

## 15.12.2015. Jelgavas un Ozolnieku novads

**10.00-11.00 Seminārs-diskusija „Ķiploku pārstrāde mājas apstākļos, izaicinājumi un attīstības perspektīvas”, SIA „Antek”, Dalbe, Ozolnieku novads.**



SIA „Antek” dibināts 2012. gadā. Saimniecība audzē dārzeņus, tās zemes platība ir 6 ha un 140 m<sup>2</sup> platībā siltumnīca tomātiem. Uzņēmuma galvenais darbības virziens ir ķiploku audzēšana un pārstrāde – tiek marinēti ķiploku ziedi, gatavots ķiploku pulveris, čipsi, kā arī dažādi konservi no tomātiem, kabačiem, paprikas un citiem dārzeņiem, kuriem klāt kā obligāta sastāvdaļa tiek pievienots ķiploks.

**11.30-13.00 Seminārs-diskusija „Mazās ceptuves laukos, attīstības iespējas pieaugošās konkurences apstākļos”, SIA „Svētes maize”, "Vecūdri" , Svētes pagasts, Jelgavas novads.**



SIA „Svētes maize” dibināts 2011. gadā, tajā nodarbināti 5 cilvēki. Uzņēmums ražo bioloģisko maizi un konditorejas izstrādājumus, izmantojot bioloģiskas sertificētas izejvielas, maize tiek dabīgi raudzēta un cepta malkas krāsnī. Ir iespēja pasūtīt dažādus izstrādājumus, kā arī izcept maizi pašam un vērot, kā top Svētes maize.

**13.30-14.45 Seminārs-diskusija „Siera ražošana un dārzeņu pārstrāde mājas apstākļos, izaicinājumi un attīstības perspektīvas”, Z/s Blūdži, Bērvircava, Sesavas pagasts, Jelgavas novads**



Zemnieku saimniecība „Blūdži” mājražošanai pievērsušies 2011. gadā, uzsākot dārzeņu pārstrādi, kā pirmo produktu piedāvājot mazaizvērtus gurķus. Šobrīd produktu klāsts ir plašinājies un saimniecība tirdziņos piedāvā dažādus dārzeņu konservus, kā arī tomātus un avenes želejā. Īpaši iecienīti ir asie kāposti. 2012. gadā, uzsākot piena pārstrādi mājas apstākļos, saimniecībā radīts jauns produkts – mājās gatavots siers.

**15.00-16.30 Seminārs-diskusija „Kaņepju audzēšana Latvijā”,** Rafa kaņepes prezentācija un produktu degustācija, Bērvircavas tautas nams, Sesavas pagasts, Jelgavas novads.



Ingus Niedra ir zemnieks no Blankenfeldes, kur pašos Zemgales dienvidos, Lietuvas pierobežā savā senču zemē audzē kaņepes un citus šķiedraugus jau astotajā paaudzē. No kaņepēm tiek gatavoti dažādi tradicionāli gardumi kā kaņepju sviests, kaņepju staks, kā arī jaunas mūsdienīgas kaņepju ēdamlietas – kaņepju pesto, kaņepes baltajā šokolādē un kaņepju šokolādes cepumi, kaņepju halva un marmelāde.

**17.00-18.00 Seminārs-diskusija „Mājražotāju un amatnieku sadarbība, pieredze un attīstības perspektīva”,** Pārtikas amatnieku sēta, Jelgava, Pasta iela 41.



Ideja par vietējo pārtikas ražotāju spēku apvienošanu radās 2011.gada rudenī, kad Jelgavas konsultāciju birojā tika īstenots apmācību cikls „Kā uzsākt, kā attīstīt un pārdot mājas apstākļos saražoto produkciju nelielos daudzumos?” Biedrība „Pārtikas amatnieki” ir realizējuši Leader projektu un ar Jelgavas novada pašvaldības atbalstu izveidojuši amatniecības sētu ar mērķi sekmēt Jelgavas novada nevalstisko organizāciju sadarbību sociālās uzņēmējdarbības jomā, kā arī popularizēt Jelgavas novada amatnieku izstrādājumus.