

No 29. līdz 30. maijam mācību vizītē un pieredzes apmaiņā uz Viljandi reģionu Igaunijā devās lauksaimnieki, zemnieku saimniecību īpašnieki, tai skaitā arī bioloģisko saimniecību īpašnieki no partneru teritoriju – Setomaa, Rouges, Tukuma un Smiltenes novadu pašvaldībām Igaunijas – Latvijas programmas 2021.–2027. gadam projekta Nr. EE-LV00066 “Green School Dining” ietvaros.

Mācību vizītes laikā tika apmeklētas vairākas zemnieku saimniecības. Pirmā no tām bija “Eeriksaare” saimniecība, kurā audzē un žāvē dažādus tēju augus un audzē bioloģiskas augu sēklas. Pēc šīs saimniecības apmeklējuma dalībnieki devās uz Koksveres Dzirnāvām, kurā ražo bioloģiskus graudu produktus no vietējām izejvielām – miltus, pārslas, putraimus un mannas. Vēlāk tika apmeklēta Olustveres biznesa un lauksaimniecības skola, kurā iespējams studēt lauksaimniecību, izmitināšanu, ēdināšanu, amatniecību, grāmatvedību un nodokļus, pārtikas pārstrādi. Skola piedāvā arī dažādus tālākizglītības kursus. Skola pārsteidza dalībniekus ar plašu mācību programmu piedāvājumu klāstu un materiāltehnisko nodrošinājumu mācību programmu apguvē. Kā arī iespēju apgūt amatniecības prasmes līdztekus citām mācību programmām. Pēc skolas apmeklējuma dalībnieki devās uz Viljandi, kur tika apmeklēta “Viljandi saimniecību pārtikas klēts”, tas ir kooperatīvs, kurā apvienojušies 7 mājražotāji, kur katrs piedāvā savu



produkciju, kuru var iegādāties pilsētas veikaliņā. Pārsvarā piedāvātā produkcija ir bioloģiska.

Nākamajā dienā dalībnieki devās uz Valgas reģionu “Kopra Karjamōis” bioloģisko saimniecību, kurā audzē aitas, garšaugus, dārzeņus, augļu kokus un krūmus. Saimniecībā ir lielas siltumnīcas, kurās tiek audzēti tomāti, gurķi un paprika. Dalībniekiem bija iespēja uzzināt par dārzeņu audzēšanas, glabāšanas un pārstrādes metodēm. Pēc tam dalībnieki devās uz Antsla ģimnāziju, kura veiksmīgi ir ieviesusi bioloģisko produktu izmantošanu skolu maltīšu pagatavošanā. Skola prezentēja savu sadarbību ar vietējiem lauksaimniekiem un to, kā paši audzē dārzeņus, kurus izmanto maltīšu pagatavošanā.



Noslēgumā dalībnieki devās uz bioloģisko saimniecību “Veinimāe”, kurā tiek audzētas vīnogas zem plēves, lielās siltumnīcās un ražots vīns un sidrs. Kā arī audzēti augļu koki un ogulāji. Saimniecības vadītājs izsmēloši izstāstīja par vīnogu audzēšanu un to kopšanu.

Apmeklējot saimniecības, tika iegūta vērtīga pieredze, kā veiksmīgi saimniekot, veidot kooperatīvus, kur realizēt savu saražoto produkciju. Kādas iespējas lauksaimniekam ir tad, ja viņam ir bioloģiskā saimniecība.

Projekta “Zaļās skolas ēdināšana” mērķis ir uzlabot ēdināšanas pakalpojumus skolās un pirmsskolas izglītības iestādēs, īpašu uzmanību pievēršot plašākai bioloģisku un veselīgu produktu izmantošanai, kā arī aktīvākai skolēnu iesaistei.