

Viss notiek reizē

«Kas *zapiņš* par mašīnu, kas kaza par lopu», Māra sarunā man atgādina jau piemirsto padomjlaiku folkloru. Nu ja. Jāatzīstas, ka līdz šim arī es neesmu bijis brīvs no visai izplatītiem, greiziem kā kazu ragi (vai maz ir tik greizi?), uzskatiem. Kaza ir vecu tantiņu govys, lai mammītei tiktu kāds litrs piena un būtu kāda cita nodarbošanās līdztekus seriālu skatīšanai. Vai arī — šo lopiņu iegādājas tad, ja radušās kādas veselības likstas. Un vēl — par sevi līdz šim diezgan droši zināju, ka man garšo tikai govys piens un siers...

...Sētā vīri darbojas gar traktoru, pie durvīm pamanu mazuļa ratiņus, un, kad saimniece mani vedina iekšā, mājas dziļumos dzirdu bērna raudas. Pati Māra ar vienu roku apmaisa gaļu uz pannas, ar otru kaut ko rēķina uz papīra, vēl atbild vīriem, kā jāneregulē tehnika, lai dabūtu vajadzīgo izsējas normu. «Trīsdesmit četras reizes jāapgriež, un tas, kas tur ir, jāpareizina ar desmit. Jums jāiznāk divdesmit diviem kilogramiem», Māra pa durvīm sauc vīriem un paskaidro man: «Tūlīt arī sēs, zeme jau sastrādāta, trīsarpus hektāri. Pavasaris ir labs. Pēc Elmas [Zadiņas] datiem, tiem, kas agri sēs, labi izdosies, kas vēlu, tiem nekā nebūs. Šogad sēsim tikai auzas. Visas domātas kazām. Nupat rēķināju, cik no Aigara Zadiņa atvedām. Pats Aigars sējot 220 kg uz hektāra. Maz, bet sēkla tiešām ir laba. Mēs varētu sēt tikpat maz».

Redzot darāma apjomu, piedāvājos padežurēt pie gaļas, lai tak saimniece aiziet pie raudošā bērna. Māra arī aiziet un atgriežas... ar pavisam maziņu kazlēniņu rokās. «Vīrieši spēj strādāt tikai vienu darbu, sieviete jaudā vienlaikus darīt daudzus», Māra vienā angļu mierā paskaidro.

Kazu saimes vēsture

Kad āža ribiņas ieliktas grāpī šmorēties, Māra ar pudelīti sāk barot dienu veco kazlēniņu, vienlaikus mani iepazīstinot ar *Kļavnieku* kazkopības vēsturi, kurā šis aizkustinoši kuslais, tikai nedaudz vairāk par kilogramu smagais lopa bērniņš ir pagaidām visjaunākā tās lappuse. Jaundzimušajam vajadzētu svērt vismaz divus kilogramus, un parasti tā arī ir, ja vienā metienā ir *norma* — divi kazlēni. Kad dzimst vairāk, tad svars itin kā izdalās uz galviņām, un reizēm visi mazuļi arī neizdzīvo. Izrādās, šim baltgalvītim tepat istabā blakus mitinās vēl drusku vecāks brālēniņš vai māsīciņa, jauki brūngans ragulopiņš, kas pēc dzimšanas nemaz nav turējies uz priekškājām. Tagad, trešajā dienā, kaut uz īsu brīdi tas jau spēj nostāties. Pagaidām nekas cits Mārai neatliek kā tēlot mammu un barot ar pudelīti! Ja šādus vārguliņus atstās viņu dzimtajās mājās, kūtī, tad lielākie tos visdrīzāk sabradās. «Nu, pastaigā, draudziņ, pastaigā!» ārštata mamma uzmundrina brūnīti un nosaka: «Domāju, ka atgūsies. Nav jau pirmā reize». «Ē-ē», piekrītoši atbild kazlēniņš.

Izrādās, ka iemesli ievest *Kļavnieku* kūtī pirmās kazas tiešām gandrīz saskan ar maniem stereotipiem. «Laikam gadus divus pēc tam, kad vienā dienā pārdevām visus liellopus», Māra lūko atcerēties. «Tātad 2000. gadā paņēmām pirmo kazu. Nevarēju noskatīties, ka Ivars caurām dienām skrien ap māju ar trimmeri. Nelīdzena zeme, grūti nopļaut. Domāju, ka tur labāk ielaist kazas. Vīrs bija uzcēlis šķūnītim piebūvi, lai žāvētu dēļus. Es tur ievadu kazas. Sākumā nekāda aploka nebija, turēju govys ķēdē. Bet tas ir drausmīgi — kazu govys ķēdē. Izprasīju Ivaram mazu aplociņu. Tagad tur, 0,3 ha, nav neviena zāles stiebra.

Pirmā kaza, Trīne, bija trīs četrus mēnešus vecs lopiņš, jau ar savu dabu. Kūtī viena pati nestāvēja, nelabi blāva. Kazām vispār ir raksturs! Labi, nospriedu, vēl jau kazlēniņš, lai nāk mājā iekšā. Ienāk, ierauga spoguli un metas ar ragiem virsū. Par laimi, nekas nenotika ne kazai, ne spogulim. Lai būtu miers, uzmetu [spogulim] palagu virsū».

Pēc tam Māra devusies uz Āžiem (protams!) pēc otras kazas. Tā *Kļavniekos* ienākusi Viktorija. Pēc kāda laika devusies uz šo ciemu otrreiz, lai nopirktu vēl vienu pieaugušu kazu un vienu kazlēniņu.

«Sākumā man bija aplams priekšstats, ka šiem lopiem neko nevajag, jo kaza taču ir ļoti pieticīgs dzīvnieks» Māra atminas pirmsākumus. «Jā, kaza neēd daudz, bet no visa kā pa druskai. Viņa nogaršos augļu kociņus, avenes, ja trāpīsies, paskrubinās avīzi, daudz nešķirojot, vai tas ir neatkarīgs preses izdevums, vai pašvaldības informatīvais izdevums, ja gadīsies, apēdīs griķu sēklas. Tā tiešām ir noticis! Sākumā taupīju uz lopbarības piedevu maisījumiem, domāju — ganās taču brīvā dabā, pa krūmiem salasa selēnu un visu citu vajadzīgo. Veterinārārste Agita Zakare gan pārliecināja, un pati ar laiku pārliecinājos, ka lopiņiem tomēr vajag minerālvielu piedevas — dodam kazām paredzēto *Calcivit*.

Pašlaik ganāmpulkā ir 22 slaucamas kazas, 9 papi un apmēram 30 kazlēnu.

Projekts — dzīves vajadzība

«Kazas ir jāierobežo», Māra turpina mani ievadīt kazkopības ābecē. «Līdzko tās uziet žoga vājo posmu, tā tiek ārā un nograuz visu, kas trāpās. Viltīgs dzīvnieks! Raudzījām iztikt ar elektrisko ganu. Bet ne jau visu laiku tas darbojas, un kazas ļoti ātri pamana to brīdi, kad nedarbojas. Spītīgākās muka arī tad, kad strāva sita pa kājām. Ja neesi laikus uzraudzījis un ja kazas pamana ārpusē ko īpaši kārdinoši, tad darīs visu, lai to dabūtu. Kazas grib ēst un garšīgi. Bez kārtīga aploka neiztikt!»

Par 2014. gadā uzrakstīto un arī pabeigto projektu Māra saka paldies *Ziemeļkurzemes biznesa asociācijas* koordinatorei Guntai Abajai un piebilst, ka pārāk grūti tas nav nācis. Māra apzinās, ka dažu labu no projektu rakstīšanas attur vajadzība vākt dažādas izziņas, dokumentus, savukārt pēc tam jāņem vērā, ka var braukt pārbaudītāji, arī no Rīgas vai pat Eirosavienības ierēdņi. Aplokam ir jābūt un ar visām kazām!

«Projektu rakstot, varu izdarīt to, ko prasa, bet iedziļināties pilnīgi visos sīkumos nav iespējams», Māra vaļširdīgi atzīst. «Aizbraucot uz Lauku atbalsta dienestu (LAD), izrādās, ka vēl trūkst kādas izziņas. Bet tur ir pretimnākoši speciālisti, paskaidro, ko vajag izlabot, ko papildināt».

Kļavnieku saimnieki par savu naudu nopirkuši aploka materiālu, žogu un impregnētus stabus. Bijis nosacījums pirkt lētākā piedāvājuma žogu. Tam svarīgs ir acu lielums — 10x10 cm jau būtu par lielu 8x10 cm der, taisnība, tāds kārtīgi jānospriego, citādi sīkāka kaza tomēr izlīdīs cauri. Aploku paši arī uztaisījuši. Pēc tam LAD pārstāvis visu rūpīgi pārbaudījis, uzmērījis pinumus, skatījies, vai tiešām ir nopirkts atbilstošais daudzums. Atklājies, ka šur tur žogam uzlikts par maz skaviņu, to pielabojuši. Pēc kāda laika saimniecībai pārskaitīta atpakaļ tā naudas daļa, kas pēc projekta nosacījumiem pienākas.

No bērnības traumas līdz delikatesei

Tā pa īstam sieram *Kļavnieku* saimniece pievērsusies tikai pērn, saprazdama, ka audzēt kartupeļus iepriekšējā apjomā vairs nebūs dukas un tā vairs nebūs saimniecības pamatnozare. «Raudzīju gatavot sieru jau iepriekš, ilgi ķēpājos, bet nesanāca, kā gribēju, — tikai mīksts,

smērējams. Eksperimentēju, izmēģināju visādus ieteikumus no interneta, kamēr beidzot sāka izdoties. Tur ir daudz visādu sīkumu, tāpēc paiet laiks, kamēr uzķer. Tagad man ir iecere uztaisīt tik cietu sieru, ka varētu griezt ar nazi. Ja cilvēks grib sieru tālu vest, tad jātaisa pavisam blīvs». Protams, kā jau mājās ražots produkts, reizēm siers iznāk skrotaināks, reizēm mīkstāks, bet, kārtīgi pagatavots, tas ledusskapī var glabāties pat mēnesi.

Patlaban *Kļavnieki* piedāvā trīs dažādus sierus, un es, palēnām visus izbaudījis, tos sarindoju pēc savas gaumes. Pārsteidzoši labi man iet pie dūšas siers ar sāli un ķiplokiem. Īsts gardums! Otrajā vietā lieku to, kam vispār nav piedevu un kas izmantojams arī saldajiem ēdieniem, piemēram, ar ķīseli vai ievārījumu. Te daudz vaļas katra paša gastronomiskajai iztēlei un drosmei. Kā trešo savā *topsī* lieku sieru ar krietnāku sāls devu, jo tas šķiet par šerpu. Bet tās ir tikai manas sajūtas. Pati Māra bilst, ka dzirdētas atsauksmes — bezpiedevu siers līdzinoties jaunpiena saņemumam, tāpat no govs piena. Nu, kādas kuram ir garšas kārpiņas.

Kamēr našķējos, tikmēr Māra, apsējusi ap galvu dubultlakatiņu, darbojas ar pusgatavajiem sieriem un stāsta: «Smaku jau var dabūt tikai slaucot. Man kazas nāk pa piecām slaukšanas telpā. Vispirms ar slapju dvieli nomazgāju pupus, tad ar sausu noslauku, pirmās strūklas atslaucu un tikai tad pievienoju aparātu. Tā, mehānizēti slaucot, nekāda nelāga piegarša nerodas. Ir jau ļaudis, kas teic, ka īpašo kazas aromātu jūt vienmēr. Visbiežāk gan iemesls meklējams bērniņas garšas atmiņās — vecmāmiņa slaukusi un spiedusi dzert siltu pienu. Tieši tādu pašu traumu var gūt, dzerot siltu govs pienu. Cik nu lauku sieva ar ūdens spainīti gāja mazgāt govij pupus! Un vai atslauca pirmās strūklas? Uzreiz visu spainī iekšā. Cita slauc tā, ka zaļš tek gar elkoņiem...»

To dzirdot, atceros stāstus, ka vecos laikos pirmās zāles pret garo klepu bijis piens ar medu un vēl īpašo, kūti rodamo piešprici. Nu ja. Bet ko nu cilāt vecas lietas.

Domājot par attīstību

Jebkurai ražošanai ir svarīgi, lai produktam būtu noiets. *Kļavnieku* kazkopjiem jādomā gan par gaļu, gan par sieriem.

Dabīgais pieaugums kazām ir liels, patlaban jau ir pāri par 30 bērnu, un 9 pērn dzimušajiem āžiem jāmeklē citas mājas. Āžu noteikti ir par daudz — pietiktu ar vienu diviem, jo, kā saka, Māra, «visas jau reizē negrib». Āži ir braši, pa pusei Būru šķirnes, kas nozīmē, ka tie ir gaļīgāki. Jau tagad kazas ganāmpulkā kļūst druknākas.

«Tad drīz jādomā par jaunu aploku!» saku. Māra domīgi teic, ka apsver dažādus risinājumus, jo spēju robeža ir sasniegta. Jau tagad, gatavojot sieru, paiet visa diena.

Daļu kazu noteikti pārdos gaļai. To pieprasa musulmaņu kopienas, piemēram, Ventspilī. Taisnība, viņi gan labāk nopērk vienu liellopu, jo kazai nav tik daudz daudz gaļas. Netrūkst noņēmēju tepat mūsu novadā. Ir dažādi iemesli, kad kazas gaļa ir pati labākā uzturā. Būtībā kazlēna, līdz pusgadam.

Un kā ar sieriem?

Līdz šim Māra tos pārdevusi tepat uz vietas — gan tirgū, gan atpūtniekiem, kas *Kļavniekos* iegriežas pa ceļam. Vasarā, protams, vislabākais noiets. «Vēl jāpiedomā pie receptūras, ko jaunu un interesantu piedāvāt», saimniece noslēpumaini piebilst.

Tā kā siera apjoms pieaug, tas vedina lūkoties uz tā saucamajiem brāļu tirgiem, kas notiek pie lielveikaliem noteiktās dienās, piemēram, Talsos pie *Maxima* zināmās sestdienās. Ir bijis pamudinājums raudzīties uz Kalnciema kvartāla tirdziņu Rīgā. Māra vēl nav izšķīrusies, varbūt izvēlēties tirgu Jelgavā vai citur Rīgā. Katrā ziņā, viņa ir gatava divreiz mēnesī ar savu produkciju braukt uz lielāku tirgu. Protams, cenu nedrīkst turēt debešķīgi augstu, bet lēts šis produkts nevar būt, jo no astoņiem litriem piena iznāk viens siera kilograms. Un vēl. Plānojot iekarot lielākus tirgus, jādomā arī par formu — pievilcīgu iesaiņojumu.

No sava veida vaļasprieka patlaban kazkopība *Kļavniekos* ir kļuvusi par galveno nozari. Lai veicas arī turpmāk!

Alnis Auziņš