

Par biškopību un medus iegūšanu bieži ir dzirdēts sakām, ka viss ir vienkārši — noliec tik stropu, un bites pašas visu izdarīs. Šīs jomas profesionāļi tam nekādā ziņā nepiekrīt un ļāva ielūkoties šī darba ikdienā, kā tad top saldais nektārs.



GARDĀ UN VESELĪGĀ PRODUKCIJA ir no Jāņa Ambaiņa saimniecības Aiviekstes pagastā.

Biškopība jāuztver kā bizness

Biškopība ir Jāņa Ambaiņa pamatnodarbošanās jau vairākus gadus. Darbojoties tajā, viņš atzīst, ka uz šo jomu jāraugās kā uz biznesu, lai ieguldītajam darbam būtu atdeve. Tāda biškopība viņam arī ir.

Mācīties vajag noteikti

Jāņa Ambaiņa zemnieku saimniecība "Spridzēni" Aiviekstes pagastā ir vairāk nekā 50 bišu saimju. Pirmās palikušas no tēva, kurš arī bija aktīvs biškopis. Kad viņš aizgāja mūžībā, Jānim bija jāizlemj, ko ar to visu darīt tālāk, un viņš teicis "jā" par labu bitēm. Iepriekš viņš par šo jomu daudz neinteresējās, tik vien kā palīdzējis tēvam pārvietot stropus vai kādos citos darbos. Vēlāk šo arodu mācījies Latvijas Biškopības biedrības rīkotajos divgadīgosursos, kas devuši ļoti daudz. Mācības bija saistošas un radīja vēl lielāku interesi par biškopību. Papildu zināšanas gūtas no citiem biteniekiem un arī internetā. Zināšanas viņš papildinājis kursos un ieguvis sertifikātu ar apiterapiju, kas gūst arvien lielāku ievērojumu.

Biteniķa aktīvais darba laiks sākas agri pavasarī — apmēram martā. Jānis stāsta, ka pirmo reizi bites izlido no stropa, ja ir vismaz plus pieci grādi.

Dienas apgaita sākas ar paša izvēlētu ritmu, un darbi atkarīgi no laika perioda, kas ilgst līdz pat vēlam rudenim, kad bites atkal dodas pie miera. Ziemā nodarbojas ar rāmiņu, šūnu sagatavošanu un raugās, vai nevajag bites piebarot.

Darbs un līdzekļi

Jānis noteikti piekrīt teiktajam, ka vienkārša šī nodarbe nav un prasa ne tikai darbu, bet arī citus ieguldījumus — stropus, rāmiņus, vasku, zāles un citas lietas. Jānis iz-

manto gan koka, gan no putuplasta gatavotus stropus. Otrie ir ideāls variants pārvadāšanai.

— Nevar nolikt stropu plāvā vai mežā un tikai gaidīt, kad būs medus. Ja neko neieguldīsi, patērēsi darbu, bet rezultāta nebūs. Manā skatījumā šajā nodarbē svarīgas ir trīs lietas, kas garantē rezultātu — nodrošināties pret bišu ērcēm, kas ir izplatīti kaitēkļi, sagādāt labākas bišu mātes un pietiekami barības vielas. Uz to vajadzētu balstīties, kas ir izplatīti kaitēkļi, sagādāt labākas bišu mātes un pietiekami barības vielas. Uz to vajadzētu balstīties, kas ir izplatīti kaitēkļi, sagādāt labākas bišu mātes un pietiekami barības vielas.

Arvien vairāk biškopju ceļ trauksmi, ka intensīvās lauksaimniecības dēļ bites izmirst. Jānis domā, ka savvaļas bišu, iespējams, paliek mazāk, bet viņš, tāpat kā citi, izmanto selekcionētās bišu mātes, kas nodrošina kvalitāti.

Gads no gada atšķiras

Biškopība, tāpat kā citā lauksaimniecības nozarē, neko līdz galam paredzēt nevar, arī gaidāmo ražu. Šogad tā kopumā sezonā būs, jo zemākā nekā citkārt, jo pavasarī bija vēss. Jānis teic, ka bite ir pietiekami gudrs kukainis, lai rīkotos saskaņā ar dabu, tāpēc liels piensūms nebija gaidāms. Kad laiks beidzot palika silts, daudzi augi sāka ziedēt vienlaikus un bites nespēja savākt visu nektāru. Nelīdzēja arī siltā ziema, kas bitēm nav īpaši labvēlīga.

— Ne jau vienmēr, kad augi zied, izdalās nektārs. Ir reizes, kad pieejot pie lauka, viss san, bet pēc laika ir klusums. Mainījušies laika apstākļi, un bites tur vairs nestrādā. Šogad skaisti ziedēja liepas, bet tas nenozīmē, ka būs to medus, jo ziedēšanas laiks bija lietains un bites nevarēja to vākt. Turklāt liepas nemedo katru gadu, un tajā laikā zied arī kas cits. Augstvērtīgs un speci-

fisks ir viršu medus, bet tik plašu lauku apkārtnē nav, lai dominētu tikai to nektārs. — stāsta Jānis.

Papildus medum bitenieks piedāvā arī bišu maizi un ziedputekšņus. Tie ir produkti, kurus cilvēki novērtē arvien vairāk, saprotot, cik tā ir liela vērtība pašu veselībai.

Viņa bišu saimes izvietotas četrās pastāvīgās vietās. Kad bites piedījušas šūnas ar medu un tās aizvērusas, rāmiņus izņem, čaklajām ziemeļiem. Uz to vajadzētu balstīties, kas ir izplatīti kaitēkļi, sagādāt labākas bišu mātes un pietiekami barības vielas. Uz to vajadzētu balstīties, kas ir izplatīti kaitēkļi, sagādāt labākas bišu mātes un pietiekami barības vielas.

Tirgus ir smags

— Biznesam nepieciešams ap smilt bišu saimju. Kopumā tirgus ir smags, jo bitenieku ir daudz. To negatīvi ietekmē arī tie, kuriem ir mazs saimju skaits un medu iegūst galvenokārt savam patēriņam, bet pāri palikušo realizē par zemu cenu. Es pēdējos gadus medus cenu nemanu, un tā, manuprāt, ir vidēja, jo ir bitenieki, kuri pārdod gan dārgāk, gan lētāk. Man ir pastāvīgi klienti, kuri zina manu cenu, un domāju, ka tā ir optimāla ieguldītajam darbam, — saka Jānis.

Viņš teic, ka parasti izdodas pārdot visu ražu un apmēram novembra medus viņam vairs nav.

Nereti ir dzirdēts apgalvojums, ka arī Latvijā palielinās maksīgā medus daudzums. Jānis ir pārliecināts, ka vietēji bitenieki tādu neradīja. Tas arī nav izdevīgi, jo tad būtu bites jāpiebaro ar lielu daudzumu sīrupa, kas ir dārgi un nevajadzīgi. Turklāt nevienam negrib riskēt ar saviem klientiem, kuri novērtē produkta garšu. Ko pārdod lielveikalos, kuros ir produkti ar nosaukumu "medus", grūti pateikt. Katrā ziņā, ja cilvēks grib dabīgu un augstvērtīgu medu, tas jāiegādājas tieši no ražotāja. ♦

Darbs un relaksācija vienlaikus



BIŠU NAMINŠ dod relaksāciju gan Guntai, gan citiem.

Aizkraukliešu Guntas un Oskara Otto bišu saimes izvietotas trijās vietās — Klintainē, Zalvē un Lēdmanē. Kopā 60 stropu, kas gadā ienes vairākas tonnas medus. Visu ražu viņi pārstrādā savā medus mājā Aizkrauklē, kas izveidota ar Eiropas Savienības fondu atbalstu.

Produktu ir daudz

Biškopība ir viņu papildnodarbošanās algotajam darbam pašvaldības iestādē. Gunta reģistrējies kā pašnodarbinātā, lai varētu ražot medu un citus biškopības produktus gan savām vajadzībām, gan pārdošanai.

Bites Guntai zināmas no bērnības, jo gan vecāku mājās Klintainē, gan daudzās apkārtējās to savulaik bija daudz. Profesionāls biškopis Neretas pusē bijis krusttēvs, kurš ierādījis pirmos darbus. Kad viņš nolēmis pārtraukt šo nodarbošanos, vairākas saimes piedāvājis Guntai un Oskaram.

— Virs sākumā bija piesardzīgs — vai mums to vajag, bet stropus tomēr atvedām. Pastrādājām un sapratām, ka mēs to gribam un varam. Saimju skaits pieaugu pamazām, un sākām domāt par biškopību kā peļņu. Tagad mums ir 60 saimju, kas ir optimāls skaits, lai varam ar visu paši tikt galā, — saka Gunta, kura ir Latvijas Biškopības biedrības Aizkraukles reģiona nodaļas vadītāja.

Papildus pirmajam krusttēva sniegtajam iemaņam viņa šo arodu apgūvis Vecbebras un atzīst, ka zināšanām jābūt. Tās arī nepārtraukti jāpapildina, un ir labi, ka līdzās ir kāds ziņošs cilvēks. Tāpat kā ikvienā jomā.

Gunta atzīst, ka ar biškopību vien var nopelnīt dzīvošanai, ja ir liels saimju skaits — simt un vairāk. Tad šai nodarbei gan jāvelta vismaz zināma. Aizkraukles reģionā tādu saimniecību nav daudz. Turklāt tirgus ir diezgan pārsātināts, tāpēc katrs mek-

lē savu īpašu, ar ko viņa produkti atšķirsies un uzrunās pircēju. Biškopība to ir daudz — propoliss, bišu maize, bišu māšu peru pienušs, vasks, kāds papildus audzē bišu mātes, citi tirgo jaunās saimes un pat cirmņus izmanto kulinārijā. Arī biškopības pamatprodukts medus ir tik daudzveidīgs, jo tas atkarīgs no vietas un augiem, kur bites ievāc saldo nektāru.

Nedrīkst nokavēt

Klintainē, kur esam Guntas draiva un vērojām bišu darbošanos, apkārt valda ziedu un augu bagātība, un to var sajaukt ne tikai medus garšā, bet pārliecināties veiktajās medus analizēs. Citur dominē vēl kādi augi, un produkta pamattoni nosaka arī gadalaiks.

— Man ļoti patīk pavasarī draiva. Tad ir vislielākā bauda doties pie saimēm, skatīties, cik labi tās pārziemojušas, kā tās aug un veidojas, lai varu likt klāt rāmiņus un nepietrūktu telpas medum. Vispirms gan pavasarī jāsāk ar stropa grīdīņas maiņu, kur bites atstājušas to, kas viņām vairs nav vajadzīgs. To brīdī nevar nokavēt, un svarīgi ir arī pārliecināties, vai viņām pietiek barības. Nereti bites aiziet bojā, jo uz pavasara pusi tās pietrūcis, bet ārā vēl nav ziedu, no kā ievākt. Nereti ir arī tā, ka visu, ko pavasarī bites ienes stropā, pašas arī patērē. Tad viņas jāpabarot, un es visbiežāk dodu iepriekšējā gada medu. Apstājot visas saimes, tās ir kārtīgas darba stundas. Kad sākas medus nemsanas laiks, darbs ir vēl intensīvāks. Turklāt strādājot, visu laiku jādomā, jo katrai saimei ir kādas nišanses. Jāseko līdzi laika apstākļiem, jāizprot, ko bites tajā laikā dara, jo nevar neko nokavēt. Bite ir pieradināts kukainītis, kuram jādzīvo līdzī, un divu vienādu receptu nav, jo katrā vietā var būt sava specifika.

→ 11. lpp.

→ 10. lpp.

Biškopja gads parasti sākas nevis pavasarī, bet rudenī, kad liela nozīme ir tam, kā iezīemojam saimes. Ziemā es nereti eju klausīties bites pie stropa — ja iekšā mierīgi zum, viss kārtībā, — stāsta Gunta.

Par rudenī un ziemā jāsāk domāt jau augusta beigās — ko noņemt un atstāt bišu stropā, jāsagatavo papildbarība ziemai, kas ir gan sīrups, gan medus. Ziemai gan neder rudenī ievāktais tumšais medus, kas bitēm rada veselības problēmas, un viņas var aiziet bojā. Jāpārūpējas arī par ērcu iznīcināšanu.

Ziema ir rāmiņu kopšanas, labošanas un gatavošanas laiks. No vecākajiem izlauz vecās šūnas, kuras pārtop vaska rituļos. Vienai saimei sezonā vajag ap 20 rāmiņus, un, ja ir 60 saimju, tas ir liels skaits.

Biškopība noteikti nav lēta nodarbe. Lai sāktu, iesaka vismaz trīs saimes, jo kāda var aiziet bojā. Tāpat vajadzīgi stropi ar visu nepieciešamo aprīkojumu, tērps, kas ir pēc pašu izvēles, bet speciālais cepurei tomēr jābūt, lai pasargātu sevi, jo bites nav draudzīgākie kukaiņi, ja do-



RĀMIŠI tiks apkopti, lai atkal tajos varētu uzkrāties medus.



DRAVA KLINTAINĒ ir bišu, augu un ziedu piepildīta.

das viņu teritorijā. Nepieciešams arī inventārs, lai izsviestu medu. Liels ieguvums Guntas un Oskara saimniecībā ir elektriskā medus sviede un cits aprīkojums. Tomēr pamatā ir zināšanas, kā attīstās bite, top medus un citi produkti un kā pie tiem tikt. Var jau nokert lidojošu spietu, ielikt to stropā, bet jāzina, kas un kad ar to jādara.

Seko pieprasījumam

Pēc garās ziemas gaidītākais ir pavasara pirmais medus. Iepriekšējos gadus uz tā sviešanu un naškošanas Gunta allaž aicināja Aizkraukles skolēnus. Kad situācija atkal būs labvēlīga, gan jau aicinās atkal. Tad bērni uzzina, kā top šis vērtīgais produkts, kā tas nonāk burciņās, un var arī panašoties.

Vasaras vidū medus garšas bukete papildinās ar dažādu ziedu nektāru. Cilvēkiem patīk liepu medus, bet, cik daudz no šī nektāra ir katrā pienelumā, var noteikt tikai analīzēs. Īpatnēja garša ir griķu medum, un īpaša tā ir viršos ievāktajam, kuru lauki ir Zalves pusē.

Gunta vērtē, ka augu dažādība medu dara tikai bagātīgāku. Garšas īpašības un prasības katram ir savas, bet nepārprotami katrs medus ir labs, dabīgs saldinātājs un uztura bagātinātājs ar vērtībām ne tikai garšas baudai, bet arī veselībai. Produkcijas piedāvājumā daudz ko nosaka patērētājs, kam biškopji cenšas pielāgoties. Savulaik Gunta izmēģināja medum pievienot dažādas ogas vai augļus, kas to dara interesantāku un vairāk garšo bērniem, bet tagad vairs daudz necenšas eksperimentēt. Pēdējā laikā pieprasīts ir

krēmveida medus, ko gatavo pavism vienkārši. Šis medus tāpat kā citi sabiezē, bet neveido cieta kristāla formu. Lai tādu iegūtu, medu pirms sacietēšanas katru dienu apmais. Izjaucot medus kristālus, tie vairs neveidojas, un produkts iegūst krēma konsistenci. Tā ka klāt nekas piejaukts tam nav, un ir tas pats augstvērtīgais medus.

Citām garšo sveķus medus, citām biežāks, dažam pavasarī vāks, bet vēl kādam vasaras beigās vai rudenī. Tāpēc Gunta katru vākumu marķē, lai pircējam varētu piedāvāt tieši tādu pašu, kādu pircis iepriekš un garšojis.

— Kad redzu, ka citiem tirgotājiem uz burciņām nav etiķešu, esmu gājusi klāt un teikusi, ka vajag, jo pircējam ir svarīga tā informācija, kā arī to nosaka Ministru kabineta noteikumi. Arī biškopim vieg-

lāk noteikt, kas tas bijis par medu un kur vācīts. Vēl esmu par to, lai medu pildītu tikai jaunos traukos. Ja kādam redzu burciņas ar vēl palikušu etiķeti "gurķi", rokas nolaižas. Tirība ir ļoti būtiska, jo iepriekšējā produkta smaržu grūti izskaut, īpaši vāciņiem. Tas man ir svarīgi — viss jauns, tīrs un sveķs, — saka biškopis.

Papildu labsajūta

Produkta cenu katrs nosaka pats, un tā atkarīga no ieguldītā. Cena var atšķirties arī no tā, vai biškopis pats dodas uz tirgus, vai pircējs ierodas pie viņa mājās. Tā kā saimniecība saražo daudz medus, daļu Gunta pārdod vairumā. Viņi gan izvēlas pircējus, kuri no tā gatavo citus produktus, nevis vienkārši pārdod tālāk. Vairumā pārdodot, cena ir pavisam cita, bet medus ir daudz. Tas Latvijā ienāk no Ķīnas, Ukrainas un citām valstīm. Bieži vien to jau ar Latvijā iegūto, bet šo proporciju var noteikt tikai pēc analīzēm. Tāpēc svarīgi, lai veikalā produktam būtu norādīts, cik daudz burciņā ir ieviesta, cik piejaukta pašmāju medus. Arī šim medum ir savs pircējs, un cenas ziņā tas pat neatšķiras no Guntas ražotā. Tomēr, ja grib pārbaudīt produktu, jāmeklē savs biškopis.

Biškopība Guntai ar Oskaru ir nodarbošanās, kas dod gandarījumu un prieku. Ja citi pavada laiku sporta zālē vai ceļojumos, viņiem ir bites. Savai labsajūtai viņi pērn izbūvēja apiterapijas bišu māju. Tā galvenokārt domāta pašu relaksācijai, bet neliedz tajā apūties arī citiem. Sežot vai apguļoties uz koka lāviņiem, skan bišu sanna, bet telpā vēdu medus un citu bišu radīto produktu aromāts. Uz lielākiem trokšņiem bites reaģē uzreiz, un zunoņa kļūst intensīva. Gunta stāsta, ka namiņā izvietotas piecas lielas saimes, kuras tur strādā tāpat kā jebkurā stropā, papildus dalošas ar vērtīgajām smaržām un skaņas ritmiem. Kad pēc ikdienas darbiem māc nogurums, var atgūties bišu namiņā un relaksācija garantēta. ♦

Kur var apgūt biteniķa profesiju

- ♦ Ogres tehnikumā un tā mācību programmu īstenošanas vietā Vecbebras. Mācību ilgums — viens gads, audzēkņu vecumam un pieredzei biškopībā nav nozīmes. Apmācību forma — tālmācība. Mācību maksa — 550 eiro.
- ♦ Latvijas Biškopības biedrība rīko mūžizglītības kursus iesācējiem biškopībā. Kursu ilgums — divi gadi. Lektijas notiek klātienē divas reizes mēnesī (sestdienās un svētdienās). Maksa — 385 eiro. Pēc kursu beigšanas dalībnieks saņem apliecinību.

Šī gada medus cenas Latvijā

Mazumtirdzniecībā — no 6 eiro litrā. Vairumā — no 2,10 eiro kilogramā.

mā, kā arī vairāk domā par dabīgām lietām, ko lieto uzturā. Bites tam ir kā pievienotā vērtība, kaut vai dažas saimītes, lai pašiem un draugiem būtu medus, citi produkti un arī kāds dzēliens.

Pēdējās jauniešu grupas biškopjiem tehnikumu beidza apmēram pirms desmit gadiem. Kad saprata, ka ar šo auditoriju vien nevar grupas piepildīt, iespēja piedāvāt pie-

jums pēc šīm mācībām ir tik liels, ka, iespējams, jau katrs trešais Latvijas iedzīvotājs būs to darījis.

— Piepildītas grupas bijušas visus gadus, un arī nākamajā izlaidumā, kas būs 18. septembrī, mācības beigs 72 audzēkņi. Tie ir cilvēki ar dažādu iepriekšējo izglītību, pieredzi un vecumu. Visvairāk ir vidējos mūža gados, bet ir arī pa kādam jaunam vai ļoti cienījamam gados. Dažkārt smejamies — ja mums vajag palīdzību kādā jomā, tad jāmeklē mūsu audzēkņi, jo viņu vidū ir gan akadēmiķi, gan advokāti un elektrīķi vai kādas citas jomas pārstāvji.

Daudzi izvēlas nodarboties ar biškopību, jo nereti iegādājas lauku īpašumu, saņem stropus mantoju-

MAF

Projektu finansē Mediju atbalsta fonds no Latvijas valsts budžeta līdzekļiem.

10. un 11. lappusi sagatavoja Sandra Pumpure