojot pašas veidotas receptes un pirms kūpināšanas gaļu marinējot īpašās mucās. Solveiga visā darba procesā ir pati klāt un darbu veic organizēti un ļoti akurāti. Tā ir firmas kvalitātes zīme.

RECREATION COMPLEX IN BALSERI

SIA "B4star" is a family business that involves three generations – the hostess' mother, the hostess Solveiga herself, her husband and children. By purchasing a property located very close to Aizkraukle, the family has cleaned up the overgrown and abandoned surroundings – they have excavated a pond, removed ruins and cut overgrown bushes, thus opening a nice view on the pine forest, which smells so nice on warm summer days.

By purposefully adapting the surroundings, the range of tourism services has grown quite wide. At the top of the hill, there is a resting-place by the pond with a sauna, on the other side of the pond a rest area is located with a large arbor and a separate campfire place as well as three cottages for overnight stay for families with two children. In the cottage you will find both a kitchenette with everything you need and a bunk bed, a separate room with a double bed, a bathroom and an outside dining area. The cottages are arranged in such a way that the guests are not disturbed by anything - they are separated from each other by tree plantations. There is a peace and quiet all around, creating a small oasis of recreation situated very close to Aizkraukle.

The goal of the hostess was to create

a place for families with children - quiet, spacious, attractive and safe. Special consideration has been given to relaxation by the water, where is a shallow beach for little swimmers. Various fish are raised in the pond, which arouses children's interest and curiosity. Children's parties are particularly popular at the resting-place, as the offer of entertainment for children is expanding every year.

One of the added values of the Solveiga's farm are smoked meats and other meat products which are freshly offered to holidaymakers on site. The business of smoked and meat products was developed before the establishment of the recreation area, therefore a circle of customers has been established who recognizes the family quality mark and prefers to buy freshly smoked products on the spot or in markets. In the summer months, the range is complemented by barbecue for grills and picnics.

Cooking is the hostess's hobby, so she is into meat smoking, too. This is done according to ancestral methods, using self-made recipes and marinating the meat in special barrels before smoking. Solveiga is present throughout the work process and performs the work in an organized and very accurate manner.



KONTAKTI - CONTACTS

-  Balta kaza
-  +371 29442587
-  gfkcentrs@gmail.com
-  www.kugisbaltakaza.lv
-  Jaunjelgavas piestātne,
Jaunjelgava,
Aizkraukles novads,
LV-5134

4.

ŪDENSTŪRISMA CENTRS "BALTA KAZA"

Jaunjelgavas un Skrīveru ūdenstūrisma centrs piedāvā pārceltuves pakalpojumu ar trimarāna tipa kuģīti „Balta Kaza”, kas vasaras sezonā katru dienu no plkst. 8:00 rītā līdz 20:00 kursē no Jaunjelgavas uz Klidziņu, kā arī ekskursijas un izbraucienus tiem, kas vēlas baudīt apkārtnes ainavas.

Ekskursiju laikā iespējams iepazīt apkārtnes skaistākās un nozīmīgākās vietas, piemēram, Mīlestības saliņu, Skrīveru dendroloģisko parku, kas veidots ainavu jeb angļu stilā, vai Daugavas senlejas visskaistāko panorāmu – Aizkraukles pilskalnu un Aizkraukles pilsdrupas.

Pārceltuves, kuģīši un plosti šajā vietā savienojusi Daugavas abus krastus jau kopš 16. gadsimta – to grāmatā “Zaļā zeme” pieminējis arī Andrejs Upītis. Iespējams tādēļ brauciens ar “Baltu kazu” ir kā piedzīvojums, kas piepildīts aizraujošu stāstu un vēstures notikumu – kuģīša kapteinis Jānis ir apkārtnes kultūras un vēstures mantojuma zinātni, turklāt izcils stāstnieks. To apliecinās ikviens, kurš kapteini reiz satīcis. Viņa kolekcijā ir arī daudz vēsturisku fotogrāfiju.

Kuģīša priekšgalā jau no pirmās dienas 2017. gadā ar ekskursantiem vizinās kuģīša talismans - vietējā bērnu dārza dāvināta bal-

ta kaziņa, kas stalti izslējusies, vēro kuģīša maršrutu.

“Balta kaza” organizē arī dažādus aktīvās atpūtas pasākumus. Sadarbībā ar biedrību “Daugavas abi krasti”, Jaunjelgavas un Skrīveru pašvaldībām katru gadu tiek organizēta sezonas atklāšanas airēšanas regate, kur dalībnieki var aktīvi pavadīt brīvo laiku un beigās cienāties ar gardu zupu. Tiek organizēts Daugavas pārpeldēšanas festivāls, interesenti var apmeklēt klasiskās mūzikas vakarus, kas vienmēr sākas saulrietā, radot neparastu noskaņu un patiesu cilvēku interesi. Pasākumi tiek plānoti arī uz jaunās, peldošās skatuves, kas pārvietosies pa Daugavu.

Kuģītī pietiek vietas 25 cilvēkiem. Pārceļoties no viena krasta uz otru, bērniem līdz 7 gadu vecumam brauciens ir bezmaksas. Turpat pieejama ūdenstūrisma aprīkojuma noma – tiek piedāvāti SUP dēļi, airu un kanoe laivas, katamarāni, ūdensmotocikli, motorlaivas ar 5zs motoriem, kā arī plosti atpūtas braucieniem, piedāvājumā ietilpst arī velosipēdu noma, kā arī makšķernieki un atpūtas uz ūdens cienītāji var izmantot laivu nobrauktuvi (slipu) Daugavā.

4.

WATER TOURISM CENTER “BALTA KAZA”

Jaunjelgava and Skrīveri water tourism center offers trips during the summer season with a trimaran-type boat “Balta Kaza”, which goes daily from 8 a.m. to 8 p.m. from Jaunjelgava to Klidziņa. If the passengers on the other side of the shore are in a hurry, it is possible to phone to the captain and arrange to cross over once more, thus getting to the necessary bank of the Daugava more quickly. For those who want to enjoy the surrounding landscapes, an hour-long trip and excursion along the Daugava has been offered.

During excursions, it is possible to get acquainted with the most beautiful and significant places of the area, for example, Mīlestības saliņa, Skrīveri dendrological park, which is designed in a landscape or English style, or the most beautiful panorama of the ancient valley of Daugava – the Aizkraukle castle mound.

Ferries, boats and rafts have connected both banks of the Daugava in this place since the 16th century. Probably that is why the trip with the boat “Balta kaza” is like an adventure filled with fascinating stories and historical events – the captain of the boat Jānis is a connoisseur of the surrounding cultural and historical heritage; moreover, he is an exceptional storyteller.

From the first day of 2017, the mascot of the boat will be at the forefront of the boat – a white goat displayed at the front of the boat has been donated by the local kindergarten; proudly straightened, it navigates the boat in the right direction.

Along with the water transport rental, “Balta kaza” also organize local events. Every year, the owners of the “Balta kaza” in cooperation with association “Daugavas abi krasti”, Jaunjelgava and Skrīveri municipalities organize a rowing regatta, where the participants can taste a delicious soup, also such events as the Daugava over-swimming festival, dance and classical music evenings are organized. Sometimes, the stage is located on one bank of the Daugava, but the spectators seated on the other, creating an unusual mood and a real interest of people.

There will be enough space for 25 people in the boat. When moving from one coast to another, children up to the age of 7 can travel for free. Water tourism equipment rental is available on site – SUP boards, rowing and canoeing, catamarans, jet skis, motorboats with 5 hp engines, as well as rafts for recreational trips, bicycle rental, as well as anglers and recreational enthusiasts can use the boat exit (slope) in the Daugava.



KONTAKTI - CONTACTS

-  SIA "Skrīveru pārtikas kombināts"
-  +371 28685600, +371 27827363
-  skriveru.kombinats@gmail.com
-  www.skriverugotina.lv
-  Daugavas iela 2,
Skrīveri,
Aizkraukles novads,
LV-5125

5.

SKRĪVERU PĀRTIKAS KOMBINĀTS

Jau izsenis Skrīveru skaistākajā vietā starp Meteņu un Lūka pakalniem, Dīvajas upītes krastā darbojās Zaula Spirta brūzis un ūdensdzirnavas, bet vēlāk tika izveidots uzņēmums ar tādu pašu nosaukumu, kā mūsdienās "Skrīveru pārtikas kombināts", kurš pirmais sāka ražot konfekti Gotiņa.

Skrīveru Gotiņas, kas ražotas Skrīveru pārtikas kombinātā, zināja visi un ne velti tās tika dēvētas par gardākajām un pieprasītākajām konfektem gan Latvijā, gan ārpus tās. Laiki mainījās, un 2005. gada augustā Skrīveru pārtikas kombinātā iestājās dīkstāve. Tikai pēc sešiem gadiem to pārtrauca skrīverieši Aigars un Baiba Lūši, kuri iegādājās "Skrīveru pārtikas kombinātu". Uzņēmuma iedzīvināšanā tika ieguldīts milzums daudz laika un enerģijas.

Interesanti, ka uzņēmuma īpašniekam Aigaram šeit pagājusi bērnība. Tā bija pirmā darbavieta gan Aigara mammai un tētim, gan pašam uzņēmējam. Nu "Skrīveru pārtikas kombināts" ir kļuvis arī par uzņēmēju vecāku meitas pirmo darba vietu. Tā nu sanāk, ka uzņēmumā darbojas ģimene trīs paaudzēs, jo palīgā nākusi arī vecmamma Irēna.

Kolektīvā darbojas arī pieredzes bagātie uzņēmuma "Skrīveru pārtikas kombināts"

darbinieki, kas saldumus šajās telpās jau gatavo vairākus desmitus gadu un darba vietu nekad nav mainījuši. Katrai konfekšu ietinējai ir savs tinuma "rokraksts", uzņēmēji novērojuši, ka vidēji katrai Gotiņai tiek veltītas trīs minūtes uzmanības.

Uzņēmums lepojas, ka devis iespēju atkal baudīt īstāko konfekti Gotiņa. Šo meistardarbu vārot, tiek izmantota senā 1957. gada receptūra un tehnoloģija, ko atdarināt nav iespējams. Ierodoties ciemos, ražotnē iespējams iepazīt konfektes Gotiņa tapšanas procesu un pašam iemēģināt roku veiklību konfekšu ietīšanā. Uzņēmuma īpašnieki apgalvo, ka tā ir paaudžu saliedējoša nodarbošanās, ko spēj ikviens.

Šobrīd "Skrīveru pārtikas kombināts" ražo deviņus konfektes Gotiņas veidus, krējuma pagali, gotiņmasu un saldo ruleti. Saldumi tiek ietīti gan mūsdienīgos, pašu radītos dizaina papīrišos, gan vēsturiskā un oriģinālā dizaina iepakojumā. Interesentiem iespēja pasūtīt arī personalizētus ietinamo papīru dizainus, lai iepriecinātu kādu tuvu un mīlu cilvēku.

Aigars un Baiba lepojas, ka ir vienīgie konfekšu Gotiņa ražotāji, kur var sevi godāt ar kultūras zīmi "Latviskais Mantojums"!

5.

SKRIVERU FOOD FACTORY

For a long time, in the most beautiful place of Skrīveri between the hills Meteņi and Lūks on the bank of the river Dīvaja was located Zauls's brewery and watermill, but later on there was established a company with the same name as "Skrīveru pārtikas kombināts".

For long time, the candies "Skrīveru Gotiņas" produced in Skrīveru pārtikas kombināts was known to everyone and they were called the most delicious and in-demand sweets both in Latvia and abroad. Times changed, and in August 2005, Skrīveru pārtikas kombināts came to a standstill. Only six years later it was discontinued by Aigars and Baiba Lūši from Skrīveri, who bought the Skrīveru pārtikas kombināts. A lot of time and energy was invested in reviving the company.

It is interesting that the owner of the company Aigars has spent his childhood here. It was the first job for his mother and dad as well as for the entrepreneur himself. Right now, "Skrīveru pārtikas kombināts" has also become the first job of the entrepreneur's eldest daughter. So it turns out that the family of three generations is working in the company since grandmother Irēna also has come to offer her part.

The team also includes the experienced employees of the "Skrīveru pārtikas kombināts", who have been preparing sweets in these premises for several decades and have never changed their workplace. Each candy wrapper has its own "handwriting" of the wrapping, and the entrepreneurs have noticed that on average, each Gotiņa has received three minutes of attention.

The company is proud to have given the opportunity to enjoy the real candy Gotiņa again. This masterpiece is cooked using an old 1957 recipe and the technology that cannot be imitated. Arriving at the factory, it is possible to get acquainted with the process of making candy "Gotiņa" and try your hand at agility in wrapping candies. At present, "Skrīveru pārtikas kombināts" produces nine types of candy "Gotiņa", cream sticks, a "gotiņmass" and sweet roulette. The sweets are wrapped both in modern, self-created design papers as well as in the historical and original design packaging. Those interested can also order personalized wrapping paper designs to please someone close and dear.

Aigars and Baiba are proud to be the only candy "Gotiņa" producers who can honor themselves with a cultural sign – Latvian Heritage!



KONTAKTI - CONTACTS

-  Zemnieku saimniecība „Ragāres”
-  +371 29229588
-  eco@ragares.com
-  www.ragares.lv
-  Ragares
-  „Ragāres”, Skrīveri,
Aizkraukles novads,
LV-5125

6.

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA “RAGĀRES”

Zemnieku saimniecība “Ragāres” ir bioloģiska lauku saimniecība ar mantotām tradīcijām. Saimniecībā ražo tādus produktus kā tējas, garšaugus, augļus, dārzeņus un citas dabas veltes, kas audzētas pēc dabai un cilvēkam draudzīgākajām zemes kopšanas un dārza veidošanas tradīcijām. Saimniecība atrodas Daugavas krastā tieši virs Klīdzīņas ar skatu uz ieleju, kur salīdzinoši nelielā platībā tiek kultivēts lērums zāļu, zālīšu, garšaugu, augļu un dārzeņu.

“Ragāres” audzēto tēju priekšrocība ir rodu darbs, vācot, šķirojot un sadalot ārstniecības augus, kā arī atdalot vērtīgās no bojātajām, neveselīgajām augu daļām, kurām ir mazāka ārstnieciskā, garšas un arī vizuālā vērtība. Tālāk ārstniecības un garšaugi tiek kaltēti kontrolētos apstākļos īpaši sausā gaisā pie temperatūras režīma, kas nepārsniedz 39°C, kas ļauj saglabāt ievērojami lielāku bioloģiski aktīvo vielu daudzumu, garšu, aromātu un augu tik skaistās krāsas.

Rezultātā tiek iegūti kaltēti augi, kas ir gan ārstnieciski, gan vizuāli skaisti – atsevišķas, veselas lapiņas, pumpuri un dzinumi, nesadalījušies ziediņi un ziedlapiņas. Katra auga lapiņai tējā ir sava krāsa un tā ir atpazīstama, aplietas tās atplaukst gluži kā tikko plūktas no pļavas, meža un lauka. Tradicionālais augu vākšanas un apstrādes process

tiek apvienots ar mūsdienīgām metodēm, sasniedzot rezultātu kādu šobrīd pilnībā mehanizēti vēl nav iespējams sasniegt.

“Ragāres” tēju receptes un zemes kopšanas tradīcijas ir saimnieka Jāņa vecvecāku mantojums. Zinātnu doktori Māra un Jānis Vaivari dzīves gaitā, zinātnisku pētījumu un praktiskas saimniekošanas rezultātā nonāca pie secinājuma, ka bioloģiskās lauksaimniecības sistēma ir ekonomiski pamatotāka, ilgtspējīgāka un pat ar augstāku ražas potenciālu. Veiksmīga bioloģiskā saimniekošana prasa daudz lielākas zināšanas un sarežģītāku pieeju darbam.

Māra un Jānis bija vieni no aktivistu sajiņas, kas nodarbojās ar bioloģiskās lauksaimniecības sistēmas veidošanu un attīstīšanu Latvijā, kad tas vēl nebija ne populāri, ne finansiāli atbalstāms no valsts puses. Tādējādi “Ragāres” jau kopš 90-tajiem gadiem oficiāli ir bioloģiskā saimniecība. Nu jau vairāk nekā desmit gadus saimniecība pilnībā nodota jaunajai paaudzei, atstājot milzīgu zināšanu mantojumu, kas tiek izmantots turpmākajā attīstībā. Mazdēls Jānis, saliekot kopā ģimnāzijā, Bulduros un Latvijas universitātē gūtās zināšanas ar savu un plašo vecāku un vecvecāku pieredzi, ir izveidojis Ragāru jauno vīziju un nenogurstoši darbojas pie tās realizācijas.

THE FARM „RAGĀRES”

The farm “Ragāres” is an organic farming with their own inherited traditions. The farm produces products such as teas, herbs, fruits, vegetables and other gifts of nature which are grown according to the most nature and human friendly traditions of land cultivation and gardening. The farm is located on the bank of the Daugava just above café Klīdzīņa, overlooking the valley, and there are a lot of grasses, herbs, fruits and vegetables cultivated in a relatively small area.

The advantages of the teas grown in “Ragāres” are that medicative plants are collected, sorted and divided by hands, as well as valuable herbs are separated from damaged, unhealthy parts of plants which have less medicinal, taste and also visual value. Thereafter, the medicative plants and herbs are dried under controlled conditions with a help of especially dry air at a temperature not exceeding 39°C, which allows to preserve a significantly higher amount of biologically active substances, flavors, aromas and beautiful colors of plants.

The result is naturally dried plants which are both medicinal and visually beautiful – single, with whole leaves, buds and shoots, undivided flowers and petals. The leaf of each plant has its own color in the tea and it is recognizable; when infused they bloom like

just plucked from a meadow, forest or field. On the one hand, the process is archaic and inefficient, but on the other hand, it is simply not yet possible to obtain such a result in a mechanical way. It should be mentioned that mixing and packaging the teas is also done by hand.

“Ragāres” tea recipes and land maintenance traditions are the legacy handed over by the grandparents of Jānis – the owner of the farm. During their life and after a lot of scientific research and practical management done by the Doctors of Science Māra and Jānis Vaivari, they came to the conclusion that the organic farming system is more economically justified, more sustainable and even has a higher crop potential in long term. Successful organic farming requires much more knowledge and a more complex approach to work.

Māra and Jānis were among a handful of activists who were engaged in the creation and development of the organic farming system in Latvia, when it was not yet popular or financially supported by the state. Thus, “Ragāres” has been officially an organic farm since the 90's. For more than a decade now, the farm has been completely handed over to the new generation, leaving a huge legacy of knowledge, that will be used for future development.



KONTAKTI - CONTACTS

-  Sulu māja, Ingūna Kondrāte
-  +371 29294012
-  inguna@sulumaja.lv
-  www.sulumaja.lv
-  [sulumaja.lv](https://www.facebook.com/sulumaja.lv)
-  [sulumaja](https://www.instagram.com/sulumaja)
-  "Lauviņas", Skrīveri, Aizkraukles novads, LV-5125

7.

"SULU MĀJA" SKRĪVEROS

"Sulu māja" Skrīveros ir sulu ražotne, kas ir izaugusi par jaunu tūrisma objektu, kurā iespējams omulīgi pavadīt laiku, kā arī degustēt un iegādāties uz vietas saražoto ābolu sulu, kā arī dažādas jauktās sulas – ābolu kombinācijā ar citiem augļiem, ogām un dārzeņiem. Sulas ražotas pārsvarā no pašu audzētām dārza veltēm. Piedāvā arī augļu, ogu un dārzeņu pulverus, kuri ir 100% dabīgi un kaltēti tā, lai tajo saglabātos maksimāli daudz vērtīgā. Papildus tam ir iespēja izmantot piedāvāto sulas spiešanas pakalpojumu no savā dārzā izaudzētajiem āboliem, kuriem klāt var pievienot citas ogas, augļus un dārzeņus, kā arī eksotiskos augļus.

"Sulu māja" aizsākās ar projektu, kas tika realizēts ar LEADER programmas atbalstu. Projekta ietvaros tika iegādāta uzņēmējdarbības sākšanai nepieciešamā sulu ražošanas līnija. Austrijā iegādātās iekārtas tika uzstādītas jaunuzceltajā koka karkasa ēkā uzņēmuma īpašnieces saimniecībā, ko ģimene apsaimnieko jau piektajā paaudzē.

Ingūnai piederošā zeme ir spēka vieta ar dziļām saknēm. Tās pamatīgums dod iedvesmu veidot šeit savu uzņēmumu, lai saglabātu dzimtas īpašumu, attīstītu to un radītu „Sulu mājas” zīmola pievienoto vērtību iznest ar lepnumu arī nākamajām paaudzēm.

Sulu spiešana tiek veikta pašu rokām, kas

aizņem ļoti daudz laika, īpaši vasaras un rudens mēnešos – ražas laikā, kad pieprasījums pēc sulām aug. Nogaršojot "Sulu mājas" produktus, iespējams aizceļot garšu pasaulē – Ingūnas radītās sulu kombinācijas patiešām ir īpašas un veselīgas, piemēram, ābolu, ķirbju un rabarberu sula, ābolu un aroniju sula. Lai paplašinātu dažādo garšu pasauli un radošās izpausmes, saimniecībā vēl sastādīti arī mellenāji un smiltsērķšķu lauks.

Sezonāli darbojas arī brīvdabas kafejnīca, kur ikviens atbraucējs var izbaudīt atpūtu no ikdienas steigas, rodot baudu ne tikai garšas kārpīnām, bet arī dvēselei ābeļu ieskaudā dārzā. Nākotnes vīzijā iezīmējas nelieli atvērta tipa namiņi vai nojumes, kurās nelielā ģimenes vai draugu lokā iespējams baudīt turpat uz vietas gatavotas uzkodas un sezonālos labumus no pašu saimniecības.

Šo uzņēmumu raksturo ģimeniskums, daba un mīlestība. Šī vieta ir nepārtrauktā attīstībā – notiek „Sulu mājas” namiņa paplašināšana, palīgtelpu izbūve, estrādes pildīšana un dārza pasākumu organizēšana. Ilgtspējīga saimniekošana, ietaupot gan dabas, gan pašu resursus, vedina domāt aizvien uz priekšu, radot jaunus produktus, piemēram, vērtīgās spiedpaliekas pārstrādot augļu un dārzeņu pulveros.

7.

"SULU MĀJA" IN SKRĪVERI

"Sulu māja" in Skrīveri is a juice factory which has grown into a brand new tourist object, where you can spend time comfortably as well as taste and buy locally produced goods – various fruit, berry and vegetable juices, mostly from home-grown garden gifts, as well as fruits, berries and vegetable powders. In addition, it is possible to use the offered juicing service from berries and fruits grown in your own garden.

"Sulu māja" started with a project which was implemented with the support of the LEADER program. As a part of the project, a juice production line was purchased to start the business. The equipment purchased in Austria was installed in a newly built wooden frame building on the company owner's farm, which has been run by the family for the fifth generation.

The land belonging to Inguna is a place of strength with deep roots. Its profoundness inspires us to build our company here in order to preserve the family's property, develop it and take the added value of the "Sulu māja" brand with pride to future generations. It was the generosity and richness of the fruits of this land that prompted to start the business.

Juicing is carried out by themselves, which takes a lot of time, especially in the

summer and autumn months, during the harvest, when the demand for juice is growing. By tasting the products made by "Sulu māja", it is possible to take a journey into the world of tastes – the juice combinations created by Inguna are very special and healthy, for example, apple, pumpkin and rhubarb juice, apple and chokeberry juice. In order to expand the world of different tastes and creative expressions, the farm also has planted blueberries and sea buckthorn plantations.

There is also a seasonal open-air café, where every visitor can take a rest from the daily rush, finding pleasure not only for their taste buds, but also for their soul in the garden surrounded by apples. The vision of the future includes small open-style houses or sheds, where a small group of family or friends can enjoy delicacies prepared on site.

The company is characterized by family feeling, nature and love. This place finds itself in a constant development - the "Sulu māja" is being expanded, auxiliary premises are being built, the stage is being filled and garden events are being organized. Sustainable management which helps to save both natural and own resources, leads to further thinking about creation of new products, such as processing valuable residues into fruit and vegetable powders.



KONTAKTI - CONTACTS

-  SIA „RADADA”
-  +371 28386655
-  info@radada.lv
-  www.radada.lv
-  [radadau](https://www.facebook.com/radadau)
-  [ra_da_da_](https://www.instagram.com/ra_da_da_)
-  Daugavas iela 70, Skrīveri,
Aizkraukles novads,
LV-5125

8.

RADOŠĀ DARBNĪCA “RADADA”

“Radada” ir zīmols no Latvijas laukiem, kura radošā darbnīca atrodas Skrīveros. Tur tiek apdrukāti un izgatavoti apģērbs ar košām apdrukām sietspiedes tehnikā – izteismīgas apdruckas, kas simbolizē Latvijas kultūru un dabu, ir šī uzņēmuma rokraksts. Stilizētas Tautumeitas tēls, Lāčplēsis, dabas motīvi un identitāti raksturojoši uzraksti ir tikai daļa no apdrukām, kas tiek veidotas uz ērtiem un reizē skaistiem apģērbiem ikdienai un svētkiem. Uz vietas darbnīcā iespējams iegādāties gatavo dizaina apģērbus un ja ir vēlme pēc īpašiem izmēriem vai krāsām, arī tas tiek realizēts individuāli katram klientam.

Latviskuma iedvesmotā darbnīca iekārtota senā ugunsdzēsēju depo. Likumsakarīgi, ka šajās telpās pirms daudziem desmitiem gadu salaulājušies uzņēmuma īpašnieces Montas vecvecāki. Nu šeit Monta saimnieko pati, pieradinot arī vietējos iedzīvotājus pie neierasta, kvalitatīva dizaina un telpas radošumam. Pati saka, ka “Radada” ir radoša dzīvesveida vēstnesis – uz laukiem pēc dizaina!

Darbnīcas telpas ir omulīgi un glīti iekārtotas. Pati Monta ciemiņus labprāt sagaida nelielajā veikaliņā vai pašas organizētajās sietspiedes un citu rokdarbu meistarklasēs

turpat uz vietas. „Radada” attīstās pamazām, paplašinot piedāvāto produktu skaitu, veidojot jaunus dizainus. Ļoti tiek novērtēta katra klienta atsauksme un lielu gandarījumu sagādā katrs veiktais pirkums un darbnīcas apmeklētājs. Tas motivē attīstīties un iedvesmo jaunām idejām.

Bijušajā depo tiek rīkoti arī nelieli pasākumi, piemēram, koncerti un vietējo amatnieku tirdziņi. Ziemassvētku laikā depo garāža ietinas svētku smaržās un rotājumos, kalpojot par fotostudiju un tverot mirklus fotosesijās. Viens no pirmajiem un pieprasītākajiem uzņēmuma produktiem bijis kāzu karogu un flīžu apdrukāšana. Arī šodien Montas darbnīcā nereti viesojas jaunlaulātie, lai paši apdrukātu pašu izvēlēto priekšmetu ar jaunās ģimenes simboliku.

Savu produkciju uzņēmums realizē turpat uz vietas savā darbnīcā, tiešsaistē, dažādos dizaina veikalos, kā arī amatnieku tirdziņos, gadatirgos un tiešajā tirdzniecībā citviet. Monta atzīst, ka došanās izbraukuma tirdzniecībā vienmēr ir vērtīgs notikums. Satiekot cilvēkus, kuri viņas darinājumus iegādājas un izmanto ikdienā, dod iespēju uzzināt viņu vēlmes un komentārus, kas ir svarīgs stūrakmens turpmākajai darbībai.

CREATIVE WORKSHOP “RADADA”

“Radada” is a brand from the Latvian countryside whose creative workshop is located in Skrīveri. There, clothes with bright prints in screen printing technique are printed and made – expressive prints which symbolize Latvian culture and nature, are a sign of this company. The image of a stylized Folk Girl, Lāčplēsis, natural motifs and inscriptions characterizing identity are just a part of the prints that are created on comfortable and at the same time beautiful clothes for everyday life and celebrations. It is possible to buy ready-made design clothes in the workshop and if there is a desire for special sizes or colors, it is also realized individually for each client.

The Latvian-inspired workshop is located in an old fire station. It even seems natural that many decades ago, the grandparents of the owner of the company, Monta, were married in these premises. Nowadays, Monta manages the place herself, accustoming local people to unusual, high quality design and space for creativity. She says that “Radada” is a messenger of a creative lifestyle – it’s time to go to the countryside to search for design!

The workshop’s premises are cozy and neatly furnished. Monta herself is happy to welcome guests in the small shop or in

the self-organized screenprinting and other handicraft masterclasses on site. “Radada” is gradually developing, expanding the number of offered products and creating new designs. The feedback from each customer is highly valued and each and every purchase and workshop visitor is providing a great satisfaction. It motivates to develop further and inspires to look for new ideas.

The former depot also hosts small events such as concerts and local craft fairs. During Christmas, the depot garage is wrapped in holiday perfumes and decorations, serving as a photo studio and capturing moments in photo sessions. One of the first and most popular products of the company was printed wedding flags and tiles. Even today, the newlyweds often visit Monta’s workshop to print on their own objects their symbols of the new family.

The company sells its products on site in its workshop, online, in various design stores as well as in craft fairs, fairs and direct sales elsewhere. Monta acknowledges that off-site sales are always a valuable event. Meeting people who buy and use her products on a daily basis gives her an opportunity to find out their wishes and comments, creating an important cornerstone for future work.



KONTAKTI - CONTACTS

-  SIA "Rozīne"
-  +371 28361561
-  skriveri@majassaldejums.lv
-  www.majassaldejums.lv
-  Daugavas iela 96,
Skrīveri,
Aizkraukles novads,
LV-5125

9.

SKRĪVERU MĀJAS SALDĒJUMS

Pētot Eiropas smalkāko saldējumu receptes un to gatavošanas vēsturi, Skrīveros radīts pirmais Latvijas oriģinālais mājas saldējums. Tas ir veselīgas ēšanas un gardēdības tradīciju kopšanas rezultāts. Uzņēmuma spēks ir ģimene, kas trīs paaudzēs kaislīgi strādā pie izsmalcināta, oriģināla un dabīga mājas saldējuma receptēm. Ģimenes moto "Dabas valdzinājums kaifīgākai dzīvei" apliecina nodošanos garšu un smaržu eksperimentiem, izmantojot vietējos produktus.

Zīdainā saldējuma pamatā ir vietējie dārgumi no samtainiem mežiem, ģimenes augļu dārza, svaigs piens no lauku fermas, kam pievienotas īstas, reibinošas vaniļas pupiņas. Izvēloties svaigākos un augstākās kvalitātes produktus, radies patīkams un atmiņā paliekošs garšu piedzīvojums, visvarīgākais – brīvs no ķīmiskām piedevām un viltotām garšām. Saldējuma lološana ir laikietilpīgs process, tomēr tikai šādi var nonākt pie savas unikālās receptes ar oriģinālu garšu un smaržu harmoniju.

Rūpēs par apkārtējo vidi un godīgu saimniekošanu, uzņēmums ir pievienojies

"Slow food" kustībai, kuras filozofiju var raksturot ar trīs atslēgas vārdiem – labs, tīrs un godīgs. Tas nozīmē, ka saldējuma ražošanā tiek izmantotas vietējas, sezonālas un kvalitatīvas izejvielas, kas audzētas godprātīgi, saudzējot dabas daudzveidību un domājot par vides ilgtspējību. Tāpat uzņēmums neviļus seko terroir principam, kas, burtiski tulkojot no franču valodas, nozīmē "zeme" jeb plašākā nozīmē – vietējas izcelsmes produktu, kas sevī ietver tikai konkrētajai vietai raksturīgas garšas nianšes. Tās veido apkārtnes klimats, gaiss un augsne.

Apcievojot saldējuma ražotni Skrīveru ciemata centrā, izbaudīsi mājas saldējuma gatavošanas piedzīvojumu, kurā mīšies saldējuma tapšanas process, saldējuma iekārtu darbības noslēpumi, nepieradinātas garšas un poēzijas skanējums. Turpat blakus esošajā kafējnīcā viesi aicināti uzkavēties ilgāk un izvēlēties kādu neparastu saldējumu kombināciju no ēdienkartes, ko var baudīt oriģinālos ēdienos vai gardā, kraukšķīgā vafelē ar tasi kafijas vai pašdarinātu limonādi.

SKRIVERI HOME-MADE ICE CREAM

Following the exploration of the finest ice-creams in Europe and the history of their production, the first original Latvian home-made ice-cream has been developed in Skrīveri. It has resulted from keeping up traditions of healthy eating and gourmeting. The strength of the company is accumulated by the family working with recipes of sophisticated, original and natural home-made ice-cream for three generations. The family's motto "Fascination of nature for a more enjoyable life" is manifesting their dedication to experiment with tastes and aromas of local products.

The silky ice-cream is based on the local treasures from mellow forests, family orchard, fresh milk from the local farm, supplemented by genuine, heady vanilla beans. By choosing the freshest high-quality products, they have created a delicious and memory lingering adventure of tastes, but that the most important – a product free from chemical additives and false taste sensations. Cherishing an ice-cream is a time-consuming, although the only way, how to reach the very own recipe of original taste and harmony of aromas.

Following the idea of caring about our environment and honest agriculture, the company has joined the "Slow food"

movement which advocates keeping and growing traditional crops. The company unintentionally is following philosophy of the terroir that literary means „land” in French; in the broadest sense, it means product of local origin which contains individual flavours typical for the certain place. They are formed by the surrounding climate, air and soil.

You are welcomed to visit the ice-cream manufacture in the center of the village, where you will be tricked into adventure of making home-made ice-cream; introduced to the processes, equipment and secrets of creation an ice-cream, its untamed tastes, and will be able to find out the world of ice-cream flavours in an unhurried way. In the adjacent cafe, visitors are welcomed to stay a little bit longer and choose some unusual ice-cream combination from the menu. Meanwhile, both the curious and the tired travellers have a possibility to enjoy an ice-cream in a crispy waffle with a cup of coffee or self-made lemonade. Let's experience the things the others are just speaking about!

Sotnieku family's company is willing to go to the sales outside their shop all over Latvia as well is serving ice-cream in parties, banquets, surprise parties, birthday parties and other social events!



KONTAKTI - CONTACTS

-  Aivis Ielejs
-  +371 28611812
-  aivis_marko@inbox.lv
-  [WKG](#)
-  Daugavas iela 146, Skrīveri,
Aizkraukles novads,
LV-5125

10.

AIVJA IELEJA GALDNIECĪBA

Aivis Ielejs pie idejas par galdniecības izveidi nonāca pats, vairākkārt saskaroties ar situāciju, kurā nespēja apmierināt vajadzību iegādāties labas, kvalitatīvas un vizuāli pievilcīgas dārza mēbeles un interjera elementus savai mājai. Tā viņš nolēma pats izstrādāt dārza mēbeļu komplektu atbilstoši savām vēlmēm un vajadzībām. Līdzīgi tapa arī pārējie izstrādājumi – roku balsta paliktnis dīvēnam, svečturi un telefona turētāji. Daudzi cilvēki atzinīgi novērtēja radītos produktus un izteica vēlmi tos iegādāties. Tā radās arvien lielāka interese par darbu ar koku, kas pārauga par sava veida vaļasprieku.

Laika gaitā ir iegūta diezgan liela pieredze, uzlabojušās praktiskās iemaņas un darbā noderīgas prasmes, piemēram, precizitāte un rūpīgums, radošums un dažādi tehniskie risinājumi, kā arī ir izveidojies savs rokraksts, gatavojot izstrādājumus no koka ar unikālu, līdz šim nebijušu dizainu. Viņa gatavoto koka izstrādājumu klāsts ir visai plašs, sākot no svečturiem līdz pat masīvām dārza mēbelēm. Aivja pieredze darbā ar koku veido stabilu un pamatotu vīziju par vēl neredzētu, unikālu un reizē praktisku izstrādājumu gatavošanu kā Latvijas, tā ārzemju klientiem. Vari jautāt pēc izstrādājumiem mājāsaimniecības vajadzībām

un izklaidei, piemēram, viņa dizainētiem soliņiem, galdiem, puķu kastēm, smilšu kastēm, šūpolēm, vēl neredzēta dizaina dārza mājīnām. Svētku tematikā Aivis izgatavo personalizētas dāvanas, piemēram, telefonu turētājus, vīna pudeļu statīvus, augļu un dārzena kastes virtuvei. Galdnieks pieņem individuālos pasūtījumus, izstrādājot jaunu produktu vai pielāgojot jau piedāvājumā esošā pārklājuma materiālu vai toni.

Savā darbā Aivis izmanto dabiskus un ekoloģiskus kokmateriālus – priedes un egles koka brūkas, līmētas bērza plātnes un atsevišķu produktu, piemēram, svečturu ražošanā tiek izmantoti izejmateriāli, kas traktējami kā malka. Aivis aizrauj inovācijas un jaunās tehnoloģijas – viņš mērķtiecīgi strādā, lai izveidotu modernu, jaudīgākām iekārtām aprīkotu kokapstrādes ražotni ar spēju saražot produktus arī eksportam.

Savu produkciju Aivis galvenokārt realizē pie sevis darbnīcā, kurā iegriežas klienti, kas uzzinājuši par Aivja ražoto produkciju no mutes mutē saņemtajām atsauksmēm. Iespējams, ka, meklējot kādu noderīgu amatnieku darinājumu vai unikālu dāvanu, viņu satiks arī nākamajā mājražotāju vai svētku tirdziņā.

AIVIS IELEJS CARPENTRY

Aivis Ielejs came up with the idea of creating carpentry when he several times was faced with a situation in which his need to buy a good high-quality and visually attractive garden furniture and interior elements for his house was not satisfied. So, he decided to make a set of garden furniture according to his wishes and needs. The other products were made in the same way – an armrest for a sofa, candlesticks and telephone holders. Many people appreciated the products and expressed their desire to buy them. The interest in wood work increased and grew into a kind of hobby.

Over time, he has gained considerable experience, improved his practical skills and other useful skills, such as precision and diligence, creativity and various technical solutions, as well as developed his own style, making wooden products with a unique, unprecedented design. The range of wood products he makes is quite wide, from candlesticks to massive garden furniture. Aivis' experience in working with wood has developed into a stable and well-founded vision of making unprecedented, unique and at the same time practical products for both Latvian and foreign clients. You can ask for

products useful for household needs and entertainment, such as his own-designed benches, tables, flower boxes, sandboxes and swings as well as garden houses of unprecedented design. Apart from that, Aivis makes personalized gifts such as phone holders, wine bottle racks, fruit and vegetable boxes for the kitchen. The carpenter accepts individual orders by developing a new product or adjusting the coating material or shade already on offer.

In his work, Aivis uses natural and ecological wood – pine and spruce wood beams, glued birch boards; for production of certain products, such as candlesticks, the raw materials that would qualify for firewood are used. Aivis is passionate about innovations and new technologies – he purposefully works to create a modern wood processing plant equipped with more powerful equipment and with the ability to produce products for export.

Aivis mainly sells his products in a workshop, where customers who have learned about Aivis' products from word of mouth are coming around. It is possible that you will also meet him at the next handicraft or holiday fair.

10.



KONTAKTI - CONTACTS

-  Evita Briņķe
-  +371 29859665
-  evitabrinke@gmail.com
-  [PAMANAMgifts](https://www.facebook.com/PAMANAMgifts)

11.

EVITAS BRIŅĶES ŠŪŠANAS DARBNĪCA

Evita Briņķe ir rosīga, radoša un enerģijas piepildīta jauna sieviete, kurai īpaši labi padodas rokdarbi un dekorēšana. Evita varēs ieteikt arī apkārtnes labākos ēdinātājus, animatorus, sejiņu apgleznotāju, hennas meistarus un fotogrāfus.

Uzņēmēja ar ilggadīgu pieredzi dažādu svētku noformēšanā un dekorēšanas pakalpojumu sniegšanā piedāvā profesionāli noformēt klienta izvēlētas telpas un notikuma vietu. Viņas rīcībā ir plašs dekoratīvo elementu un materiālu klāsts, ko izmantot pasākumu vietu izdaiļošanai, sākot ar hēlija baloniem un beidzot ar ziedu kompozīcijām.

Atraktīvā un uzņēmīgā Evita nodarbojas arī ar šūšanu, gatavojot tērpus un aksesuārus bērniem, mīkstās rotaļlietas, somas, auduma maisiņus, kāzu dāvanas un dekorācijas. Nesen viņa ir pievērsusies mājdzīvnieku mīksto mājiņu un vīgvamu šūšanai.

Šī ideja radusies, vērojot savu kaķi un viņa paradumus. Mājiņas dizainu iespējams pielāgot katram mīlulim pēc klienta vēlmēm, kuras atšķiras no veikalā sastopamā standarta piedāvājuma. Darbu autorei ir svarīgi, lai šie darbi būtu ne tikai unikāli un glīti, bet arī praktiski – audumi tiek izvēlēti atbilstoši produkta mērķim un pielietošanai. Evita pamana apkārtējās problēmas un saredz tajās savu izaicinājumu atrast risinājumu. Bieži vien produkti ir radušies tieši šādā veidā. Tas pats ir attiecināms uz jauno produkta izstrādes ideju par funkcionālu tērpu šūšanu dzīvniekiem pēc operācijām un dzīvnieku rotaļlietu šūšanas projektiem. Evitai patīk eksperimentēt un pārsteigt savus klientus ar radošu dizainu un kvalitatīvi nostrādātiem darbiņiem, kurus viņa realizē tiešsaistē sociālajos tīklos. Katrs darbiņš ir ar mīlestību un pašas rokām darināts.

11.

EVITA BRIŅĶE SEWING WORKSHOP

Evita Briņķe is a lively, creative and energetic young woman, who is especially good at handicrafts and decorating. Evita will be able to recommend the best caterers, animators, face painters, henna masters and photographers in the area.

The entrepreneur has many years of experience in designing various festivities and providing decoration services; now, she offers a professional design for premises and venues chosen by clients. She owns a wide range of decorative elements and materials she uses to decorate the venues, from helium balloons to floral arrangements.

The attractive and entrepreneurial Evita also is engaged in sewing, making clothes and accessories for children, soft toys, bags, cloth bags, wedding gifts and decorations. Recently, she has been focusing on sewing soft houses and wigwams for pets. This idea came from observing her cat and his hab-

its. The design of the house can be adapted to each pet according to the customer's wishes which differ from the standard offer available in shops. The author of the items believes that they should be not only unique and neat, but also practical – the fabrics are selected according to the purpose and application of the product. Evita notices the surrounding problems and sees in them her opportunity to find a solution. Often the products are created in this way. The same applies to the new product development idea for sewing functional costumes for animals after surgery and the projects for sewing animal toys. Evita likes to experiment and surprise her clients with creative design and quality work, which she implements online on social networks. Each work is hand-made and is definitely made with love.



KONTAKTI - CONTACTS

-  "Motīvs dizains", Ilva Lejiņa
-  +371 29193796
-  ilvalejina@gmail.com
-  www.apdrukapats.lv
-  [motivsdizains](https://www.facebook.com/motivsdizains)
-  [motivsdizains](https://www.instagram.com/motivsdizains)
-  Spīdolas iela 11, Aizkraukle, Aizkraukles novads, LV-5101

12. SIETSPIEDES APDRUKAS DARBNĪCA "MOTĪVS DIZAINS"

Zīmola "Motīvs Dizains" galvenā darbības joma ir mākslinieciska dizaina izstrāde, tā realizēšana sietspiedes tehnikā un apdrukas materiālu izgatavošana klientu vajadzībām. Zīmola radītāja Ilva Lejiņa dizaina jomā darbojas ilgu laiku, viņas darbi ir īpaši, atpazīstami un nostrādāti līdz detaļām.

Sadarbība zīmola attīstībā ieņem svarīgu lomu. Aizraujoši projekti tiek veidoti ciešā sadarbībā ar vietējiem uzņēmējiem un pašvaldību, radot ne tikai kvalitatīvas apdrukas, bet arī stiprinot vietējo identitāti.

Katram "Motīvs Dizains" produktam ir savs tapšanas ceļš, kas sākas ar ideju. Tā pārņem skicēs un iegulst digitālajā vidē, no kurienes tiek pārnesta uz apdrukas trafaretu. Tad palīgā nāk krāsas un unikālais dizains sāk dižoties uz dažādiem priekšmetiem. Šāda apdruka īpašniekam sniedz iespēju apliecināt savus uzskatus, vērtības un iedvesmot citus kļūt labākiem. Tas ir roku darbs ar sirds siltuma pievienoto vērtību.

Sietspiedes tehnikai laika gaitā ir iegādātas vairākas iekārtas, kuras iespējams izmēģināt pašu rokām aizraujošās dizaina meistarklasēs. Zīmols labprāt strādā ar inovatīvām metodēm, piemēram, pateicoties LEADER programmas atbalstam, ra-

dusies iespēja izgatavot sietspiedes trafaretus jeb sietus ar digitālu precizitāti. "Motīvs Dizains" apdrukai izmanto ūdens bāzes krāsas, kas ir videi un cilvēkam draudzīgas, tādēļ piemērotas arī bērniem. Turklāt krāsas ir piesātināti košas un apdruka ir augstas kvalitātes. Apdrukai ir izteikta noturība uz izvēlētajā materiāla – attēls neizbalē, ir elastīgs un neplaisā pie atbilstošas kopšanas. Sietspiede ir izcili piemērota plašam apdrukas materiālu spektram ar gludu virsmu, piemēram, tekstilam, ādai, papīram un kokam.

Pašiem aizraujoties radīšanā, zīmols vēlas iepazīstināt ar sietspiedes tehnikas burvību arī tos, kas priecājas par jau gatavajiem darbiem. Tā radies jauns produkts – mobilā apdrukas darbnīca kastē, kas apvieno apdrukas pieredzi un visus nepieciešamos materiālus vienuviet. Mobilā apdrukas darbnīca ļauj īstenot apdrukas ideju mājas apstākļos bez ieguldījumiem masīvā aprīkojumā un sarežģītu terminu apgūšanas. Tā var būt ne tikai profesionāls rīks savu produktu papildināšanai, bet arī jautra laika pavadīšanas aktivitāte ģimenes vai draugu lokā. Mīļie noteikti priecāsies arī par unikālām, pašradītām dāvanām.

12. SCREEN PRINTING WORKSHOP "MOTĪVS DIZAINS"

The main activity of "Motīvs Dizains" is development of artistic design, its realization in screen printing and production of printing materials for customers. The creator of the brand Ilva Lejiņa has operated in the design sector for a long time, her works are special, recognizable and elaborated until the finest details.

Cooperation plays an important role of the brand's development. Exciting projects are developed in close cooperation with local entrepreneurs and local authorities, thus not only creating a high-quality printing, but also strengthening local identity.

Each "Motīvs Dizains" product has its own path of origin; first comes an idea. It is transformed into drafts and embedded into digital environment from where is transferred to the print stencil. Then, it is time for inks, and the unique design began to flaunt on all kinds of objects. Each print enables the owner to demonstrate beliefs, values and to inspire others to become better. They are hand-made products with added value of warmth from the heart.

A number of equipment has been purchased over time for the screen printing; now, it is possible to try them out in exciting design masterclasses. The brand is pleased

to work with innovative methods, for example, thanks to the LEADER programme, there is a possibility to make screen printing stencils with a digital precision. "Motīvs Dizains" uses water based, human-friendly inks for screen printing, therefore they are also suitable for children. In addition, the inks are saturated and the print is high quality. The print is strongly resistant on the selected material – under appropriate care, the image does not fade, is flexible and does not crack. Ideal for broad spectrum of print materials, such as textiles, leather, paper and wood.

As the brand is excited by creating, they want to introduce the magic of screen printing to those who are enjoying the finished works. This is how a new product has emerged - a mobile printing workshop in a box that combines the printing experience and all the necessary materials in one place. The mobile printing workshop allows you to implement the idea of printing at home without investing in massive equipment and learning complex terms. It can be not only a professional tool to complement your products, but also a fun activity with family or friends. Beloved ones will definitely be happy about unique, self-created gifts.



KONTAKTI - CONTACTS

-  SIA Berico, Jānis Bērziņš
-  +371 22051187
-  jdaugava@inbox.lv
-  [Janakupinatava](#)
-  "Kalna Čoči", Baloži, Seces pagasts, Aizkraukles novads, LV-5124

13.

JĀŅA KŪPINĀTAVA

Vienreiz nobaudīti Jāņa kūpinātavas kūpinājumi paliek garšas kārpiņu atmiņā uz ilgu laiku. Mājražošanas uzņēmums kūpina pamatā Latvijā audzētas zivis, vistas gaļu un cūkgaļu ar tradicionālām metodēm, izmantojot alkšņa malku un nepievienojot stabilizētājus, garšas pastiprinātājus un cita veida e- vielas. Īpaša delikatese un Jāņa kūpinātavas firmas zīme ir kūpināti Āfrikas sami, kuri audzēti netālaļā zivju audzētavā.

Jānis Bērziņš ir pieredzes bagāts šī aroda pratējs, kurš, ilgstoši darbojoties nozarē, stabili iekarojis gardēžu sirdis. Viņa kūpinājumi ir labi zināmi, kā vietējiem iedzīvotājiem, tā arī attālākajos Latvijas reģionos dzīvojošajiem. Visbiežāk Jāņa kūpinājumus atradīsiet mazos un lielos lauku labumu, mājražotāju tirdziņos un gadatirgos – viņa stenda pazīnēji to jau meklē paši un rinda pēc produkcijas garantēta! Iespēju robežās uzņēmums veic arī piegādes līdz pasūtītājam.

Jānim, aizraujoties ar makšķerēšanu, pirmie kūpinājumi bija Daugavā ķertas raudas un plauži. Kūpināšanas bizness aizsākās ar vietējām karpām un samiem. Gadu gaitā sortiments pielāgojies klientu pieprasījumam – šobrīd pieejamas ne tikai gardās karpas un sami, bet arī jūras asari, vistas, vistu šķiņķīši un pusspārni un cūkgaļa, bet dažkārt iespējams iegādāties pat kūpinātas stores. Šī produkcija ir atpazīstamības zīme ne tikai uzņēmumam, bet arī visam Jaunjelgavas novadam.

Svarīgs Jāņa kūpinātavas biznesa darbības priekšnoteikums ir izveidotā komanda, labi izzinātā pircēju gaume, ilgu gadu kūpināšanas pieredze, loģistikas, tirgus un konkurentu pārzināšana. Nosvērts un zinošs saimnieks zem ozolu kuplajiem zariem ir radījis savu rūpalu, ar kuru iepriecināt garšu baudītājus visā Latvijā.

13.

JĀŅA KŪPINĀTAVA (SMOKEHOUSE)

Once tasted, the meat smoked by Jānis lasts in the memory of taste buds for a long time. A home production company is smoking mainly Latvia-grown fish, chicken and pork with traditional methods, using alder firewood and avoiding to add stabilizers, flavor enhancers and other e-substances. A special delicacy and Jānis Smokehouse trade mark are smoked African sheatfish, farmed at a nearby fish farm.

Jānis Bērziņš is an experienced expert in this profession; having working in the industry for a long time, he has steadily won the hearts of gourmets. The meat he has smoked is well known both to the locals and to those living in the outermost regions of Latvia. Most often, you will find Jānis' smoked meat in small and large markets and fairs for country goods and home producers – these who are familiar with his stand are already looking for it and the queue to buy the product is guaranteed! As far as possible, the company also makes deliveries to customers.

When Jānis was passionate about fishing, the first smokes were roaches and bream caught in the Daugava. The smoking business started with local carp and sheatfish. Over the years, the assortment has adapted to the customer demand – now, not only delicious carp and sheatfish, but also sea bass, chicken drumsticks and half-wings and pork, but sometimes even smoked sturgeon are available. These products are a sign of recognition not only for the company, but also for the whole Jaunjelgava region.

An important precondition for Jānis Smokehouse business is his well-established team, well-explored customer taste, many years of meat-smoking experience, knowledge of logistics, the market and competitors. A well-balanced and knowledgeable owner has created his own domestic craft under the bushy branches of oaks to delight everyone who loves good smoked meat throughout Latvia.



KONTAKTI - CONTACTS

-  Bioloģiskā zemnieku saimniecība "Janavas"
-  +371 25994160, +371 26565282
-  anta.kucere@gmail.com
-  www.janavas.lv
-  "Janavas", Auliciems, Kokneses pagasts, Aizkraukles novads, LV-5113

14.

ZEMNIEKU SAIMNIECĪBA "JANAVAS"

Zemnieku saimniecība "Janavas" ir bioloģiskās daudzveidības saliņa, kas atrodas Daugavas dabas parka teritorijā. Parks izveidots ar vēlmi aizsargāt Daugavas senleju un tās unikālo dabas mantojumu. Dabas iedvesmā šeit tiek ražotas veselīgas un ārstnieciskas tējas, kā arī bioloģiskā kosmētika. Apciemojot saimniecību, iespējams doties Dabas sētas takas izpētē un ļauties apkārtējās vides enerģijai.

Teritorijā esošā saimniecības ēka nu lepnī pārtapusi par bioloģisko produktu ražotni – bioloģisko tēju fasētavu un bioloģiskās kosmētikas ražotni. Māja turpina dzīvot un būt laikmeta liecība par Daugavas senlejas iedzīvotāju uzņēmību un darbīgumu, iepriecinot tās viesus un pastāvīgos iemītniekus.

Pirms dažiem gadiem realizēts projekts "Dabas sēta", kas ir pastaigas vieta dabas mīļotājiem un ārstniecisko augu interesentiem. Kā apliecinājums dabas vērtību saglabāšanai lauku tūrismā, ir saņemta vides kvalitātes zīme "Zaļais sertifikāts". "Janavu" saimniece Anta Kučere piedāvā izstaigāt Dabas sētas taku, izbaudot dabas skaistumu un spēku un iepazīstot ārstniecības augus. Šeit ierīkota baskāju taka, pa kuru, pastaigājoties kailām pēdām, var uzņemt zemes un ūdens enerģiju un spēku. Takas posmos ir ierīkotas izziņas un sajūtu vietas.

Tā vijas gar senu un spēcīgu koku paēnā novietotu saimes galdu, kur saimniece stāsta dabas spēka stāstus, gar augu dobēm, kurās augošajām zālītēm pievienoti nosaukumi, gar „Raganu māju”, pie kuras var palaist savu iekšējo trakumu uz āru, gar aku, no kuras padzerties avota ūdeni. Taka veidota no dažādiem segumiem, kas, saskaroties ar kailo pēdu, to izmasē un sniedz patīkamas sajūtas. Mediķi apgalvo, ka uz pēdām atrodas vairāki desmiti tūkstoši nervu galu un cilvēka pēda ir miniatūra ķermeņa karte.

Saimniecības teritorijā tiek rīkoti arī semināri, kas notiek brīvā un nepiespiestā gaisotnē, nereti iekļaujot informāciju par ārstniecības augiem, to pielietojamību dažādos dzīves gadījumos. Nelielās grupās norisinās arī svinības, piemēram, vecmeitu ballītes. Tās šeit izdodas īpaši "raganīgas", jo saimniece Anta ir brīnišķīga stāstniece, kā arī viņas spēcīgā sievišķā enerģija, izzināšanas alkas un zināšanas par augiem saimniecībā pavadīto laiku padara vērtīgu un aizraujošu.

Saimniece labprāt ciemiņus iepazīstina ar savu pieredzi bioloģisko produktu ražošanā, audzēšanā un izmantošanā. Pasākumu laikā apmeklētāji var baudīt zāļu tējas, izbaudīt kosmētikas iedarbību sejas masāžas laikā un izgatavot ziepes. Uz vietas ir iespējams ražoto produkciju arī iegādāties.

14.

BIOLOGICAL FARM "JANAVAS"

The farm "Janavas" is an island of biological diversity, located in the territory of the Daugava Nature Park. Healthy and meditative teas as well as organic cosmetics are produced here, inspired by nature. When visiting the farm, it is possible to go to explore the Nature Farm trail and indulge in the energy of the environment.

The outhouse located in the area has been proudly transformed into a production plant of organic products – an organic tea prepacking unit and a production unit for organic cosmetics.

A few years ago, the project "Dabas sēta" was implemented, which is a place for walks for nature lovers and those interested in pharmaceutical plants. As a confirmation of the preservation of natural values in rural tourism, the environmental quality mark "Green Certificate" has been received. The owner of "Janavas" Anta Kučere offers to walk along the path of the "Dabas sēta", enjoying the beauty and power of nature and getting to know pharmaceutical plants. A barefoot trail has been set up here, where you can absorb the energy and strength of the earth and water by walking barefoot. There are places of cognition and sensations in the sections of the trail. It runs along

a family table placed in the shade of old and strong trees, where the hostess tells stories of the forces of nature, along plant beds with names added to the growing herbs, along the "Raganu māja", where you can run your inner madness out and along a well where you can take a sip of spring water. The trail is made of various coverings; appearing in contact with a bare foot, they are massaging it and giving a pleasant feeling.

Seminars, which take place in a free and relaxed atmosphere, are also organized in the farm, often including information about pharmaceutical plants and their applicability in various life situations. You can order celebrations also in small groups such as hen parties. They are especially "witchy" here, because the hostess Anta is a wonderful storyteller and her strong feminine energy, cognitive thirst and knowledge on plants make the time spent in the farm valuable and exciting.

The hostess is happy to introduce her guests with her experience in production, cultivation and use of organic products. During these events, visitors can enjoy herbal teas and cosmetic effects during the facial massage as well as make soaps. It is also possible to buy manufactured products on site.



KONTAKTI - CONTACTS

-  SIA "Kāpiņa"
-  +371 29227936
-  info@dunense.com
-  www.dunense.com
-  1905. gada iela 7,
Koknese,
Aizkraukles novads,
LV-5113

15.

ĀDAS AKSESUĀRU DARBNĪCA "DUNENSE"

"Dunense" ir ādas aksesuāru darbnīca un veikals Koknesē, kur notiek ādas aksesuāru un suvenīru ražošana, apvienojot tradicionālo ar mūsdienīgo.

"Dunense" uzskata, ka modernais un tradicionālais ir vienlīdz svarīgi, jo viens ievieš ko jaunu un pārkāpj robežas, bet otrs nodrošina pamatu, uz kā šī mijiedarbība var attīstīties. Vairāk kā 30 gadu laikā uzņēmuma pamati ir izveidoti stabili, ļaujot izmantot inovatīvas idejas, materiālus un tehnikas modernā ieviešanai un pilnveidošanai. Uzņēmuma komandai ir svarīgi saglabāt abus harmonijā un turēt sevī lielu neatlaidību un lielus mērķus, lai turpinātu attīstīties.

Uzņēmuma veiksmē un spēks slēpjas ģimenē – ādas apstrādes biznesu aizsāka ģimenes mamma, bet šobrīd darbus pārņēmuši meita un dēls. Iespējams, ka ģimenes atvērtība jaunajam aizvedusi viņus tur, kur viņi atrodas šobrīd. Palēnām no amatu centra uzņēmums izaudzis par atpazīstamu modes zīmolu ar ambīcijām. Uzņēmuma vīzija ir turpināt radīt modernus un tradicionālus dabīgās ādas aksesuārus, kas veidoti kvalitatīvi, atbildīgi. 2018. gadā "Dunense" pārstāvēja Latviju Ķīnas visietekmīgākajā zīmolu izstādē kultūras jomā.

"Dunense" viens no atbildīgākajiem pasūtījumiem bija mūsu valsts brīvības simbola

"Brīvības pieminekļa" muzeja viesu gramātas izgatavošana, ņemot vērā grāmatas iespaidīgos izmērus, tam bija nepieciešama profesionalitāte un atbildība, grāmatas dizainam un izpildījumam jābūt praktiskam, funkcionālam un izturīgam. Dizains ir viena no šī uzņēmuma produktu pievienotajām vērtībām. Uzņēmums izgatavo ne tikai viesu un piezīmju grāmatas, bet arī jostas, makus, somas un daudz dažādu citu aksesuāru.

Piemēram, kā senos laikos, tā arī šodien, josta un maks ir daļa no cilvēka apģērba un modes. Šie aksesuāri lieliski pilda savu funkciju, tāpēc tie tik ilgi ir ar mums. "Dunense" plāns ir šos aksesuārus radīt acīm tīkamus, fiziski izturīgus un tajos iemiesot latviešu dabiskumu, iztēli, spēku un garu.

Senāk gar Daugavas krastu dzīvojuši "Daugavas Līvi" jeb no latīņu valodas "Dunenses" – tā arī radies darbnīcas nosaukums. Uzņēmuma radošā komanda atzīst, ka arī šodien Daugava ir viņu spēks, iedvesma un iespējas, pagātne, tagadne un nākotne. Daugava ļāvusi brīvi ceļot cauri visai Latvijai, tādējādi attīstot piekrastē esošās pilsētas – tostarp Koknesi. Līdz ar krustnešiem, Latvijā ienāca Hanzas tirgus, kas turpināja tālāku attīstību. Šodien, 21. gadsimtā, "Dunense" turpina tirdzniecību, attīstot sevi, Koknesi un Latviju kopumā.

LEATHER ACCESSORIES WORKSHOP "DUNENSE"

"Dunense" is a leather accessories workshop and shop in Koknese, where leather processing takes place, combining the traditional with the modern.

"Dunense" believes, that the modern and the traditional are equally important, as one introduces something new and transcends boundaries, while the other provides the basis on which this interaction can develop. During more than 30 years, there is a stable foundation created for the company, allowing to use innovative ideas, materials and techniques for modern implementation and improvement. It is important for the company's team to keep them both in harmony and to have a great perseverance and great goals for further development.

The success and strength of the company lies in the family – the leather processing business was started by the mother of the family, but now the business has been taken over by both – the daughter and the son. The family's openness to new ideas has taken them to the place where they are today. Gradually, the company has grown from a craft center to a recognizable and ambitious fashion brand. The company's vision is to continue to create modern and traditional natural leather accessories, which are designed responsibly, with a high quality and

the opportunity to be proud both in Latvia and in the world. In 2018, "Dunense" represented Latvia at China's most influential brand exhibition in the field of culture.

One of the "Dunense" most responsible orders was the production of a guest book for the Freedom Monument Museum, a symbol of our country's freedom – it required professionalism and practical, functional and durable design, which is one of the added values of the company's products. For example, today as well as in the ancient times, belts and wallets were a part of human clothing and fashion. These accessories do their job perfectly, which is why they have been with us for so long. "Dunense" plan is to create such accessories that please the eye, are physically durable and embody Latvian authenticity, imagination, strength and spirit.

In the past, "Daugavas Līvi" (or "Dunenses" in Latin) lived along the bank of the Daugava – hence the name of the workshop. The company's creative team acknowledges that even today, the Daugava is their strength, inspiration and opportunities, past, present and future. The Daugava has always allowed a free travel across Latvia, thus developing the coastal cities, including Koknese.

15.



KONTAKTI - CONTACTS

-  Biedrība "Baltaine"
-  +371 26575499
-  ingunazogota@inbox.lv
-  koknese.lv/biedriba_baltaine
visitkoknese.lv/lv/tourism/radosa-maja-0
-  [radosamaja](https://www.facebook.com/radosamaja)
-  Melioratoru iela 1a, Koknese, Aizkraukles novads, LV-5113

16.

RADOŠĀ MĀJA KOKNESĒ

Iesākumā bija folkloras kopa "Urgas". Tad sievas nolēma, ka jādibina biedrība, iedeva tai vārdu "Baltaine", kā balta villaine. Vēlāk tika izveidota Radošā māja Koknesē. Te saimnieko sievas un meitas trīs paaudzēs, gādājot par ciemiņu labbūtību, tos uzņemot ar dziesmām un spēlēm, iesaistot izglītojošās nodarbēs, paēdinot un radot sirsniņu atmosfēru.

Namiņā mītošā viesmīlība un dzīvesziņa apburs ikvienu ienācēju, te it visam ir izskaidrojums un teju katru lietu apvij bagātīgs stāsts – nekas šeit nenotiek tāpat vien.

To visu var izbaudīt īpašās meistarklasēs, uz vietas gatavotās maltītēs, vietējo biedrības sievu darinājumu apskatē un iegādē un tradīciju piedāvājuma izzināšanā.

Šeit norisinās amatniecības darbnīcas, kur var apgūt tādus senos arodus kā vērpšana, šķeterēšana, tamborēšana, adīšana, pīšana, mezglošana, izšūšana, papīra locīšana, gleznošana, ādas aproču darināšana, salmu rotājumu gatavošana, rakstīšana ar spalvu un citus. Turpat Radošajā mājā var apgūt arī kokles, cimboles, ermoņikas, blokflautas un mandolīnas spēli, kā arī iepazīt latviešu ku-

lināro mantojumu ne tikai teorētiski, bet arī nogaršojot tradicionālus un oriģinālos ēdienus un dzērienus. Ja esi ieradies ciemos, tad noteikti jādodas pastaigā uz blakus esošo parku, kur mūsu kultūras zinātnieki ievēro dabas takas un ļaus ienirt aizraujošos stāstos. Turpat arī iespējams izmēģināt dažādas koka spēles, piemēram, kluču spēles, saliekt rakstus, rakstu domino, minēt tautasdziesmu mīklas, iemācīties iet ar ķekātām, dancināt vilciņu un vēl daudzas citas.

Biedrība "Baltaine" rūpējas un kopj latviešu tradicionālās vērtības saskaņā ar latvisko mantojumu, tās veiksmīgi integrējot mūsdienu cilvēka ikdienā. Atrodies šo zinātāju rokās, ikviens var apgūt dažādu godu un tradicionālo gadskārtu svinēšanu. Dodoties izbraukumos, tradīcijas tiek nodotas arī krustabās, kāzās, gadskārtas svētkos, dažādos bērnu pasākumos un danču sarīkojumos. Interesentiem tiek dota iespēja rīkot seminārus, uzzinot par tradicionālajiem svētkiem, godiem, spēlēm, rotaļām un dančiem.

Šeit var arī iegādāties pašu amatnieku darinājumus.

CREATIVE HOUSE IN KOKNESE

Initially, there was a folklore group "Urgas". Then the wives decided to form a society, gave it the name "Baltaine" as a white woolen shawl - villaine. Later, the Creative House in Koknese was established. There are three generations of women, who are taking care of wellbeing of visitors, welcoming them with songs and games, engaging in educational activities and creating a heartwarming atmosphere.

The hospitality and wisdom of life in the house will charm each and every visitor; there is an explanation for everything and everything is surrounded by a generous story – nothing is happening just like that.

All of this can be enjoyed in special masterclasses, on-the-spot meals, by viewing and purchasing handicrafts made by local women and exploring the offer of local traditions.

You can take part in craft workshops here and learn such ancient trades as spinning, twisting, crocheting, knitting, braiding, embroidery, folding paper, painting, making leather bracelets, making straw ornaments, writing a quill and others. In the same Creative House, you can also learn to play the Latvian national instrument kokle as well

as harmonica, tsymbaly, recorder and mandolin and get to know the Latvian culinary heritage not only theoretically, but also by tasting traditional and original dishes and drinks. If you have stopped by, you should definitely go for a walk in the nearby park, where our cultural scientists will take you on nature trails and allow you to dive into exciting stories. You can also try different wooden games there, such as block games, assembling patterns, pattern dominoes, read riddles of folk songs, learn to go with stilts, dance a wand and many more.

The "Baltaine" society takes care of Latvian traditional values according to Latvian heritage and successfully integrating them into everyday life of a modern person. In the hands of these connoisseurs, everyone can learn to celebrate various festivities and traditional fiestas. The traditions are also passed on in name-giving events, weddings, children's events and dance events. Those who are interested are given the opportunity to organize seminars where they can learn more about traditional festivals, honors, games and dances. You can also buy your own crafts here.



KONTAKTI - CONTACTS

-  SIA Kūpiņsala
-  +371 27553304
-  zaula.liga@gmail.com,
kupinsala@gmail.com
-  [Kupinsalas.zivis](https://www.facebook.com/Kupinsalas.zivis)
-  Rīgas – Daugavpils šosejas
102.km
- GPS: 56.635061, 25.453877

17.

VIESU NAMS “KŪPIŅSALA”

Viesu nams ar garšas un sajūtu baudījumu SIA “Kūpiņsala” atrodas Rīgas – Daugavpils šosejas 102. kilometrā. Viesmīlība ir “Kūpiņsalas” īpašnieku sirdsdarbs, par ko liecina daudzās atzinīgās atsauksmes no viņu klientiem.

Šis ir ģimenes bizness. Sākotnējā ideja par kūpinājumu uzņēmējdarbību pieder SIA “Kūpiņsala” īpašnieces Līgas tētim, jo tieši viņš bija aizrāvis ar kūpināšanu. Saņemot gardo recepšu mantojumu, Līga kopā ar vīru Intaru uzsāka savu biznesu – tika kūpinātas zivis un pārdotas turpat uz vietas koka namiņā. Gadu laikā klientu loks auga un kūpinājumi tika slavīti kā vietējo, tā arī rīdzinieku un liepānieku vidū.

Saimnieki lepojas, ka zivis kūpināšanai tiek iegūtas turpat Daugavā, Lubānas ezerā, kā arī Latvijas dīķos. Laika gaitā sortiments papildināts arī ar cūkas un vistas gaļu, kas netiek papildus apstrādāta to mērcējot, bet tikai marinējot – tiek piedāvāti tikai kvalitatīvi un dabīgi produkti.

Šobrīd saimnieki darbojas savā īpašumā esošajā guļbaļķu kūpinātavā, izmantojot tikko cirstu, tāpat mitru alkšņu malku. “Kūpiņsala” lepojas ar vienmēr svaigu, siltu un

aromātisku produkciju – par svaigiem kūpinājumiem regulāri tiek ziņots pastāvīgajiem klientiem, kā arī nekavējoties informācija tiek ievietota uzņēmuma sociālajos kontos. Gatavo produkciju “Kūpiņsala” realizē turpat uz vietas – ceļa malā novietotajā namiņā. Arī tur, līdzko svaigais kūpinājums ir gatavs, tiek izlikts paziņojums garāmbraucējiem. Tikko iegādāto produktu iespējams nobaudīt turpat brīvdabā uz blakus novietotā galdiņa. Dažkārt “Kūpiņsalas” produkcija atrodama citviet – tirdziņos vai pat tiek pievesta līdz pasūtītāja namdurvīm.

Pēdējos gados saimniecība attīsta arī otru biznesu, klientiem piedāvājot nakšņošanas iespējas. Skaistā un ainaviskā vietā ar skatu uz Daugavu ir izvietotas vairākas nelielas viesu mājas un nesen pabeigtais lielais viesu nams ar plašu svinību zāli un 55 guļvietām. Lieliskai atpūtai piedāvāti dažādi pakalpojumi, piemēram, airu laivas un kuteru īre, pirts, makšķerēšanas iespējas, kā arī ēdināšanas pakalpojumi. Uzņēmēji piedāvā arī izbraukuma ēdināšanas pakalpojumus Koknesē un citviet Latvijā, īpaši iecienīta ir viņu gatavotā solanka un sama zupa.

17.

GUEST HOUSE KŪPIŅSALA

The guest house with delightment of taste and sensation SIA “Kūpiņsala” is located on the 102nd kilometer of the Riga – Daugavpils highway. The main quality of the owners of “Kūpiņsala” is their hospitality as it is evidenced by the many positive reviews from their customers.

This is a family business. The original idea of the fish and meat smoking business belongs to the father of Līga, the owner of SIA “Kūpiņsala”, because he was very passionate about smoking meats. Receiving a legacy of delicious recipes, Līga and his husband Intars started their own business – they smoked fish and sold it on the spot in the wooden house. Over the years, the circle of customers grew and the smoked meat and fish was praised among locals as well as residents of Riga and Liepāja.

The owners are proud that the fish used for smoking is caught right in the Daugava, in lake Lubāns as well as in ponds in Latvia. Over time, the assortment has been supplemented with pork and chicken meat which is not additionally processed by soaking, but just by marinating – only high quality and natural products are offered.

Currently, the owners operate in their own log smokehouse, using freshly cut, i.e.

moist alder firewood. “Kūpiņsala” is proud to offer always fresh, warm and aromatic products – the information about fresh smokes is regularly reported to regular customers as well as immediately posted on the company's social accounts. The finished products of “Kūpiņsala” are sold on the spot – in a small house located on the side of the road. As soon as the fresh smoke is ready, a notice is posted for passers-by. The newly purchased product can be tasted right outside at the table next to the house. Sometimes, “Kūpiņsala” products can be found elsewhere – in markets or even delivered to the customer's door.

In recent years, the farm has developed a second business, offering an overnight stay. In a beautiful and picturesque location overlooking the Daugava you will find several small guest houses and the recently completed large guest house with a spacious ballroom and 55 beds. There are variety of services available for your recreation such as rowing boats and motorboats for rent, a sauna, fishing opportunities and catering services. Entrepreneurs also offer off-site catering services in Koknese and elsewhere in Latvia where their solanka and cat fish soup are especially popular.



KONTAKTI - CONTACTS

 Gita Tenisa

 +371 29111474

 gtenisa@inbox.lv

 "Ausmas", Koknese,
Aizkraukles novads,
LV-5113

GPS: 56.662001, 25.448578

18.

GARŠAUGU SĀĻI UN GARŠVIELAS

Īpašā vietā Koknesē, kur šķiet apstājies laiks, Gitas vēlme eksperimentēt ir radījusi burvīgus dažādus pašas audzētu garšaugu sāļus, garšaugu maisījumus bez sāls un īpašu garšiņu sviestīgam. Produkta pievienotā vērtība ir tā rašanās stāsts un arvien jaunu garšvielu pieradināšana, izveidojot unikālas garšas buķetes.

Gitas aizrautība ar garšaugiem sākusies, redzot, kā vērtīgas zālītes tiek sauktas par nezālēm un aizlaistas iznīcībā. Tā piemēram, senāk tik labi pazīstamā vīru zāle lupstājs auga ikkatrā sētā, tagad ir gandrīz aizmirsta un nenovērtēta. Eksperimentu rezultātā lupstājs, kam ir spēcīga un specifiska smarža un garša, ticis goda vietā dažos viņas radītajos produktos. Gita uzskata, ka vislabākie risinājumi tiek atrasti vērojot produktu lietotāju ieradumus un mēģinot apmierināt kādu jaunu garšas kārpiņu iegribu.

Dārzs, kurā aug izejvielas sāļiem un garšvielām, augu tējām, izteikti aromātiskajiem ziedu vannas maisījumiem un sāls skrubim, ir tīrs no ķīmikālijām. Augi šeit saņem pašu

vērtīgāko no apkārtējās vides, jo saimniece Gita darbojas saskaņā ar dabai draudzīgām saimniekošanas metodēm, kas vienlaikus ir filozofija, principu un paņēmieni komplekss, holistiska jeb visaptveroša pieeja dzīvesveidam. Katra dobe un stūrītis tiek apkopts pašas rokām, radot ilgtspējīgu, bioloģiski daudzveidīgu un savstarpēji saskanīgu vidi.

Spēcīga ekoloģiskā domāšana vilina saimnieci uz tāda permakultūras dārza izveidi, kur ne tikai iegūtu vērtīgas un bagātīgas izejvielas, bet arī iezīmētu estētiski skaistu dārzu tuvākā apkārtnē. Jau šobrīd, apgūstot seno īpašumu, saimniece radījusi savu brīnumpasauli, kur ik lieta ir īpaša – ar savu stāstu.

Saimniecībā tiek rīkotas radošās meistarības gan ar garšaugiem, gan citiem dabas produktiem, atklājot to burvību un daudzveidību. Savukārt autentiskā viensētas vide ir brīnišķīga vieta, lai atjaunotu spēkus, gūtu enerģiju, apstātos skrējienā un vienkārši svīnētu dzīvi.

HERBAL SALTS AND SPICES

Gita's desire to experiment has created charming salts of herbs, mixtures of herbs without salt and spices for butter, which originated in a special place where time seems to have stopped. The added value of the product is the story of its origin and the domestication of spices, creating a unique bouquet of tastes.

Gita's passion for herbs began when she saw how valuable herbs have been called just weeds and destroyed. For example, in the past the well-known lovage or "men grass" grew in every yard and deftly expanded – many considered it a worthless polluter of garden, but as a result of Gita's experiments, the lovage has been honored in some of her products. Gita believes that the best solutions are found by observing the habits of product users and trying to satisfy a new taste bud.

The garden where raw materials for salts and mixtures of herbs, herbal teas, a distinctly aromatic flower bath mixture and a salt scrub are growing, is free of chemicals. The plants here receive the most precious

qualities from environment, because the hostess Gita works in accordance with environmentally friendly methods, which basically is a philosophy, a set of principles and techniques and a holistic or comprehensive approach to lifestyle at the same time. Each bed and corner are cared by her own hands, creating a sustainable, biologically diverse and mutually compatible environment.

Strong ecological thinking has tempted the hostess to create a permaculture garden where not only valuable and rich raw materials would be obtained, but that also created an aesthetically beautiful garden in the surroundings. Already now, investigating the ancient property, the hostess has created her own miracle world, where every thing is special.

The farm hosts creative masterclasses using herbs and other natural products and revealing the magic and harmony of nature. The authentic environment, on the other hand, is a wonderful place to recover, gain energy, stop the race and just celebrate life.

18.



KONTAKTI - CONTACTS

-  Ferma „Dabas garša”
-  +371 27323227
-  dace.sirma@gmail.com
-  [fermadabasgarsa](https://www.facebook.com/fermadabasgarsa)
-  [fermadabasgarsa](https://www.instagram.com/fermadabasgarsa)
-  “Jelgavieši”, Vietalvas pagasts,
Aizkraukles novads,
LV-5120

19.

FERMA “DABAS GARŠA”

Ferma “Dabas garša” ir dedzīgi veselīga dzīvesveida piekritēji, kuri vēlas spert soli tālāk no konvencionālās zemkopības un attīstīt permakultūras veida lauksaimniecību. Mērķis ir audzēt veselīgu un minerālvielām bagātu ēdienu, kas dziedē ķermeņus. Tās pamatā ir ideja par start-up Latvijas permakultūras fermu, kurā tiek audzētas vistas, olas, broileri, dārzeņi, aitas un citi lauku labumi.

“Dabas garša” radusies, jauniešiem pārceļoties no Anglijas uz Latviju, ar vēlmi iegūt savā īpašumā zemi un to apsaimniekot. Meklējumu rezultātā tika iegādāts plašs īpašums ar pirmskara gadus būvētu ķieģeļu ēku, saimniecības ēkām un brīnišķīgu skatu uz plašajiem laukiem. Apkārtne izveidotas no vietnes vairākiem simtiem vīst, kuru dētās olas tiek pārdotas veikalos un tiešā veidā, apzinot klientus sociālajos tīklos un nogādājot tiem produkciju noteiktā maršrutā uz Rīgu.

Fermas dzīvniekiem tiek nodrošināta laimīga dzīve, tiem uzturoties zaļās pļavās, barojoties ar dabas veltēm un esot drošībā saimniecības suņu pieskatītiem. Lai mājdzīv-

nieki saņemtu visas vajadzīgās barības vielas un pļavas netiktu pārslogotas, tiek veikta dzīvnieku rotācija - aitas un vistas katrā vietā pavada noteiktu laiku. Piemēram, pulciņš vīst apdzīvo pārvietojamo namiņu uz riteņiem - līdzko iežogotajā laukumā barība ir beigusies, namiņš ar mājputniem tiek pārvietots citviet.

Saimniekošanā tiek pielietotas sentēvu metodes, lai uzlabotu augsni un iedvesmotu arī citus pielietot šīs metodes savā dārzā. Tādējādi arī nākošajām paaudzēm būs iespēja baudīt dabīgas un veselīgas lauku veltes.

Jaunajai ģimenei ir plašas zināšanas par permakultūras apsaimniekošanas paņēmieniem, pēc kuras principiem pamazām tiek veidota pašpietiekama un pašnodrošinoša ekosistēma, kura plānota ar kokiem dažādos līmeņos un savstarpēji saskāņotiem apstādījumiem, nodrošinot vidi ekosistēmas pašattīstībai. “Dabas garša” saimnieki labprāt dalītos ar savām zināšanām pie sevis, arī labprāt uzņemtu apmeklētājus, kuri interesējas par šādu dzīvesveidu.

FARM “DABAS GARŠA”

The owners of the “Dabas garša” (Taste of Nature) farm are ardent supporters of a healthy lifestyle who want to go a step further from conventional farming and develop permaculture type farming. The goal is to grow healthy and mineral-rich food, that heal bodies. It is based on the idea of a start-up Latvian permaculture farm, where chickens, eggs, broilers, vegetables, sheep and other rural goods are raised and grown.

The “Dabas garša” was created when the young people moved from England to Latvia willing to own some land and cultivate it. As a result of the search, a large property was bought with a brick building built in the pre-war years, farm buildings and a wonderful view of the vast countryside. Facilities have been set up in the area for several hundred chickens, whose eggs are sold in shops and directly, finding their customers on social networks and delivering products to them on a certain route to Riga.

Farm animals are provided with a happy life by staying in green meadows, feeding on gifts of nature and being safe under the care of farm dogs. To ensure that the

domestic animals receive all the necessary nutrients and the meadows are not overloaded, the animals are rotated - sheep and chickens spend a certain amount of time in each place. For example, a group of chickens inhabit a mobile house on wheels - as soon as the food in the fenced area is consumed, the tiny house with poultry is moved elsewhere.

The farm uses ancestral methods to improve the soil and inspire others to use these methods in their gardens. In this way, future generations will also have the opportunity to enjoy natural and healthy rural gifts.

The young family has extensive knowledge of permaculture management techniques, the principles which are used to gradually create a self-sufficient and self-sustaining ecosystem, complemented by trees at different levels and mutually compatible greenery, providing an environment for the self-development of ecosystem. The owners of “Dabas garša” would like to share their knowledge at their place and would also welcome visitors who are interested in such a lifestyle.



KONTAKTI - CONTACTS

- “Lavandulla”, Ilze Ziediņa
- +371 25535797
- lavandullalv@gmail.com
- www.lavandulla.lv
- [LavanDullaLV](https://www.facebook.com/LavanDullaLV)
- [lavandullalv](https://www.instagram.com/lavandullalv)
- Alunēni, Vietalvas pagasts, Aizkraukles novads, LV-5109
- GPS: 56.7594480, 25.6994070

20.

LAVANDU AUDZĒŠANA “LAVANDULLA”

“Lavandulla” iemieso aizraušanos ar lavandu audzēšanu un dabas brīvību. Saimniecei Ilzei tā ir jaunas enerģijas un harmonijas avots: “Es tās elpoju un izdzīvoju! Tāpēc arī ir LavanDulla, jo tiešām esmu dulla pēc lavandām!”

Kādreiz šķita, vai maz lavandu audzēšana Latvijā ir iespējama. Taču nu jau daudzus gadus tās ir pieradinātas dzīvei Latvijā, priecējot ar savu smaržu arvien plašākos laukos. Uzņēmums ir lavandu pionieris Zemgalē, ienesot šai pusē ne tikai pašu lolotus stādus un iepazīstinot vietējos iedzīvotājus ar lavandas nomierinošajām un dziedējošajām vērtībām, bet arī dziļi izpētītas un iepazītas lavandu audzēšanas un izmantošanas tradīcijas, kas balstītas akadēmiskās un praktiskās zināšanās. Uzņēmuma īpašniece par to ir pārliecinājusies, strādājot un uzturoties lavandu plantācijās citviet Eiropā. „Lavandulla” audzē lavandas no sēkliņas līdz stādam, kuru iespējams arī iegādāties turpat uz vietas, tuvākajos ziedu veikalos vai tiešsaistē. Šie stādi ir reģistrēti un sertificēti Valsts Augu Aizsardzības dienestā.

“Lavandulla” ir uzņēmums, kas lavandas ne tikai audzē, bet arī pārstrādā tādus produktus kā vannas sāls, ziepes, scrubji, vannas bumbas, tēja un lavandas spilveni. Lavanda ir ļoti specifiska un iedarbīga un tai ir daudz izmantošanas veidu. Tās vērtīgā ietekme uz cilvēka ķermeni ir bijusi zināma jau gadsimtiem, ko vēlas izmantot arī “Lavandullas” īpašniece, izstrādājot īpašu ķermeņa kopšanas līniju. Šīs līnijas produkti nodarēs gan ikdienas rūpēs nogurušajiem, gan tiem, kuru ikdiena saistīta ar izteiktu fizisko slodzi.

Ilzes lielākais sapnis ir lavandu ielejas izveide ar dobēm latvisku rakstu formās, kur aicināt ciemiņus sajūst lavandu burvību un latvju zīmju spēku. Turpat kopīgās meistarības iespējams izveidot kosmētikas produktus un iegādāties gan stādus, gan produkciju no plašā piedāvājuma klāsta.

Pašai saimniecei lavandas sniedz iedvesmu rakstīt dzeju, izziņāt tuvāko apkārtni un aizvest ceļotājus šī eksotiskā auga vēsturē un noslēpumos. Ilze ar prieku uzņems ikkatru ciemiņu ne tikai pie sevis smaržīgo ziedu laukos, bet arī vietējās dabas takās.

20.

LAVENDER GROWING IN “LAVANDULLA”

The “Lavandulla” embodies the passion for growing lavender and the freedom of nature. For hostess Ilze, it is a source of new energy and harmony: “I breathe and survive! That’s why LavanDulla is, because I’m really a dulla (Latvian for crazy) after lavender!”

Some time ago, it seemed doubtful that lavender cultivation was even possible in Latvia. Now, they have been accustomed to the life in Latvia for many years, delighting people with their scent in more and more fields. The company is a pioneer of lavender business in Zemgale, not only introducing its own cherished plants in the area and introducing locals with soothing and healing values of lavender, but also has deeply researched lavender and found out about traditions and use of lavender cultivation based on academic and practical knowledge. The owner of the company has acquired his knowledge by working and staying in lavender plantations elsewhere in Europe. LavanDulla is growing lavender from seed to seedling, which can be purchased on the site, in the nearest flower shops or online. These plants are registered and certified by the State Plant Protection Service.

LavanDulla is a company which not only cultivates lavender, but also processes it into products such as bath salt, soap, scrubs, bath balls, tea and lavender pillows. Lavender is a very specific and effective and has many uses. Lavender’s valuable effect on the human body has been known for centuries, and the owner of LavanDulla also wants to use it in a special body care line. Products of this line will be useful both for those who are tired of everyday worries and for those whose daily life is associated with a lot of physical activities.

Ilze’s biggest dream is to create a lavender valley with flower beds in the patterns of Latvian ornaments, where to invite guests to feel the magic of lavender and the power of Latvian signs. In the master classes at the same locality, it is possible for visitors to make cosmetic products and buy both seedlings and products from the wide range of choice.

For the hostess herself, lavender provides inspiration to write poetry, explore the surroundings and take travelers into the history and secrets of this exotic plant. Ilze will be happy to welcome every guest not only in the fields of fragrant flowers, but also in the local nature trails.



Izdevums tiek finansēts ar Eiropas Lauksaimniecības fonda lauku attīstībai
(ELFLA) Latvijas Lauku attīstības programmas 2014.-2020. gadam
apakšpasākumu "19.3. Starpteritoriālā un starpvalstu sadarbība" atbalstu



NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
EIROPA INVESTĒ LAUKU APVIDOS
Eiropas Lauksaimniecības fonds
lauku attīstībai



Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests

“No tradicionālām amata prasmēm līdz mūsdienu ilgtspējīgiem lauku tūrisma produktiem” ir starptautisks LEADER sadarbības projekts, ko finansē no Eiropas Lauksaimniecības fonda lauku attīstībai. Šī projekta partneri ir LEADER vietējās rīcības grupas no Latvijas “Aizkraukles rajona partnerība”, Polijas “Ziemia Bielska”, Slovēnijas “Heart of Slovenia”, Gruzijas “Kazbegi”, Moldovas “Lunca Prutului de Jos” un Sardīnijas “Campidano”.

Projekta mērķis ir stiprināt lauku tūrisma ražotājus, uzlabojot esošos un veicinot jaunus pārtikas un amatniecības produktus, sadarbības partneru teritorijās.

“From traditional skills to nowadays sustainable rural tourism products” is an international LEADER cooperation project funded by the European Agricultural Fund for Rural Development. The partners of the project represent LEADER local action groups from Latvia (Aizkraukle District Partnership), Poland (Ziemia Bielska), Slovenia (Heart of Slovenia), Georgia (Kazbegi), Moldova (Lunca Prutului de Jos) and Sardinia (Campidano).

The aim of the project is to strengthen rural tourism producers by improving existing and promoting new food and craft products in the territories of cooperation partners.

Izdevums tiek finansēts ar Eiropas Lauksaimniecības fonda lauku attīstībai (ELFLA) Latvijas Lauku attīstības programmas 2014.-2020. gadam apakšpasākumu “19.3. Starpterritoriālā un starpvalstu sadarbība” atbalstu

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
EIROPA INVESTĒ LAUKU APVIDOS
Eiropas Lauksaimniecības fonds
lauku attīstībai



Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests