****

***PRAKTISKAIS APMĀCĪBU SEMINĀRS***

**LEADER PROJEKTU IEGULDĪJUMS VIETĒJO PRODUKTU UN TERITORIJAS ATTĪSTĪBĀ PREIĻU RAJONA PARTNERĪBAS ATTĪSTĪBĀ**

*Pēdējā laikā gan Latvijā, gan visā Eiropā arvien aktuālāks kļūst jautājums par vietējo pārtikas produktu ražošanu; cilvēki novērtē veselīgos, pašu gatavotos produktus, attīstās gastronomiskais tūrisms, kas dod iespēju iepazīt lauku teritorijas un to kulināro mantojumu. Augstu novērtējam mājražotāju ieguldīto darbu, laiku un enerģiju radot jaunus un inovatīvus produktus, un mūsu pusē tādu netrūkst.*

http://img.latgale.lv/images/medium/m-4665.jpg

*Vairāki* ***Latgales reģiona lauku teritoriju aktīvi, radoši un uzņēmīgi cilvēki*** *kopā ar kolēģiem no Lietuvas pierobežas teritorijas iesaistījās projektā „Tematiskie ciemi: jaunas iespējas uzņēmējdarbības attīstībai Latgales un Aukštaitijas pārrobežu reģionā” Projekts palīdzēja pašnodarbinātajiem, IK un mikro uzņēmumiem no pierobežas lauku teritorijām (ciemiem) apzināt savus resursus, ekonomisko potenciālu konkurētspējīgu produktu un kopēja mārketinga attīstībai, kam pamatā ir* ***vienota Tematisko Ciemu koncepcija****.*

*Jaunradītā ideja par Latgales tematiskajiem ciemiem (LTC) kā vienotu tūrisma produktu un pieci aktīvākie* ***Latgales tematiskie ciemi turpina patstāvīgu dzīvi****. Tie uzņem tūristus, patstāvīgi piedalās pasākumos, organizē savas pieredzes apmaiņas aktivitātes, attīsta kopējo daudzkrāsainību un aktīvi veido uzticamu sadarbības tīklu. Ir izveidota pievilcīga izbraukuma tirdzniecības bāze, Mūs Latvijā pazīst zem nosaukuma* ***„Latgales tematisko ciemu ceļojošais tirgus”.***

*Lai turpinātu savu darbību veiksmīgāk, tika nodibināta* ***biedrība „Latgales tematiskie ciemi”****, kas šobrīd palīdz organizēt Latgales tematisko ciemu dalību dažādos pasākumos un tirdziņos.* [*www.latgalestematiskieciemi.lv*](http://www.latgalestematiskieciemi.lv)

*Esam gandarīti un lepojamies ar mūsu pusē paveiktajiem darbiem vietējo produktu atbalstam, tāpēc vēlamies dalīties pieredzē un zināšanās, rīkojot praktiskos apmācību seminārus vietējo rīcības grupu dalībniekiem, projektu īstenotājiem, vietējiem uzņēmējiem un citiem interesentiem.*

****

**10.00-11.00 Seminārs-diskusija “Savu resursu apzināšana, ekonomisko potenciālu konkurētspējīgu produktu un kopēja mārketinga attīstība”**

**Nākotnes ozolu ciems**

*Cilvēki gan no Latvijas, gan citām valstīm var šeit atbraukt un iestādīt savu ozolu par godu kādiem lieliem svētkiem vai kādam dzīves notikumam( kāzas, bērniņa piedzimšana u.c.) vai vienkārši iestādīt savu ozolu un pēc gadiem atbraukt apskatīties cik liels tas ir izaudzis. Bērnu ekskursantu grupas ir izteikušas vēlmi šeit padzīvot un piedalīties ikdienas darbos stādaudzētavā, jo vasarā, kad Kažu stādaudzētavā viss zied un zaļo ir vienreizēji skaisti. Iespēja kāziniekiem izbaudīt latgaliešu tradīcijas ar goda vārtiem, vizināšanos īstā zirga pajūgā un dažādiem pārbaudījumiem jaunajam pārim un kāzu viesiem.*

*Adrese: Kaži, Sutru pag., Līvānu novads, Līvānu nov., LV 5334 Telefoni: Mob. tel. +37126595334*

*E-pasta adrese:* [*zanepra@tvnet.lv*](mailto:zanepra@tvnet.lv)*, Zane Praņevska*

**11.30-12.30 Seminārs-diskusija „Siera ražošana mājas apstākļos, izaicinājumi un attīstības perspektīvas”, Z/s “Juri”, Rušonas pagasts, Riebiņu novads.**

*Zemnieku saimniecības „Juri” pirmsākumi meklējami jau 20. gadsimta trīsdesmitajos gados, kad saimnieka Jura Lubāna vectēvs šajā vietā uzbūvēja dzīvojamo ēku un sāka saimniecības veidošanu. Tagadējie saimnieki – Juris un Lidija, kas agrāk dzīvoja un strādāja pilsētā saprata, ka nevēlas būt pilsētnieki. Pagājušā gadsimta deviņdesmitajos gados viņi atgriezās Riebiņu novadā un pārņēma saimniecību savās rokās. Taču, lai izdzīvotu, ar tradicionālo saimniekošanu vien nepietika, tāpēc tika apgūta prasme siet sieru. Laika gaitā siers iegaršojās gan radiem, gan kaimiņiem, kas neskopojās ar savām labajām atsauksmēm. Un nu jau latgaļu siera sējējiem izveidojies savs uzticams klientu loks. Lielās ieinteresētības dēļ saimnieki savu saimniecību pielāgo gan siernīcas nepieciešamībām, gan viesu vajadzībām. Viņi gādā par to, lai ciemošanās šeit kļūtu vēl patīkamāka. Zemnieku saimniecībā „Juri” sieru gatavo no bioloģiskā piena, ko dod desmit gotiņas. 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. Saimnieki dos dzert tēju vai kafiju no Latgales podnieku veidotiem traukiem, un, protams, nogaršot visdažādāko garšu sierus. Vispirms Jāņu sieru ar ķimenēm vai zaļumiem (kāds nu kuram labāk tīk), tad maigo Mocarellas un svaigo Ricottas sieru, kas garšo īstiem siera pazinējiem. Zemnieku sētas „Juri” gaišais starojums, viesmīlīgie saimnieki un lauku gardumi - paniņas, sūkalas, rūgušpiens un mājas sviests, ko šeit var palūgt papildus nogaršot, rada miera sajūtu, ko gribas baudīt vēl un vēl, neievērojot laika gaitu.*

****

**13.00 – 14.00 Seminārs – diskusija “Vīna ražošana mājās – izaicinājumi un attīstības iespējas” .**

**Kotleru vīna ciems – Z/s “Kalni”, Ārdava, Pelēču pag., Preiļu novads.**

**Māju vīnu ražošana, degustācija, iegāde.**



Z*/s “Kalni”, Ārdava, Pelēču pag., Preiļu novads, t. 29472718, 27004622, nodarbojas ar aveņu, upeņu, zemeņu, ķiršu un citu augļu audzēšanu un mājas vīna darināšanu,* [*http://www.preili.lv/page.php?id=639*](http://www.preili.lv/page.php?id=639) *Kotleru vīna ciema saimniece Irēna Koleda viesmīlīgi izrāda ciemiņiem savu tematisko dārzu, var apskatīt saimniecību un tad ciemiņi tiek aicināti nodegustēt dažādus vīnus un apskatīt vīna darīšanas procesu.*

**14.30 - 16.00 Seminārs – diskusija “Mazā lauku ceptuve - priekšrocības un risinājumi lauku tūrismā”**

**Aglonas maizes muzejs, SIA “Cīši gords” –Aglonas novads, Aglona.**

[http://www.aglona.travel/wp-content/uploads/2012/03/mini_logo.png](http://www.aglona.travel/kur-palikt/kempingi/aglonas-alpi/attachment/mini_logo/) **Aglonas maizes muzejs** - *aicinājums uz sarunu par maizi, maizes tapšanas procesu: svaigas maizes degustācija, zāļu tējas baudīšana, iespēja iegādāties Aglonas maizīti un konditorijas izstrādājumus.**Saruna sākas ar rudzu graudu atpazīšanu un izgaršošanu. Vija Kudiņa savākusi desmitiem sakāmvārdu, ticējumu, pasaku, uzzinājusi ieražas, kas saistītas ar labības audzēšanu, maizes cepšanu un ēšanu. Te var ieklausīties, kā san vārpas, kā skan spriguļi. Te var iemācīties senas rotaļas un spēles, kas saistītas ar labību un maizi. Ciemiņiem ir iespēja pagaršot maizīti, iemēģināt roku dzirnavu griešanā vai pilnas graudu sētuves turēšanā.*

*Neilgā laika sprīdī kopš Maizes muzeja atvēršanas to apmeklējuši jau tūkstoši ekskursantu no visām Latvijas vietām, kā arī ārzemnieki. Vija Kudiņa ar visu savu sirdi godā ceļ Latvijas rudzu maizes klaipiņu. Ar savu lielo darba mīlestību, ar uzticību visam latviskajam, ar vēlmi jauniešos ieaudzināt cieņu pret savas zemes vēsture, Vija Kudiņa tukšā vietā un no nekā izveidojusi muzeju, kurš šodien zināms jau visā valstī.*

****

**16.30 – 17.30 Seminārs – diskusija “Gliemežu audzēšanas iespējas Latgalē -izaicinājumi un attīstības iespējas”**

**Vīngliemežu audzētava “Ošu mājas” Preiļu novads.** *Gliemežu audzēšana, realizēšana tirgū, pārstrāde, – degustācija.*

Programmas dalības maksa 45 EUR no dalībnieka, dalības maksā tiek iekļauta ēdināšana, objektu apskate, satura un tehniskās norises izstrāde un nodrošinājums.

Organizētāji nenodrošina transportu līdz semināra norises vietai un tā norises laikā.

Kontakti:

[preilupartneriba@inbox.lv](mailto:preilupartneriba@inbox.lv)

mob.t.22026684