

Piensaimnieku KS "Straupe" pirmsjāņu laiks ir karsts ne tikai dabā.

SARMĪTE FELDMANE, teksts un foto

Jāņa mātes cienastā īstais "Jāņu siers"



■TĀ TOP "JĀŅU SIERS". Ražošanas vadītājs Rolands Jomerts pārliedz pienu ražošanā, kas pienu produktu ražotājs Juris Temmers neko nesasteidz un visu dara pareizi, jo tikai tad būs garšīgs siers.

"Tik, cik ļauj mūsu jauda, jau "Jāņu sieru" esam saražojusi. Veikali prasa vēl, zvana uzņēmumi, kuri vēlas iepriecināt savus darbiniekus. Ražojam vēl, lai varētu iepriecināt klientus," stāsta sabiedrības tirdzniecības vadītājs Ivo Apenītis.

"Mums galvenais nav vairāk saražot, bet kvalitāte. "Jāņu siers" nav tas, ar ko var pelnīt, jo izejvielas nav lētas un pagatavošana ir roku darbs. Katrs ritulis tiek izauklēts ar rokām," uzsver sabiedrības valdes priekšsēdētājs Imants Balodis.

Straupē ražotais "Jāņu siers" vienmēr Jāņos bijis viens no iecienītākajiem. Tas ir garšīgs, uz rituļa ir Garantēto tradicionālo īpatnību reģistra logotips, kas šo produktu izceļ pārējo vidū, nodrošinot patērētāju uzticēšanos. "Jāņu siers" ir reģistrēts ES Aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā un to ar šādu nosaukumu drīkst ražot tikai seši uzņēmumi. Pērn Latvijas novadu sieru dienā tautas balsošanā Straupē ražotais tika atzīts par gardāko.

Šogad Jāņiem tiks saražotas ap desmit tonnas šī gardā siera. "Papildu stundas nestrādājam, bet saražots vairāk nekā pērn," stāsta valdes priekšsēdētājs, bet Ivo

Apenītis atklāj, ka kāda veikalu ķēde uzreiz bijusi gatava paņemt četras tonnas "Jāņu siera". "Lai gan ražotāji parasti neatsaka, šoreiz tā darījām," teic Ivo.

No straupiešiem citi dažādu ķimeņu sieru ražotāji pērk pienu, biezpienu, sviestu. Veikalos pirms Jāņiem vairāk nekā citus gadus ir

pasūtīts piens un biezpiens, jo aizvien vairāk ģimeņu pašas grib siet sieru.

"Gan jau tiem, kam garšo mūsu siers, tas Jāņos būs galdā," saka I. Balodis un piebilst, ka "Jāņu siers" sortimentā ir visu gadu.

Krusa olas lielumā

Trešdien septiņās novērojumu stacijās Latgalē un Vidzemē pārspēts 17. jūnija maksimālās gaisa temperatūras rekords, gaiss sasila līdz 29, 31 grādam. Pusnaktī Cēsīs un apkārtnē ducināja pērkons, spēcīgi lija, bira arī krusas graudi.

SARMĪTE FELDMANE



Foto: SARMĪTE FELDMANE

"Tieši pusnaktī viss sākās. Baltas ugunis bez pārtraukuma izgaismoja tumsu. Pēkšņi troksnis bija pamatīgs, mājas metāla jumts grabēja, zemē krita balti bumbuli pusplaukstas lielumā. Pie mājas ir liels ozols, tā lapas

ledus gabali kapāja kā salātlapas," atceras Inese Erenbote no Raiskuma pagasta "Cepliem", kas atrodas pie Ungurkroga.

"Dārza vairs nav. No zemenēm palikuši mazi kātiņi. Vecākajam dēlam mašīnai dzinēja pārsegs sadauzīts. Kas tāds nav piedzīvots. Plaukstā varēja ielikt divus krusas gabalus," stāsta raiskumiete un piebilst, ka pievakarē bieži mākoņi vilkušies no Cēsu un Ungura pusēs. Pie Ungurkroga tie satikās. "Esam novērojuši, to stāsta arī veci ļaudis, ja negaiss pārnāk pāri ezeram, tad tas ir ļoti spēcīgs. Tas notiek ārkārtīgi reti. Dabas priekš esam bezspēcīgi," saka Inese. Vakarrīt ceļš uz Ungurmuižu bija noklāts ar ozolu un liepu lapu paklāju, asfaltu noslēpa zaļa masa. Ungurmuižas vadītāja Ieva

Nevečerova no lieveņa slaucīja koku lapas un rādīja krusas gabalu kaudzi. 12 stundās saulē tie vēl nebija izkusuši.

"Hostu, peoniju vairs nav. Podos puķu arī. No vītenauga, kas bija izaudzis līdz jumtam, palikuši mazi stubeniņi," stāsta Ieva un uzsver, ka puķes bija sazaļojušas, ziedēja. Stārķu ligzdā pie Tējas namiņa no stārķu ligzdas viena ola izkritusi, pie muižas gan savā mājvietā čiepst mazie stārķēni.

"Vēji Ungurmuižu vienmēr saudzējuši. Ja kāds koks gāžas, tad to izdara tā, ka ēkas neskar. Iepriekšējā vētrā stāvlaukumā nogāzās liels koks tieši starp laternu un sirsniņmājiņu. Koki izturēja, puķes un koku lapas ne," teica Ungurmuižas vadītāja.



Foto: NO ALBUMA

Alu, alu, Jāņa tēvs

Izrādē "Skroderdienas Silmačos" Līgo vakarā Rūdis saka: "Kas nu šovakar par vakariņām! Ka tikai siers un alus!" Jā, divas neatņemamas šo svētku sastāvdaļas.

JĀNIS GABRĀNS

Par alus izvēli šobrīd sūdzēties nevar, lielāka problēma – kuru no plašā piedāvājuma ņemt? Alus tirgū savu vietu cenšas noturēt mazie alus darītāji, arī mūsu puses ražotāji "Malduguns", "Raiskumietis" un "Trimpus".

Raunas alus darītava "Malduguns" darbojas septiņus gadus, viņu īpašā firmas zīme – plašs alus šķirņu piedāvājums. Šobrīd internetveikalā pieejamas 16, bet, kā atzīst līdzīpašnieks, aldaris Krišjānis Zeļģis, dažas šķirnes jau izpirktas, jo pirmsjāņu laikā pieprasījums liels, darba pilnas rokas. Iecienītākās alus šķirnes esot "Cilpa", "Saules dūriens", "Sānslīde".

"Katram sava niša, mums ir interesanti meklēt jaunas garšas," stāsta K. Zeļģis. "Kopumā šajos septiņos gados veikalā plauktos pabijušas apmēram 35 dažādas mūsu alus šķirnes. Garšai var uzticēties, cenšamies, lai tā saglabājas nemainīgi augstā kvalitātē. Sava alus garšu esam cītīgi izstrādājuši, lai gan no pirmsākumiem palikušas tikai divas šķirnes, pārējās mainījušās. Bet tas tikai normāli, jo arī alus dzērājs mainās, kļūst prasīgāks, un mums jāsaprot, ko piedāvāt."

"Malduguns" alus gan nav pieejams lielajos tirdzniecības tīklos, tas jāmeklē mazais veikalos, kafejnīcās.

Savukārt "Raiskumietis" piecu gadu laikā iekļuvis "Rimi" veikalos, arī citās tirdzniecības ķēdēs, kā saka uzņēmuma vadītājs Uldis Grīnvalds, tas ļāvis zīmolam kļūt atpazīstamam. Tagad alu brūvē maksimālajā apjomā,

jo pieprasījums liels, un pēc Jāņiem noliktava, visticamāk, būs tukša. Ja "Malduguns" piedāvājumā daudz šķirņu, "Raiskumietis" konservatīvi turas pie trijām nefiltrētām alus šķirnēm: gaišā, tumšā un ar ķiršu garšu.

"Mazo alus darītavu segmentā jūtamies stabili," saka U. Grīnvalds. "Pamazām augam, bet mūsu mērķis nav ļoti izplesties un kļūt par lielu ražotāju.

Cilvēkiem mūsu alus garšo, odziņa ir – ar malku kurināms katls, kurā tiek vārīts alus. Tādu Latvijā ļoti maz. Kurinot ar malku, gluži kā ēdienu gatavojot uz malkas plīts, kaut kas katla dibnā varbūt nedaudz piedeg, bet tas rada to īpašo garšu. Neviens alus vārījums nav identisks, jo nav smalkas sistēmas, kas vada procesu, taču tas ir labākais apliecinājums tam, ka šis tiešām ir roku darbs."

Cēsu vecpilsētā esošais "Trimpus" ir izteikti mazā alus darītava, kuras brūvētais galvenokārt nobaudāms uz vietas. Īpašnieks aldaris Jānis Ķesa stāsta, ka viņu miestīņš pudelēs pieejams viens dažas reizes gadā un Jāņi ir viena no šīm reizēm: "Viss pudelēs pildītais tiek ātri izpirkts, jo pudelju skaits ierobežots. Tas ir ekskluzīvs piedāvājums, un ir cilvēki, kuri kolekcijonē "Trimpus" pudeles."

"Trimpus" darbojas nedaudz vairāk kā divus gadus, arī viņi klientus pārsteidz ar alus daudzveidību.

"Visus alus dzērējus mums nav nepieciešamība sasniegt," smeļot saka Jānis, "bet tos, kuriem patīk kaut kas nedaudz ekstravagantāks, eksperimentālāks, esam piesaistījuši, viņi pie mums iegriežas. Mēs lutinām ar apiņotu, aromātisku alu, ik pa brīdim izspēlējot kaut ko ar augļainu noti. Bieži mainām piedāvājumu, nedēļā nomainās viena vai divas šķirnes."

Laikam jau noslēgumā tomēr vērts atgādināt, ka pārmērīga alkohola lietošana ir kaitīga jūsu veselībai!

Apreibt smaržās

SARMĪTE FELDMANE

Vēl nenogurušas vasaras krāsās zied pļavas un gatavojas īsakajai gada naktij. Zaļu sieva Līga Eglīte mudina, gaidot līgošanu, doties pļavā, baudīt dabu, tās smaržas.

"Jāņos svariģa ir katra mazā puķīte un zālīte. Var sevi iepriecināt ar augu smaržām vainagos. Vīstot augi neskopojas ar smaržu," saka Līga. Lūk, septiņi viņas ieteiktie augi. Līga gan uzsver, ka par to, kā tos lietot tējās uzlējumos, vislabāk izlasīt gudrās grāmatās.

Sarkanais āboliņš – ārstniecības augs, kas der pret saaukstēšanos, arī sieviešu tējai. No ziediem var vārīt sīrupu, tas garšo pēc āboliem. Sarkanā āboliņa vainadziņi būs rota ik meitai.

Meža zemenes – dažas zaļas, citas krāsojas, vēl citas zied. Jaunās lapiņas tik svaigas. Der tējai, uzlējumam, pušķītim. Var sapīt zemeniņu vainadziņu.

Upeņu jaunie zari ar lapiņām – ļoti aromātiski, uzlabos

ikvienas tējas garšu. Vajag meklēt mežos, vecu māju vietās.

Upesmētra – maiga, saldāka par piparmētru, kas aug dārzā. Labi noder Jāņu tējai, bet ziemā var likt kopā ar upeņu zariņu, āboliņu.

Purva bērzs – zari ar pūkainām, mazām lapiņām smaržo spēcīgāk nekā āra bērzam. Der pirtsslotām, tējām. Vīstot, ilgi smaržo.

Mārsils vai timiāns no dārzā nomierinošs. Nebūs jāklepo. Bērniem – maiga tēja, pieaugušajiem noder miegam.

Lupstājs – legendām apvīts. Noder pret kukaiņiem. Var saberzt, iesmērēties un iet uz mežu, kukaiņi lidos ar likumu. Saberzts noņem tūsku, apsārtumu. Vācu zemēs tiek uzskatīts par potences augu vīriem, der pie zupām garšvielai, labs gremošanai.

"Katram augam savs uzdevums. Baudīsim to smaržu, pīsim vainagos, rotāsim istabas, kaltēsim ziemai, lai var atcerēties ziedēšanas laiku, vasaru," saka zaļu sieva Līga Eglīte.