



LATVIJAS LAUKU
KONSULTĀCIJU UN
IZGLĪTĪBAS CENTRS

NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
EIROPA INVESTĒ LAUKU APVIDOS
Eiropas Lauksaimniecības fonds
lauku attīstībai

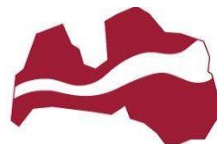
APMEKLĒJUMA ĪSTENOŠANAS GRAFIKS

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**
Grupās Nr. LLKC02Kr02-L

Datums	Norises vieta	Apmeklējuma tematika	Sākums (plkst.)	Noslēgums (plkst.)	Stundu skaits
08.08.2024.	SIA Revima, "Līvānu ķiploks", Zeltiņi, Dubnas viensētas, Turku pagasts, Līvānu novads	Līvānu ķiploks pārdod bioloģiski audzētus ķiplokus, pievienotās vērtības palielināšana tiek radīta pārstrādājot produktus, tas ir ģimenes kopdarbs, kas vainagojas ar lieliskiem panākumiem, radot gardus un inovatīvus produktus. Apmeklētājiem būs iespēja nogaršot saražotos gardumus.	10:00	11:30	1.5
08.08.2024	ZS Vilkači "Cepernieki", Stabulnieku pagasts, Riebiņu novads	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. Audzē dažādus ogulāju stādus: upenes, jāņogas, aronijas, avenes, kazenes, zemenes u.c. No 2024. gada ir Biedrības „Latgales kulinārā mantojuma centrs” biedri, kas popularizē un saglabā Latgales kulināro mantojumu. Pārstrādā un ražo produktus- <ul style="list-style-type: none"> • cidoniju, rabarberu, ķirbju, zemeņu, priežu čiekuru sukādes; • priežu čiekuru sīrups, cidoniju, rabarberu, piparmētru, smiltsērķšķu, upeņu, zemeņu sīrups; • ābolu, upeņu, cidoniju, ķirbju, smiltsērķšķu sulas; 	12:00	13:30	1.5

Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests



		<ul style="list-style-type: none"> • 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.; • nātru sāls un dažādu garšvielu maisījumi; • dažādu ogu rullīši- aveņu, upeņu, jāņogu, zemeņu, kazeņu, ābolu; • smiltsērķšķu, aroniju ogu pulveris. <p>Apmeklētājiem būs iespēja nodegustēt gardumus.</p>			
08.08.2024	ZS Juri, "Lubāni", Rušonas pagasts, Preiļu novads	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 siešanas tradīcijām. Viņi atklās to, ka šeit sieru gatavo pēc receptēm, kas ir ne tikai pārņemtas 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, rūgušpienu un mājas sviestu. Produkcija tiek realizēta dažādos veikalos.	14:30	15:30	1,5
				Kopā:	4.5

Grupas vadītājs/-i: Terēza Brazeviča, 8h, Anda Leikuma, 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.