



Graudaugu karaļvalsts pierobežā

JĀ PIELIEKAMAJĀ GLABĀSI PUPAS, ZIRŅUS,
PUTRAIMUS, GRŪBAS UN MILTUS, TAD SŪROTIES
PAR BADU NEVAJADZĒS. ŠIE PRODUKTI SMEĶĒ
VISĀS SEZONĀS, BET JO ĪPAŠI ZIEMĀ, KAD
DĀRZĀ JAUNĀ RAŽA VĒL NAV IESĒTA, BET VECĀ
JAU IET UZ BEIGĀM.



Saimniece Vija Kuļša ar vidējo miltu Evelīnu Rekovas dzirnavās.

Aizbraukt uz *Kotiņiem* ir krietni tālāk nekā uz Liepāju, kas daudziem šķiet tālākais Latvijas galapunkts. Mērojot ceļu uz Krievijas pierobežā esošo saimniecību, esam savā prātā uzbūruši ainu par mīlīgu, mazu zemnieku sētu (*Kotiņi* taču

izklausās mazi un mīlīgi), kas darbina miltu un putrainu gaņģus mazās dzirnavās un kur melderim gar kājām glaužas kaķītis. Taču iebraucam pilsētā, kura pēkšņi iznirst lauku ceļmalā – no vienas puses mežs, kur lēkā zaķi, no otras – vairāki desmiti graudu

bunkuru slejas Latgales debesīs kā lielpilsētu debesskrāpi, ražotnes dūc un rūc, skursteņi kūp.

Bez putrainkoka, bet ar inovācijām

Mūs sagaida projektu koordinators Rolands Keišs, kurš ir ne tikai šīs saimniecības

ZS KOTIŅI DOSJĒ

Vieni no lielākajiem sēklu audzētājiem Latvijā un Baltijā. Līdztekus sēklai ražo arī dažādu graudaugu un pākšaugu produktus.

Saimnieki – Aldis Ločmelis un Vija Kuļša.

Pastāvēšanas ilgums – 32 gadi.

Platība – 3000 hektāru, no kuriem 2200 hektāru ir augstas kategorijas sertificētas sēklas lauki.

Produkti – sertificētas sēklas, dažādi putraini un milti, grūbas, pākšaugi, lobītas pupas un zirņi, pankūku un citi miltu maisījumi, sinepes, kviešu klijas, auksti spiesta eļļa (rapšu, kaņepju un linsēklu), kā arī dzīvnieku barība, sākot no zivīm un vistām, beidzot ar liellopiem.

Izaugsme – no 14 hektāriem 1992. gadā līdz 3000 hektāriem zemes, kur kopā iesēti 20–25 veidu kultūraugi. No graudu sēšanas ar rokām līdz modernām tehnoloģijām un nopietnam transporta parkam. No pirmās rapšu eļļas partijas un miltu maisa 2002. gadā līdz 10 000 litriem eļļas un 200 tonnām graudaugu un pākšaugu produkcijas gadā, ar augšup ejošu soli šobrīd.

Kotiņu veikala dižpārdokļi – pārļu grūbas, rapšu eļļa un kviešu milti.

Apbalvojumi – *Latvijas novada garša 2023* iegūtās medaļas: speltas pilngraudu manna (zelta medaļa), zirņu manna (sudraba medaļa), auzu putraini (bronzas medaļa).

Pārlicība – veiksmes pamatā ir ilgtspējīga saimniekošana un nemitīga attīstība.



REKOVAS DZIRNAVAS IR GAN
PUSDIENU VIETA STRĀDNIEKIEM
UN VIESIEM, GAN VEIKALS, GAN
VIETA KUR SAIMNIECE RADA
JAUNAS RECEPTES.



8 BAUŠĻI JAUNAJIEM SAIMNIEKIEM

PIEREDZĒ DALĀS KOTIŅU SAIME

1. Ja nolemts iegādāties īpašumu laukos un uzsākt ražošanu, tad vispirms jāizpēta reģions, jo katrā vietā ir savas īpatnības. Piemēram, Kurzemes pusē dabas cikls sākas ātrāk, Latgalē apmēram divas nedēļas vēlāk. Vienā zemē labāk augs graudi, citā krūmmellenes.
2. Ja ir doma nodarboties ar graudkopību, jārēķinās, ka būs nepieciešamas lielas platības un ieguldījumi, lai šis bizness atmaksātos. Tāpat jāapzinās, ka ir lielāki riski un zaudējumi.
3. Pirms uzsākt dzīvi un darbu laukos, atrodiet iespēju satikt kaimiņus un vietējos uzņēmējus, izprašāņiet viņus par dzīvi sevis noskatītajā vietā. *Kotiņu* saimniecībā vienmēr esam gatavi sniegt padomus un ieteikumus.
4. Jo tālāk no galvaspilsētas, jo svaigāks gaiss, bet sarežģītāka logistika. Ja ir plāns savu produktu pārdot, jāpiestrādā pie internetveikala, lai aizsniegtu pēc iespējas vairāk klientu.
5. Domā ilgtermiņā! Nedzīvo tikai vienai dienai un ātrai peļņai – skaties, ko darīsi pēc gada, diviem un desmit.
6. Nebeidz mācīties! Mācies gan no savām, gan citu kļūdām, kā arī izmanto iespējas apgūt dažādus kursus vai aizbraukt pieredzes apmaiņā.
7. Esi atvērts inovācijām! Nekas nestāv uz vietas, uzdrīksties izmantot pasaules pieredzi savā labā, pat ja neviens cits to nedara.
8. Neapstājies pie iesāktā! Meklē jaunus izaicinājumus!

runasvīrs, bet arī liels *Kotiņu* un Latgales patriots.

«Vislabāk runāju latgaliski, tā es jūtos visērtāk un arī vislabāk varu ar smeķi pastāstīt,» saka Rolands. «Ekskursijas mūsu saimniecībā vislabprātāk vadu tieši latgaliski.» Mūsu ekskursija, ņemot vērā mūsu sliktās latgaļu valodas zināšanas, notiek latviski, bet ar latgaliešiem raksturīgo aizrautību. Par Rolandu droši var teikt, ka viņš mil to, ko dara. Viņš ar lepnumu pastāsta par visiem saimniecības panākumiem un saimnieka Alda Ločmeļa vērienu: «Viss, ko redzat, ir, pateicoties Alda nerimstošajam dzinulim. Viņš nekad nestāv uz vietas. Rau, šodien pat ir Rīgā, bet tikpat labi varēja būt Kanādā un tad no turienes pārvestu jaunas idejas un tehnoloģijas. *Kotiņi* saimnieko pēc jaunākajām pasaules tendencēm, kas Eiropu varētu sasniegt pēc pāris gadiem. Aldis negaida, viņš rikojas. Piemēram, mēs augsnes apstrādē praktizējam bezaršanu un tiešo sēju (*strip-till*), kas palīdz ietaupīt resursus, un arī raža iepriecina.»

Tiekam izvadāti pa mazo graudaugu karaļvalsti, varam sekot, kā grauds pārtop miltos, un izmēģināt spēkus graudu atpazīšanā. Sevišķi iecienīta šī nodarbe ir skolēnu vidū. «Daudzi jau nemaz nezina, ka pērļu grūbas vai putraimus nesēj zemē un neizaug putraimu koks,» smeļ Rolands. «Tāpat arī maize neaug kokos vai mistiski neuzrodas uz galda.»

Dzirnavas gardiem eksperimentiem

Kotiņos maizi cep saimniece Vija un dara to pāris kilometru attāļajās Rekovas dzirnavās. Tur top arī pusdienas pussimtu lielajai *Kotiņu* strādnieku saimei. Maizi – baltmaizi, rupjmaizi, saldskābmaizi, maizi ar kaltētiem tomātiem, saldo maizi – vietējie var nopirkt pusdienlaikā. Tā gan jāvaktē,



GRAUDAUGU PRODUKTU KLĀSTS IR TIK PLAŠS, KA KATRU DIENU VAR CITU PUTRU IZVĀRĪT!

jo no plauktiem pazūd ātri. Tepat var iegādāties arī citus saimniecības labumus. Taujāta, kā ar visu tiek galā, Vija atsmeļ, ka viņai patīk tas, ko viņa dara, un jūt ģimenes atbalstu. «Mēs plecu pie pleca strādājam vairāk nekā 30 gadu, tātad esam sastrādājušies.» Uz Aldi un Viju noteikti var attiecināt teicienu *kopā priekos un bēdās*, jo *Kotiņi* aizsākās pērnajā gadsimtā, 1992. gadā, kad Aldis ar tēvu par pajām noprivatizēja zemi ar cūku fermu, kas nebija īpaši pieprasīta no citu kolhoznieku puses. Pirmie padsmi hektāri tika apsēti ar rokām, un sadzīves apstākļi ne tuvu nebija tik komfortabli kā šobrīd. Aldis nekad neapstājas pie sasniegtā un neturpina iet ierasto un zināmo ceļu. Tā līdztekus labībai pirms septiņiem gadiem *Kotiņos* sāka ražot

savu pārtikas produkciju – pašu ēšanai un citu cienāšanai. Saimniece ar lepnumu stāsta par bērniem – Paulu, Evelīnu un Marku. Paulai ir uztura specialista diploms, Evelīna apgūst mārketingu, savukārt pastarītis Marks tūlīt beigs vidusskolu un izrāda nepāprotamu interesi par saimniecībā notiekošo. Vija atzīst, ka visi bērnu talanti arī tiek izmantoti saimniecībā, tāpat kā viņas pašas prasmes radīt jaunas receptes un saimniekot dzirnavās.

Katram produktam sava šķirne

Kā tad top *Kotiņu* receptes, kas pievienotas katrai produktu paciņai? «Mums ģimenē visiem ļoti garšo putras, un tas ir labs sākums eksperimentiem, jo graudaugu produktu klāsts ir tik plašs, ka

katru dienu varam izvērēt citu putru! Un diezputras! Tās tik labi ļauj dažādām garšām un piedevām! Man paveicies, ka man ir ap pussimt degustētāju – saimniecības darbinieki. Pusdienas top dzirnavās, un viņiem tiek servētas gan jau pārbaudītas receptes, gan mani eksperimenti. Piemēram, tagad aizvien vairāk parādās pieprasījums pēc vegānā un veģetārā uztura. Nolēmu izmēģināt plācenīšus no pupām, kas būtu kotlešu aizstājējs. Sākumā plāceņiem pievienoju arī gaļu, tad samazināju, līdz palika tikai pupas. Un neko! Puiši apēda, slavēja un prasīja vēl! Ja jau gaļēdājam garšo, tad veģetārietim ar patīks!» pieredzē dalās saimniece un pastāsta, ka dzirnavās uzņem arī tūristu grupas, ceļot galdā ēdienus no pašu produkcijas. «Mēs paši gan izaudzējam, gan samaļam un izlobām savu produkciju, jo mums ir svarīgi, ka varam izsekot savam produktam un par katru atbildēt.» Rolands papildina, ka ar graudaugiem jau ir tāpat kā ar vīnu, kam vajadzīga konkrēta vīnogu šķirne, lai klients dabūtu tieši to garšu, ko gaidījis. «Arī mēs, gluži kā vīndari, neeksperimentējam. Piemēram, eļļu ražojam no vienīgās rapšu šķirnes, ko audzē saimniecībā – vasaras līnijšķirnes 'Heros'. Kaņepju un linsēklu eļļas ražojam no vietējām šķirnēm – 'Pūriņi', 'Lini' un 'Viļāni'. Un tā pilnīgi katram pārtikas produktam ir sava konkrēta, garšīga šķirne, kas nodrošina augstu produkta kvalitāti. Mēs nedrīkstam pievilt klientu – viņš gaida konkrēto garšu, un mēs darām visu, lai viņš to saņemtu. Pandēmija mums arī iemācīja, ka pirkt un pārdot var attālināti. Un nu jau mūsu internetveikals ir ļoti populārs – kurjera busiņi mūsu sētā iebruc katru dienu, lai šķīlbēnu puses grūbas un eļļu aizvizinātu klientiem visā Latvijā.»

GAN DŪŠAS PIESIEŠANAI, GAN NAŠKIEM

Padomi no Kotiņu saimnieces Vijas

Pērļu grūbiņas droši var dēvēt par latviešu rīsiem, jo no tām var pagatavot visu to pašu – gan sāļu, gan saldu paēdienu. Ja ir risu pudīnš, tad ar tādiem pašiem panākumiem var pagatavot grūbu desertu, risoto vietā sasautēt gruboto (gruboto recepti meklē 78. lpp.)

Pankūku un maizes cepšanā iesaku eksperimentēt ar **miltu maisījumiem**. Kotiņos tirgo jau gatavus miltu maisījumus, bet katrs pats mājās droši var pakeksperimentēt, klasiskajiem bīdēlmiltiem klāt piešaujot, piemēram pilngraudu, griķu vai speltas miltus. Katrā ziņā man pankūkas sanāk gardākas un sātigākas tieši no miltu maisījumiem. Ļoti gardas pankūkas sanāk no speltas, zirņu, pupu un kliju miltu kombinācijas.

No **zirņu mannas** var pagatavot polentu, ko parasti gatavo no kukurūzas. Un atkal – izvāra, izcep un pievieno vai nu sēnes, ja gribas piesiet dūšu, vai ievārījumu, ja gribas desertu.

Klijas ir labs organisma skrabis, tās var gan cept pankūkās, gan sajaukt ar kefiru un jogurtu un ēst karotēm kā našķi.

Putraimi biezputrā vienlīdz labi smēķē gan vieni paši, gan kopā ar kartupeļiem

Zirņu un pupu milti ir izcili panēšanai – apviļā dārzeņus miltu un olu mīklā un vāra eļļā gatavus!

Kotiņos cieņā ir ne tikai inovācijas, bet arī bezatlíkuma saimniekošana. Gaudi, kas neder pārtikai un sēklai, tiek izmantoti apkurei.

AR GRAUDAUGIEM IR TĀPAT
KĀ AR VĪNU – VAJADŽĪGA
KONKRĒTA ŠĶIRNE, LAI KLIENTS
DABŪTU TIEŠI TO GARŠU, KO
GAIDĪJIS.

VISSEZONAS GARDUMS



**Iesaka šefpavārs
ĒRIKS DREIBANTS**

Graudaugi un pākšaugi ir unikāls produkts, jo tas ir vissezons, ļaajas dažādiem eksperimentiem, lieliski garšo gan kā piedeva, gan kā pamatēdiens, turklāt rada sāta sajūtu. Es pats mājās ļoti bieži gatavoju dažādu pupiņu salātus, arī restorānā mēs ceļam godā mūsu zirņus, pupas, grūbas un putraimus. Starp citu, no mūsu pupām un zirņiem sanāk lieliska pastēte, ne sliktāka par oriģinālo humosu, ko gatavo no aunazirņiem. Gribu aicināt visus nebaidīties no grūbām, sen jau pagājuši tie laiki, kad tās bija septiņos ūdeņos jāmērcē vairākas dienas, lai būtu mīkstas. Tagad ir pērļu grūbas, ir speltas grūbas, grauds tiek vairākkārt noloģīts, un rezultātā grūbas ir pagatavojamas ātri.

