

Otrajā mājā

DIENAS
TĒMA

<< Ja tev atsūta rēķinu, kurā tu redzi, ka jāmaksā divreiz dārgāk, nekā bijī paredzējis, tad kaut ko saplānot nav iespējams. Burkas tagad ir trīsreiz dārgākas nekā gada sākumā, un tie cipari jau nav mazi," klāsta uzņēmēja.

E. Kopštāle pati krājumus ziemai neveidojot, jo tas esot viņas ikdienas darbs un "Dievs, atpestī" ar ievārījumiem vai marinētiem gurķiem ņemties arī mājās. To viņa nedarot jau 12 gadus.

Atpakaļ pie pārbaudītā

Bārtas pagasta kultūras darba organizatore Gunta Klievēna smejas, ka lasot un saglabājot arvien jaunas ēdienu un konservēšanas receptes, taču – "kā pienāk svētki, tā taisu tos pašus vecos rasolus". Tāpat esot ar krājumiem ziemai. Kādreiz kaut ko jaunu izmēģinot, tomēr ar eksperimentiem neaizraujoties, turoties pie vecajām pārbaudītajām vērtībām.

"Tagad ir gurķu laiks. Vakar taisīju, viņvakar arī. Pavisam tradicionāli. Kas var būt labāks par parastu marinētu vai skābētu gurķi!" atzīst Gunta. Viņa neuzskatot sevi par lielu konservētāju, jo pārsvarā ogas un dārzeņus cenšoties apēst svaigus. Burkās nonāk tas, kas paliek pāri.

"Pēc ilgiem laikiem man ir siltumnīca, tomāti būs. Tie man ļoti garšo. Lūk, tos gan es sataisīšu ziemai," atzīmē G. Klievēna.

Konservēšanas receptes bārteniecei neesot paaudžu paaudzēs mantotas. Viņa atceras vecvecmāmiņas ābolu zapti, taču vairs nevarot atrast bērniņas garšu. Laikam jau āboli vairs neesot tādi kā kādreiz. "Receptes esmu pati atradusi. Mana mamma taisa citādi, arī meita – citādi. Es pie gurķiem turos ar trīsreizēju pārliešanu burkās, jo tā iet visātrāk. Stundas laikā samarinēju desmit burkas," viņa pastāsta. Gunta gurķus un citus konservus liekot maza tilpuma burkās, lai atvērtas uzreiz var izēst. Piepildot tikai dažas trīs-litrenes, kuras atver uz lieliem godiem, kad rasoliem vai zupām vajag daudz. "Bērni jau ir aizgājuši savā dzīvē, tad viņiem iedod pa mazai burciņai. Tās lietas nemaz nav milzīgā topā. Zinu, ka man nav vērts vārīt sevišķi daudz ievārījumu, tikai zemesnes mums ir ievārījums numur viens. Ogas arī sasaldēju, un mazmeitas ņem ārā no saldētavas veselās zemesnes konfekšu vietā," smeļ Gunta. Kad prasa bērniem, vai vajag ievārījumus, viņi sākot, ka nevajag, jo neviens neēdot. Pankūkām klāt ņemot šokolādes krēmu.

Tā kā cukurs kļuvis dārgāks, saimniece daudz ogu sablendēja un sasaldēja trauciņos. "Kad izņems laukā, ja vajadzēs, tad savārs. Ja ne – ēdīs svaigas," saka Gunta. "Kad ieraugi, cik maksā cukurs un pat sāls! Nopirku kilogramu, bet rīt atkal jāiet pirkt sāli gurķiem. Mēģinu ietaupīt, zaptēm vislabāk nopirkt ievārījuma cukuru, jo tad mazāk jāvēra un ir garšīgāk," pārliecinājusies G. Klievēna.

Pašai sanāk garšīgāk

"Tas tomēr ir no mūsu dārza, nav pirktas veikalā, kur tu nezini, kas salikts burciņās. Te mūsu odziņa, cukurs, un viss," skaidro Loreta Milaite skaidro, kas mudina pašai gatavot ievārījumus. "Vīrs arī saka, ka mūsu marinētie gurķi ir garšīgāki, kraukšķīgāki. Veikalā nopērkamie nav tas. Man ir sava recepte, zinu, cik etiķīti likt, cik ķiplociņus, visu pārējo. Lai sanāktu tā, kā mums garšo." L. Milaite pirms dažiem gadiem uz mūspusi pārcēlusies no Rīgas. "Es strādāju Liepājā, bet dzīvoju Grobiņā," viņa saka. Tad arī sākusi konservēt, marinēt, gatavot ievārījumus. Līdz tam mammas, omes apgādājušas ar labumiem. "Mēs noīrējām mazu zemes pleķīti, un tā tas arī sākās. Bērniem gribējām savu gurķīti, tomātiņu." Nu jau ir tā, ka ģimene pati iegādājusies lielāku zemes gabalu un vairāk pievērsīsies pašu audzētiem labumiem.

Patlaban saldētavā ziemai jau ir sagrieztas dilles, burciņās savārtas upenes, ērkšķogas, ķirši. Pagatavotas arī sulas no ērkšķogām. "Šodien taps plūmju zapte, jo vīramāte sadeva plūmes. Vīrs vienmēr grib tomātus želejā, tāpēc gaidām, kad tomāti būs vairumā," Loreta apliecina, ka šiverēšanās virtuvē turpināsies, lai arī tas ir darbietilpīgs process. Pagatavotais tiek turēts pagrabā. L. Milaite priecājas, ka viņu daudzdzīvokļu mājai šāda ekstra ir, jo rēķina, ka būs vismaz ap 100 litrīgo burciņu ar dažāda veida saturu. "Mēs esam piecu cilvēku ģimene, viss tiks apēsts, tagad varu arī padalīties ar savu mammu. Agrāk viņa deva mums, tagad – otrādi, un mamma priecīga." Loreta gatavo arī vairāk, jo Ziemassvētki tuvojas, – varēs sataisīt dāvanas. "Šādi ir jaukāk, nekā pirktā," uzskata saimniece.

Nekādas nostalgijas

Masiere Dace Grundmane, kuras ģimenē aug viengadnieks, atzīstas: lai kā gribētu, pagādām nevarot atrast laiku ziemas krājumu veidošanai. "Diennaktī

stundas ir tik, cik ir, nevaru visu paspēt. Tāpēc esmu tikai sasaldējusi ogas – zemesnes, mellenes – auzu pārslu putrai klāt no rīta vai smūtījam," viņa saka, priecājoties, ka ar labumiem padalās radnieki. "Tiekam pie ogām, salātiem, āboliem," uzskaita jaunā māmiņa, un viss tiekot ar gardu muti pateicībā notiesāts.

Bet Dace Freimane, kas nu jau 15 gadus dzīvo un strādā Dublinā, kopš pārcēlusies uz Īriju, mājās vairs neko ne konservē, ne vārot ievārījumus: "Mana bērniņa un jaunība pagāja lauku mājās, un zinu, ko nozīmē sagatavot krājumus ziemai no pašu izaudzētā. Pati to vēl darīju, kad bērni bija mazi, bet nu jau viņi pieauguši un savās dzīvēs. Tagad abi ar vīru diezgan būtiski esam pamainījuši ēšanas paradumus un sekojam, lai ēdiens būtu veselīgs un piln-

UZZIŅAI

- Gandrīz puse Latvijas iedzīvotāju visās vecuma grupās dažādā veidā gatavo veselīgu pārtikas produktu krājumus ziemai – turklāt vienlīdz aktīvi gan sievietes, gan vīrieši.
- Populārākā veselīgu pārtikas produktu krājumu saglabāšanas metode ziemai ir to saldēšana, un šādu atbildi izvēlējušies 49% respondentu.
- Nedaudz mazāk populāra veselīgu pārtikas produktu krājumu saglabāšanas metode ziemai ir konservēšana, skābēšana, ievārījumu vārīšana, ko apstiprinājis 41% aptaujāto.
- Viszemākā interesē par pārtikas glabāšanu šādā veidā ir Rīgā, kur tikai 31% aptaujāto atbildējuši apstiprināši, savukārt Kurzemē 44% respondentu veido ziemas krājumus.
- 25% aptaujas respondentu veselīgu pārtikas produktu krājumus neveido un neplāno to darīt, un visvairāk – 29% – šādi atbildējuši gados jaunākie respondenti vecumā no 18 līdz 29 gadiem, bet vismazāk – 22% – seniori vecumā no 60 līdz 74 gadiem.

Avots: "Mēness aptieka" un pētījumu aģentūras "Norstat" veikta aptauja

vērtīgs. Es ievārījumus vispār neēdu, jo tajos ļoti daudz cukura. Vīram kādreiz sakārojās, un tad viņš nopērk mazu burciņu veikalā. Konservējumos ir ļoti daudz sāls un etiķa, kas arī nemaz nav veselīgi. Kāpēc ēst ko tādu, ja var nopirkt svaigus dārzeņus un pagatavot salātus pirms ēšanas? Svaigi dārzeņi, kas pilni vitamīniem, veikalos pie mums pieejami visu gadu." Sieviete pa-

skaidro, ka nav ne vajadzības, ne iedvesmas garas stundas stāvēt pie plīts, lai tikai būtu "kaut kas pašu gatavots ziemai". Veikalos viss esot svaigs un lēts, tanī skaitā konservējumi. Zinot, ka Īrijā ir latvieši, kuriem mazi dārziņi vai īrēti zemes gabaliņi, kuros kaut kas tiek izaudzēts un pēc tam konservēts. Iespējams, tā joprojām nostalgija pēc latviskā dzīvesveida vai vienkārši hobijs.▶

EKSPERTE

Konservēšana ir goda lieta

Ieva Ančevska,
folkloras tradīciju pētniece

Vēlme konservēt, marinēt, sālīt, fermentēt nav raksturīga tikai latviešiem. Šīs tradīcijas ir senas, un tādu pašu darbošanos piekopj daudzas tautas, sevišķi Ziemeļeiropā. Skandināvi gan to vairs īsti nedara. Šī tradīcija nav raksturīga dienvidu tautām, jo viņiem visu cauru gadu dabā ir pieejami dārzeņi un augļi.

Krājumu gatavošana ziemai ir palīdzējusi cilvēkiem laika gaitā izdzīvot. Cilvēki paši audzēja visus dārzeņus un augļus, kas uzturam bija nepieciešami, un domāja, kā to visu labāk saglabāt, lai varētu izmantot ziemā. Tā bija goda lieta. Senatnē nebija iedomājams, ka piemēram, par daudz saaugušos ābolus vai ogas varētu nenovākt. Cilvēki rēķinājās, ka var pienākt grūti laiki, kad noder viss. Bija lielāka pietāte pret to, kas zemē izauga. Un tad radās visādas metodes – sākumā uzglabāja pagrabā svaigas saknes, ābolus un visu ko citu. Nākamie paņēmiens bija skābēšana, sālīšana, un tur daudzveidība ir liela. Tas, ko mēs zinām visvairāk, ir gurķu, kāpostu un tamlīdzīgu ēdamlietu skābēšana – tā ir viena no senākajām metodēm, kas saglabājusies līdz pat mūsdienām. Senatnē daudz sālīja sēnes, izmērcēja un lietoja salātiem, mērcēm. Konservēšana burkās jau ir jaunāka tradīcija. To sāka praktizēt 20. gadsimtā,



kad parādījās stikla burkas.

Vēl šī latviešu īpatnība, kura varbūt raksturīgāka austrumeiropiešiem, spēcīgāka kļuva padomju laikos, kad veikalos daudz ko nevarēja dabūt. Tad daudzveidība konservēšanas jomā bija tiešām bagātīga. Taisīja daudz visādu salātiņu, marinējumu, konservējumu, lai padarītu savu uzturu daudzveidīgāku.

No otras pusēs, tie ir arī ekonomiski apsvērumi – vēlme taupīgāk dzīvot, lai nebūtu jātērē tik daudz naudas, iegādājoties pārtiku veikalā. Labklājības zemes šī tradīcija ir ātrāk izzudusi. Skandināvijā to ļoti labi varēja redzēt – viņi ar laiku aizvien mazāk sāka pašiem gatavot konservējumus. Ja nu vienīgi kādu izsmalcinātu zaptīti, un tad jau saimniecē jutās īpaša, ka pati ko izvērtējusi.

Šīs tradīcijas ir paliekas no ie-

priekšējiem laikiem, kad to darīja daudzi. Jaunākajai paaudzei tas varbūt ir mazāk izteikti, lai gan šobrīd – cilvēka pasaules uztverei mainoties – konservēšanas tradīcijas strauji nāk atpakaļ. Sociālajos tīklos ir pat veselās interesentu grupas, kas apmainās ar receptēm.

Senais atdzimst, tiek ieviests no jauna. Mēs visnotaļ labi esam daudz ko saglabājuši, bet neapjēdzam, ko esam arī pazaudējuši. Folkloras materiālos atrodams daudz feinu recepšu, ko varētu izmantot arī šodien.

Jaunā paaudze tagad, piemēram, sāk aktīvi pievērsties zero waste principam – savā ziņā tā ir līdzība senajam. Bija tikai normāli, ka visas burciņas tika izmazgātas, sagatavotas rudenim piepildīšanai. Tas pamazām nāk atpakaļ, jo esam aizdzīvojušies tiktāl, ka atkritumu ir par daudz. Ir vērtīgi, ka varam atkārtoti izmantot stikla traukus, lai nebūtu jāizmanto tik daudz plastmasas.

Lauku cilvēkiem konservēšana ir asinīs, tradīcija ir dzīva. Tas tiek nodots ģimenē, no paaudzes paaudzē. Varbūt tā uz kādu brīdi bija mazinājusies, bet tagad atkal iet plašumā.

Tas, vai šī tradīcija izdzīvos, ir atkarīgs no laika un labklājības līmeņa. Šobrīd saistībā ar cenu kāpumu vidusmēra cilvēka labklājības līmenis samazinās, tāpēc skaidrs, ka šī tradīcija atkal kļūst aktuāla.▶

DIENAS
TĒMA