



LATVIJAS LAUKU  
KONSULTĀCIJU UN  
IZGLĪTĪBAS CENTRS

NACIONĀLAIS  
ATTĪSTĪBAS  
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA  
EIROPA INVESTĒ LAUKU APVIDOS  
Eiropas Lauksaimniecības fonds  
lauku attīstībai

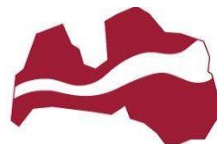
## APMEKLĒJUMA ĪSTENOŠANAS GRAFIKS

LAP 2014.-2020. apakšpasākums "Saimniecību un mežu apmeklējumu nodrošināšana", LAD Līguma nr. 10.2.1-2.36/23/P23

Apmeklējuma tēma: **Bioloģiskā saimniekošanas pieredze dažādu nozaru saimniecībās, bioloģiskās lauksaimniecības pievienotās vērtības palielināšana un realizācijas iespējas**  
Grupā Nr. LLKC02Ai02-L

Datums	Norises vieta	Apmeklējuma tematika	Sākums (plkst.)	Noslēgums (plkst.)	Stundu skaits
18.07.2024.	ZS Kurmīši, Īdrīšu pagasts, Krāslavas novads,	<p>"Kurmīši" ir viena no lielākajām saimniecībām Latgalē, 2015. gadā saimniecībai ir piešķirta goda zīme "Latviskais mantojums". Lieliska iespēja vieta kur redzēt kā bioloģiski audzē un pārstrādā vairāk nekā 15 dažādu veidu ekoloģiskās zāļu tējas.</p> <p>"Kurmīši" radot pievienoto vērtību ražo arī mārdadžu eļļu un naktssveces eļļu (Enotera), bišu vaska šūnas. Kopš 2018. gada vasaras saimniecībai ir jauns piedāvājums: dažādu veidu hidrolāti/ziedūdeņi (rudzupuķu, lavandas, melisas, lofanta, asinszāļu u.c.). Hidrolāts ir augu produkts, ko iegūst, destilējot augus. Saimniecībā tiek ražota arī bišu vaska kosmētika. Tiek audzēti arī sausserži, aronijas, u.c. augu stādi.</p> <p>Ir realizēti ES finansējuma piesaistes projekti. Pašlaik saimnieko "jaunais" lauksaimnieks. Saimnieks dalīsies arī ar savu pieredzes stāstu par produkcijas realizāciju.</p>	10:00	11:30	1.5
		Pusdienas	12:30	13:15	
	ZS Juri, Lubāni, Rušonas pagasts, Preiļu novads	<p>Zemnieku saimniecībā „Juri” gatavo no bioloģiskā piena, ko iegūst no savas saimniecības raibaļām. To sien pašu rokām. Ciemojoties saimniecībā, viesmīlīgais saimnieku pāris izstāstīs par siera sierašanas tradīcijām. Viņi atklās to, ka šeit sieru gatavo pēc receptēm, kas ir ne tikai pārņēmas no prasmīgām siera sējējām, aizgūtas no Ulmaņlaiku pavārgrāmatām, bet arī pašu izdomātas. Ražo Jāņu sieru ar ķimenēm vai zaļumiem, Mocarellas un svaigo Ricottas sieru, paniņas, sūkalas, rūgušpiens un mājas sviests. Produkcija tiek realizēt dažādos veikalos.</p>	13:30	15:00	1.5

Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests



	<p>ZS Vilkači "Cepernieki", Stabulnieku pagasts, Riebiņu novads</p>	<p>Bioloģiskā saimniecībā audzē 3,79 ha cidoniju, 6,9 ha upeņu, 1,82 ha smiltsērķšķu, 1,28 ha bumbieru, pārējās platībās aug graudaugi, ilggadīgie zālāji, no kuriem tiek iegūtas arī zāļu tējas un dažādi kultūraugi. Audzējam dažādus ogulāju stādus: upenes, jānogas, aronijas, avenes, kazenes, zemenes u.c. No 2024. gada esam Biedrības „Latgales kulinārā mantojuma centrs” biedri, kas popularizē un saglabā Latgales kulināro mantojumu.</p> <p>Pārstrādā un ražo produktus-</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cidoniju, rabarberu, ķirbju, zemeņu, priežu čiekuru sukādes;</li> <li>• priežu čiekuru sīrups, cidoniju, rabarberu, piparmētru, smiltsērķšķu, upeņu, zemeņu sīrups;</li> <li>• ābolu, upeņu, cidoniju, ķirbju, smiltsērķšķu sulas;</li> <li>• zāļu tējas: piparmētru, kumelīšu, liepziedu, raudenes, rasaskrēsliņu, nātru, upeņu lapu, aveņu lakstu, baltā un sarkanā āboliņa ziedu, ābeļu ziedu, pelašķu, priežu skuju tējas u.c.;</li> <li>• nātru sāls un dažādu garšvielu maisījumi;</li> <li>• dažādu ogu rullīši- aveņu, upeņu, jānogu, zemeņu, kazenu, ābolu;</li> <li>• smiltsērķšķu, aroniju ogu pulveris.</li> </ul> <p>Apmeklētājiem būs iespēja nodegustēt gardumus, un ne tikai.</p>	15:45	17:15	1.5
<b>Kopā:</b>					4.5

Grupas vadītājs/-i: Valentīna Beča, 8h, Madara Vēvere 8h

Pasākuma laikā iespējama fotografēšana, audio un video ierakstu veikšana ar mērķi atspoguļot pasākuma norises gaitu. Uzņemtais materiāls var tikt reproducēts, izplatīts vai publicēts pasākuma organizatora interneta vietnēs un drukātajos materiālos.