

**PROJEKTA NOSAUKUMS:** Graudaugu pārstrādes ceha izveide Rēzeknes novadā

**ĪSTENOTĀJS:** Z/S "Liepkalns"

**VIETA:** Kļāsica, Ilzeskalna pagasts, Rēzeknes novads

**PROJEKTA FINANSĒJUMS:** kopējās attiecināmās izmaksas: 45.000 EUR, ELFLA publiskais finansējums: 31.500 EUR.

**PROJEKTA MĒRĶIS:** Izveidot jaunu graudaugu pārstrādes cehu, piedāvājot tirgū patiesi kvalitatīvu, bioloģiski tīru produkciju.

**PROJEKTA AKTIVITĀTES UN REZULTĀTI:** Projekta realizācija ļāvusi bioloģiskajai zemnieku saimniecībai "Liepkalns" uzsākt pārtikas produktu ražošanu, tādējādi dodot iespēju daļu pašu izaudzētas produkcijas pārstrādāt jau gatavos produktos. Projekta ietvaros tika iegādāts modulis, graudu lobīšanas iekārta, dzirnavas, fasēšanas iekārta.

Zemnieku saimniecības "Liepkalns" bioloģiski sertificētie produkti ir zaļie griķi, diedzētie griķi, šķeltie zirņi, jauninājums - griķu un zirņu makaroni, zaļo griķu un zirņu milti, pilngraudu kviešu un rudzu milti, kā arī griķu sēnalu spilveni.

Mūsdienās dzirnakmeņi graudu malšanai tiek izmantoti ļoti reti. Savukārt Z/S "Liepkalns" akmeņi dzirnavas ļauj iegūt unikālus miltu malumus ar lielāku uzturvērtību, jo tādā veidā maltajos miltos grauda sastāvdaļas saglabājas atbilstoši dabiskajām proporcijām, tā kā ar akmeņiem malšana notiek lēnām un dīgļis netiek pakļauts pārāk augstai temperatūrai, kurā noārdās vitamīni.

Ražojot graudaugu produktus, saimniecība ievēro principu izmantot tikai vietējas bioloģiski sertificētas izejvielas, lai ražošanas procesā maksimāli tiek saglabātas izejvielu uzturvielas un palielināts uzturvielu daudzums. Saimniecība termiski neapstrādā griķus lobīšanas procesa laikā, tādēļ zaļie griķi saglabā daudz vairāk vitamīnu un uzturvielu.

Saimniecība piedāvā ne tikai BIO produktus, bet arī tūrisma pakalpojumus: BIO produktu prezentāciju un pieredzes stāstu, ekskursijas, kulinārās darbnīcas un degustācijas.

## PROJEKTA FOTOGRĀFIJAS

