



# NOVADNIEKS

PREIĻU RAJONA LAIKRAKSTS

● Nr. 46/47 (6859/6860)

● Sestdiena, 1998. gada 20. jūnijs

● Cena Ls 0,36



Kazimira Anspaka zīmējums.



# Daugavas Jāņi, Jāņu Daugava

## Jāņi nāk, ko darīsim?

Līdz Jāņiem vasara aug, draudēdama spundes izšaut kā pirmsjāņu alus no agri aiztaisītām mucām. Sevišķi šogad, kad juku jukām rudzi zied, debesu slūžas pušu, pērkontēvs pilns enerģijas gan dienu, gan nakti, runkulēni vaģas turas pēdējiem spēkiem, lai neaizpeldētu uz upi un nepārvērstos par liņiem un sapaliem, bekas ir lasāmas reizē ar zemenēm. Bet vienai kāds meteoroloģiskais vai kalendārais sajukums debesu valdniekam prātā, saule savā gada gājumā tuvojas pašam augstākajam kalnam, un mēs sakām, domājam, jūtam, dziedam, gaviļējam, nočūkstam — ligo!

Un nemaz neesam tik pagāniski, ja palasām senās hronikas, kurās melns uz balta teikts, ka svētā Jāņa Kristītāja svētkus vasaras viducī mūsu iepriekšējās paaudzes sviņēja nedēļu un pat ilgāk, un visu nedēļu no pakalna uz pakalnu vizēja sārtu gaišums, ļaudis uzturējās pie tiem, priecājās, dziedāja, dejojā, arī lūdzās, mielojās. Kas tad ir mūsu īsā īsā Jāņu nakts, mūsu ugunskurs, kuru visbiežāk uz rīta pusi nodzēš kārtējais Jāņu lietus, salīdzinot ar kārtīgiem senlatviešu Jāņiem?

Bet «Novadnieka» ļaudis šajā laikā sāk nervozi apjautāties par dažādiem mūspuses Jāņiem un Līgām. Šoreiz ideja bija palūkoties, kā Jāņi dzīvo mūsu lielākās upes — Daugavas krastos.



Krievijā piedzimusi, Baltkrievijā augusi, Latvijā — māmuļas godu sasniegusi, Daugaviņa — melnacīte, rātņa, mierīga un klusa aizsteidzas garām Jersikas pagastam, Līvāniem, Turku pagastam. Daugava — saimniece, Daugava darbina savas spēkstacijas, Daugava nesusi plostus, nesusi tirdzniecības laivas un kuģus, Daugavas krastos apmetās pirmās ciltis, kamēr vēl pārējo Latvijas teritoriju klāja meži. Jersikas valsts uzplauka pie Daugavas. Daugava — smalka saimniece, kuras puķu dārzā — Daugavas senleļā zinātnes vīri atraduši reti kur sastopamas augu sugas. Aizsargājamus augus — dzeltenā kurpīte, augstais gaiļpiesis, spožais sunburkšķis, augstā vijolīte, meln-odzene, ārstniecības indaine, krustlapu drudzene, Tatārijas plaukšķene un tā tālāk, re, kādus floras retumus biologi un botāniķi mācējuši atrast upes ielejā. Daugava mūsu senčus barojusi ar visādām zivīm, Daugava — celtniece, kuras dolomītu un smiltis ļaudis iemanījušies dažnedažādi pielietot. Tomēr ne tikai praktisku apsvērumu dēļ, bet arī estētisko jūtu un izziņas alku vadīts cilvēks aizvien tuvo-

jies upēm, kas piesaista ar mūžīgo kustību, dzīvību, tecējumu.

*Aiz ko tek Daugaviņa  
Likumiņu likumiem:  
Laimes māte pavēlēja  
Dieviņam salocīt.*

Iespējams, ka senči zināja, kā cienīt upi, kura dara tik daudz laba, jo citādi nebūtu radušies šie ticējumi: «Ļaudis ūdeni ciena un tur par grēku tur spļaut vai mest kādus netīrumus. Ūdenī nedrīkst mest ne akmeni, ne arī spļaut, jo tad viņā saulē uz pašu citi metis ar akmeņiem un spļaus. Nevajag mīzt ūdeni, citādi pastarā dienā vajadzēs visu izdzert. Kas ūdeni spļauj, tas Laimes mātei iesplauj acīs.»

Bet nu jau ūdeni, pārnesti izsakoties, spļauj nevis viens cilvēks, bet spļauj pilsētas, valstis. Attīrīšanas ūdeni no rūpnīcām, dzīvojamajiem namiem, tīrumu mēslojumu iepūšana upēs novedusi pie tā, ka Rīgas jūras līcī Daugava gadā ienes ap pieciem miljoniem tonnu ūdeni izšķīdušu vielu.

## Kā klājas ļaudīm Daugavas krastos?

Redakcijas «Audi» izšūpojas maršrutā, ko parasti nepiedāvā ne premjeriem, ne prezidentiem. Bet žēl. Tie ir siksti ļaudis, kas ne no viena neko negaida, nelūdz un nevienam ne par ko nesūrojas. Par mūsu apciemojumu neviens neko iepriekš nezina, tāpēc dažā labā Jāņa sētā, ko sameklējam ar mūsu pavadoņu, pagasta kultūras darbinieces Intas Pabēzras (Jersikā) un sekretāres Viktorijas Vilcānes (Turkos) palīdzību, durvīm priekšā bija atslēga, un sargs ķēdē dusmīgi uzrūca «Nav, nav. Vau!». Kad Jersikas pagasta padomē iedeva sarakstu ar 85 vietējo Jāņu uzvārdiem, bet Turku pagastā — ar 15 Daugavmalas Jāņiem, sapratām, ka Līvānu Daugavas Jāņus šoreiz nemaz neapciemosim.

— *Cilvēkiem tagad ir labi dzīvot, —*



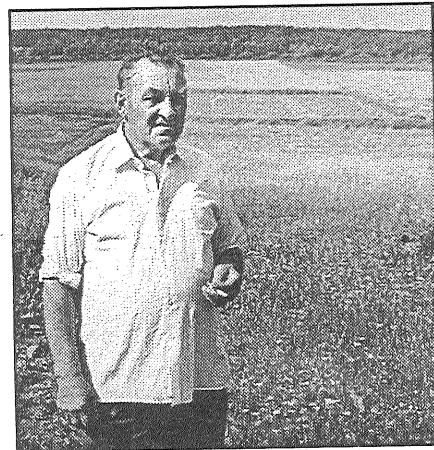
domā Jānis Kalnamala, vīrs, kuru 82 gadu smagā nasta pārliekusi uz pusēm, bet nesalauzusi enerģiju.

Savās goda drānās, ar kaklasaiti viņš naski soļo pa ceļa malu un paceļ roku mašīnas apstādīšanai. Tikai pēc tam uzzinām, ka uzņemtais pasažieris ir Jānis, ka viņš ir ceļā uz baznīcu, ka vecais vīrs visnotaļ ir ar dzīvi apmierināts, lai gan pa to gājis visādi un jaunībā nācies nēsāt gan latviešu, gan vācu armiju mundierus.

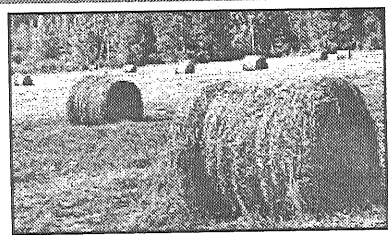
— Labi svētki, — saka Jānis Kalnamala par Jāņiem, un ir pirmais, kas nodungo «Jānīts nāca par gadskārtu savus bērnus apraudzīt».

Vēl isajā sarunā pieturā, kurā Jāni Kalnamalu atstājam gaidīt autobusu, viņš pagūst pateikt vēl liekamu atziņu, pēc kuras visu mūžu vadījies: «Mans tēvs man teica, nekad nelien, dēls, partijās, un es viņa sacīto ievēroju.»

— *Zivtiņas patiek visiem,  
bet maļu zvejnieki tās  
nomaitājuši ar  
elektrību, —*

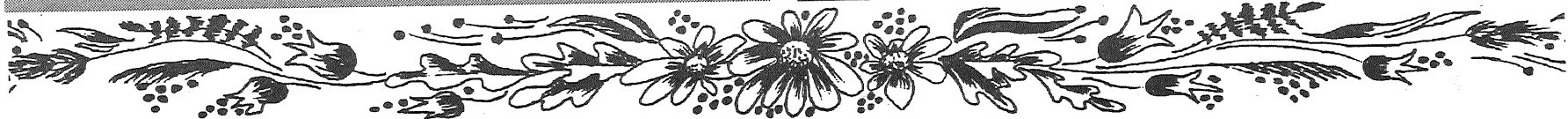


Turpinājums 3. lpp.



Šogad stiebrzāles bija gatavas pļaujai jau maija beigās, bet tagad jāpļauj āboliņš, jo ataugš spēcīgs atāls un siens nepelēs.

**Līdz 25. jūnijam**  
visās pasta nodaļās un pie lauku pastniekiem  
var abonēt «NOVADNIEKU» jūlija mēnesim  
un otrajam pusgam.  
**NENOKAVĒJIET!**





# Daugavas Jāņi, Jāņu Daugava

Sākums 2. lpp.

taujāts par Daugavas labumiem, stāsta Robežnieku saimnieks Jānis Aliks. Robežnieku iedzīvotāji ir pirmie, kas sveicina Daugavu Preiļu rajonā. Mājas nedaudz uzkalnīt, jo palu laikā esot gadījies, ka upe šajā vietā pārplūdina visu palieni. No augšas raugoties Jāņa Alika rudzu un ziemas kviešu lauki tik spēcīgi, kā mūris, kā siena, kaut cepuri liec virsū, noturēsies. Saimnieka lepnums. Rudzi jau pārziedējuši. Dažreiz ziemāju laukam virsū upe sanes ledus blākus. Vismaz divas nedēļas tie turas, kamēr izkūst, bet sējums izskalots un no ienākumiem — nekā.

Šo māju Jānis ar zivju ķeršanu nenodarbojas, bet kādu tad labumu viņam dod Daugava?

— Mitrumu. Tūrumiem nenākas ciest no sausuma, — upi slavē saimnieks.

Otrā pusē Jēkabpils rajons, tuvāko kaimiņu gaiļi dzirdami, pagalms redzams, bet ciemošanās nekāda neiznāk. Iepriekšējā dienā pārdaugavieša māja nodegusi acu priekšā. Biežāka tikšanās iznākot ar mūsu, kura aizprecēta pāri Daugavai. Ciemos braukšana iznāk ar laivu. Kaimiņu sievas arī nereti vien pārceļoties pāri upei uz bagātājiem melleņu, brūkleņu mežiem.

Šīs mājas saimniecei Marianna vārdā. Septiņus gadus viņa pavadījusi izsūtījumā Sibīrijā, Tomskas apgabalā. 1949. gadā izvesta no Vanagu Mačāniem. Tajā zemītē tagad saimnieko Mariannas meita no pirmās ģimenes, bet viņa pati — Robežniekos.

Aliku Jānim lauki sakopti, kartupeļi izvagoti, bietes izravētas. Tagad būšot jāpadomā arī par alu. Jāņuguns kā vienmēr, nokalnīt, pie Daugavas.

— *Ja ne Daugavas, es būtu pesimiste, —*



apgalvo Silvija Gusāre.

Liepas un Vējiņi Gosporos ir divas blakus pastāvošas saimniecības, viena pieder tēvam, otra — dēlam. Pats Jānis Gusārs devies savos — uzņēmēja — darbos, bet rosīgu un steidzīgu pagalmā sastopam Jāņa māti — Silviju Gusāri.

— Tā kā mans jaunākais dēls Jānis pasaulē nāca tieši Jāņu dienā, par citu vārdu nevarēja būt pat runa. Vēl jo vairāk tāpēc, ka man pašai kopš mazotnes Jāņu diena bija ļoti mīļa. Es ļoti pārdzīvoju, kāpēc mans tēvs nav Jānis. Biju ģimenē vienīgā meita, un mūsmājās nekad Jāņus nesvinēja. Bet sirdī man tā diena bija visu laiku, — romantiskās atmiņās dalās Silvija Gusāre. — Tagad ligojam katru gadu. Atnāk kaimiņi.

— *Vai Jānis nejutās noskumis, ka dzimšanas un vārda dienas svinības abas kopā? Kā ir ar dāvanām, vai jāsaņem dubultā devā?*

— Dāvanas nav tik svarīgas, galvenais, lai būtu līgotāji. Jāņi bijuši visos laikos, un domāju, ka būs mūžīgi. Jāņu mātes rūpes? Nav jau tik briesmīgi jāgatavojas. Kā ir, tā arī labi. Tā kā ir rabarberu laiks, tad es parasti cepu plātismaizes ar rabarberiem, sagatavoju

uzkodas, maizītes, Jāņa tēvs vienmēr ir padarījis alu.

— *Vai jūtaties apmierināti, vai dzīve neliek sprungulus zem kājām?*

— Kā nu kuro reizi, bet pārāk žēloties nevaram. Mums, vecajiem, ka tikai pietiktu veselības vēl savus sešus mazbērņus ieraudzīt lielus izaugušus.

— *Mēs, pilsētu un lidzenu iedzīvotāji, laikam nemaz nespējam izjust, kā tas ir, kad dienu un nakti, līdzās visiem tecējumiem darbos, gaišos un tumšākos brīžos visu laiku dažu desmitu metru attālumā tek Daugava. Ko upe nozīmē jums?*

— Daugava man nozīmē ļoti daudz. Tās vienreizējā ainava ir pierasta, bet katreiz, kad atbrauc svešāki ciemiņi un sāk sajūsmiņāties, ir tā, ka no jauna ieraugi upes likumu, baznīciņas zaļganos torņus otrā krastā. Es nevaru iedomāties savu dzīvi bez upes. Labi pašiem, labi lopiņiem. Viņi ganās pie upes, padzēras, iebrien un izpeldas. Ragi vien spīd virs ūdens, kad peld.

— *Vai pa straumi neaizpeld uz Rīgu?*

— Govis brien dziļumā, kamēr kājas jūt zemi. Tālāk nē.

— *Vai upe dod kādu zivi?*

— Pavasarī noķeram pa kādam lomam, bet uz Jāņiem, karstajā laikā parasti zivju nav. Brekši, lidakas, asari arī, tādās pašlaik ir Daugavas zivis. No pavasara sami. Ir gadījies kādu noķert. Vajag lielu spēku viņu savinnēt. Agrākos gados zivju upē bija vairāk. Kopš Baltkrievijas ķīmijas rūpnīcā notika avārija, zivju ir mazāk. Beigtas un pūsdzīvas tās bija izmestas krastos. Vienu laiku atkal no Daugavpils te laivās brauca un ar elektrību zvejoja zivis. Tās bija šausmas, kā tās zivis slakēja. Ar mašīnām brauca pēc lomām, gāza zivis, nu tā kā zvēri. Kādus gadus divdesmit atpakaļ tas bija. Maz zivtiņu tagad palicis Daugavā.

— *Vai pēc Daugavas krāsas, straumes vai vilņiem varat noteikt, kāds laiks būs?*

— Kad upe gaiši zilganā tonī, vilniņu tikpat kā neredz, tad pieturas labs laiks. Kad sāk virnot, no malas dūņas skalot, tad vēji tuvojas, vai arī lieti.

— *Par Daugaviņu parasti saka «pilna dārgu dvēseliņu». Vai tā ir?*

— Te ir noticis ļoti daudz nelaimes gadījumu. Pirms daudziem gadiem ziemas laikā ar vieglo mašīnu ģimene ar bērniem braucot padēvās vairāk uz šo pusi, kur āliņģi. Visi noslika. Tur, pret salinām noslika vecākā dēla draugs. Liela traģēdija. Ūdenslīdēji meklēja. Daugava prasa upurus.

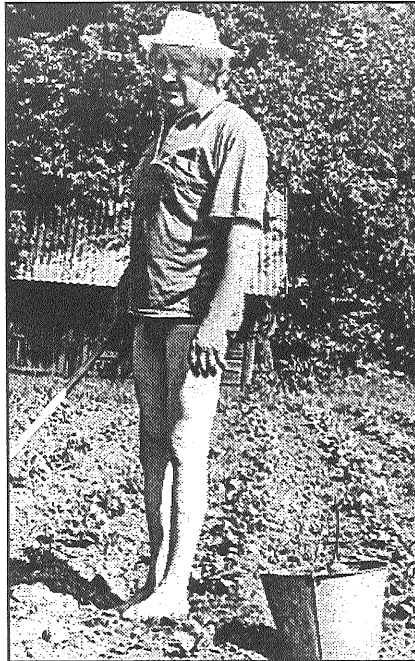
Un tomēr es katru vakaru viena pati, vai ar bērniem aizeju pie upes, apsēstos. Tik jauki, viss redzams, Dunavas baznīcas torņi spoguļojas. Madaliņas baznīca. Meži tadā kā zilgmē.

Ja ne Daugavas, varbūt es būtu galīga pesimiste. Jaukums, ziedi, putnu dziesmas man dod spēku un enerģiju. Kā te dzied lakstīgalas! Citreiz pat pagalmā.

Atceros vienus Līgo svētkus. Ļoti jauka nakts. Visa Daugava miglā. Pilns mēness. Blāzma un ēnas tā kā kādā spoku valstī. Krastā visi ligoja, bet es pēc kaut kā atnācu uz pagalmu. Šeit viss tādā ēnā, bet ābelē lakstīgala pogoja. Tik brīnīšķīga sajūta, tik romantiska nakts. Smaržoja siena kaudzītes, līgotāji tik mēreni ligoja. Atbalsis pāri Daugavai, un jāņuguņu atspulgi.

*Būs jāzīti bez alus*

Jānis Romanovskis ar šo pavasari un vasaras sākumu ne sevišķi apmierināts. Nupat



piecēlies no smagas slimības gultas. Zemākajās vietās kartupeļiem mitruma bijis par daudz, un tie nemaz nav sadīguši. Tagad tajās vagās, virs kurām neredzas kartupeļu lakstu zaļie cekuliņi, Jānis Romanovskis ar kapli izrok bedrītes, stāda kartupeļus no jauna.

Garām upe tek likločiem, straume nevar ieskrieties, varbūt arī tāpēc kārtīgi plūdi Romanovsku mājās nav piedzīvoti. Šajā posmā Daugavas dziļums apmēram astoņi metri. Šogad pagaidām upe esot samērā tīra, citiem gadiem nācies pie krasta novērot netīrus sanezumus. Saimnieks ar zvejošanu neaizraujas.

Agrāk šo māju Jānis kolhozā strādājis par šoferi, tagad visa iztikšana no četriem zemes hektāriem, praktiski — no piena pārdošanas. Sieva strādā veikalā.

Jāņa Romanovska jaunībā ligošana bijusi jautrāka, tomēr arī tagad ciemiņi nākot ar vainagiem, pats parūpējoties par ugunsgrūku, sieva par — sieru. Alus gan nebūšot. Ne jau miežu vai iesala trūkuma dēļ, bet veselības dēļ.

*Pirmie Jāņi kādam mazam daugavietim*



Jāņa Ozola Ozoliņa mājās pašā saimnieka nav, devies palīgā citam kaimiņam. Saimniece Natālija ir smaidīga un laipna, bet uztraukusies, un pat bērnu un mazbērnu vārdus

saucot, iznāk sajukums. Kā lai tas nenotiktu, ja nupat meitas Rudītes un Jāņa Vilkāju ģimenē piedzimis pirmais bērniņš, dēls. Rudīte vēl slimnicā, bet pats Jānis ir tik laimīgi lepns, sapaņņais un priecīgs, kā visi jaunie tēvi, kuri nule atgriezušies no pirmā sievas apciemojuma pēc dzemdībām, pirmo reizi uz rokām pacēlušī savu dēlu. Jānim iespīezam rokā turpat salasītās jāņzāles un nav grūti pierunāt aiziet līdz skaistākajam upes līcim papozēt. Līdzī aiztek arī sievas māšas Ārijas meitēni Signe un Kristīne.

Jāņa Vilkāja mājas ir Turku pagastā, bet sievas vecāku mājās dzīvo tāpēc, ka iznāk tuvāk līdz darbam, viņš strādā gateri.

— Man patīk mans, mātes ieliktais vārds Jānis, — saka Vilkājs. — Man prieks par draugiem Jāņu vakarā, par liksmošanu. Man nav tēva, un līdz šim alu svētku vakaram vienmēr ir sarūpējusi māte.

— *Vai arī dēliņu sauksiet šajā vārdā?*

— Dēlam vārds būs Dairis.

— *Jūs nesēn precējušies. Pēc kādām īpašībām nolūkojāt sievu? Un kā iepazināties?*

— Ballē. Rudīte man ļoti iepatikās tāpēc, ka ir skaista.

— *Ko Daugava nozīmē jums jaunajai ģimenei?*

— Mēs ar sievu laivā mēdzam pārcelties līdz salai. Uz tās arī dzīvo Jānis. Zadināns. Uz salas atrodas divas saimniecības. No Daugavas otra krasta pievilka elektrība. Uz salas ir arī tehnika, lopi.

Jāņus Ozolu Ozoliņu ģimene un Jānis Vilkājs šogad gaida ar nepacietību. Paredzams, ka mājās būs arī mazais Dairītis, un līgotāji varēs nogaršot apraugu pirāgus.

— *Dāvanas man patīk*

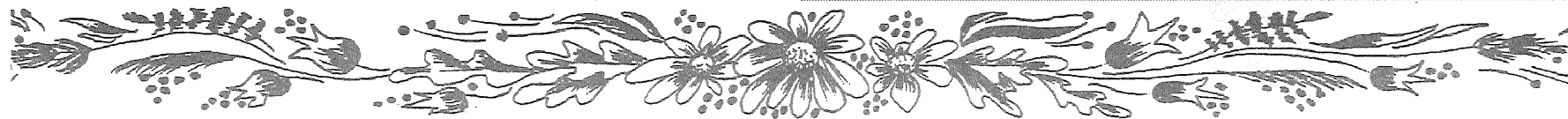
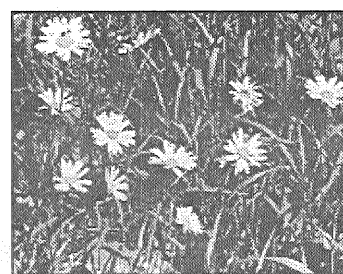


Mazo, simpātisko Jāni, grūti ierunāt kādu mirkli papozēt fotogrāfam. Arī tad nē, kad mēs apgalvojam, ka viņa māmiņai Maijai Spūlei, Jersikas pagasta padomes priekšsēdētājam esam pateikuši, ka iegriezīsimies pie viņas Jāniša. Vectēvam Donātam Marcinkevičam tomēr izdodas Jančuķu iedrošināt. Jānis Spūlis ir beidzis pirmo klasi. Viņam patīkot Līgo svētki, dāvanas. Pērn saņēmis rotaļu pistoli, bet ko gribot šoreiz, vēl nesot izdomājies.

Tikvien pajautāja, Jančuķus, laimīgs izsprucis no korespondentiem, stāsta savam draugam. Redz kā, bet mēs baidījāmies zēnu apmulsināt ar jautājumu birumu.

*Turpinājums 4.lpp.*

**23. jūnijs ir Zaļu diena, Līgo diena un Līgo vakars, kas šogad iekrīt jaunā mēness fāzē, kad ir īstais laiks ārstniecības zaļu lasīšanai gan cilvēkiem, gan lopiņiem. Sevišķas ārstnieciskas spējas ir Līgo vakarā un Jāņu naktī lasītām zālēm.**





# Daugavas Jāņi, Jāņu Daugava

Sākums 2., 3. lpp.

## Jāņu dzimta



Kamēr Jāņa Daugavvanaga mājās sameklējam saimnieku, pāri pagalam ar zivju ķeseli no upes nāk cits vīrs, kam steigšus apjautājamies, vai arī viņš nav Jānis. Un izrādās, ka ir gan. **Jānis Auzāns** no Līvāniem.

— Divdesmit piecus gadus esmu nostrādājis par galveno mehāniķi Līvānu stikla fabrikā, bet tagad esmu pensionārs, — stāsta Jānis Auzāns. — Esmu politiski represētais, līdz ar to saņemu lielāku pensiju, tad jau var iztikt. Palīdzu laukos vienam otram radniekam. Atmaksā ar produktiem. Naudas jau nevienam laukos nav.

Jānis ir viens riktīgs latviešu vārds. Tie, kas mani labi pazīst, alu gan no manis neprasa, jo pats nedzeru ne alu, ne šņabi. Līvānos svinēšana iznāk vairāk pa upes malu, uguns kuri, kompānijas, draugi. Agrāk Jāņu vakarā salasījās stikla fabrikas darbinieki. Līgošanu savās mājās kā pensionārs vairs nevaru atļauties. Ierodas tikai paši tuvākie — dēli. Viens strādā par vecāko inženieri Rīgā, televīzijā, arī Jānis, otrs nesen aizstāvēja doktora disertāciju, ir Tehniskās universitātes pasniedzējs. Arī mazdēls man ir Jānis. Mans vectēvs arī bija Jānis vārdā. Atceros, ka viņa mājās vairāk līgoja jaunieši. Vecie bija nostrādājušie. Agrāk jau strādāja dūšīgi.

— Vai pie Daugavas pēc zivīm bieži iznāk piebraukt?

— Zivju upē tagad kļūst aizvien mazāk. Pārvelk lielos tiklus pāri Daugavai, vēl ar elektrozeļu iznīdē. Esmu piedalījies pat valsts zvejošanas sacensībās ziemā, dabūjis pirmās vietas. Lielākais loms? Kādreiz Lubānā saķērām vairāk nekā atļauts. Esmu vilcis līdakas pa četri, brekšus pa divi kilogrami. Ludzas pusē, pie Rēzeknes. Nagļos labi varēja zvejot, tur bija jāsamaksā par zveju. Citi ir praktizējušies Daugavā samus ķert, bet es — raudīņas, līdakas.

### Lopsakalnā nav saimnieces

— Nav tādas dienas, kad es neatnāktu pie Daugavas, — stāsta Jānis Daugavvanags. — vajag lopus pārsiet, vajag upi paskatīties. Tik skaista upe. Katru dienu neredzēt, tas jau ir liels pārkāpums. Vasarā skaista, bet palu laikā,



gadās, ka atnāk līdz pašai istabai. Esmu piedzīvojis, ka istabā ūdens stāv trīsdesmit centimetru augstumā. Te esmu dzimis, te mūžu nodzīvojis. Manam tēvam bija trīs dēli, trīs meitas. Pats gan paliku bez ģimenes. Strādāju, un ātri vecums pienāca.

— Vai tad tagad saimnieces vairs ne-meklējat?

— Ko nu tur, vai tad viņa te gribēs dzīvot? — Tik labās mājās un tik plašā saimniecībā? Kā jūs tiek ar visu galā, un kas tās aitiņas nocērpj?

— Atnāk strādnieki no pilsētas. Aitas pats cērpju. Nocirpt aitas — smiekla lieta. Vilnu izmazgāju, strādniekiem par darbu ar vilnu samaksāju. Cimdiem, segām. Aitas labi dzīvnieki. Pašlaik ir divdesmit piecas, skaitot ar visiem jēriem.

Saimniecībā ir sešpadsmit hektāri. Graudaugi nepadodas, jo te ir smilts zeme. Audzēju pienu, gaļas lopus. Ir lietots traktors, divi zirgi.

Agrāk nodarbojos arī ar amatniecību. Gatavoju logus, durvis, kubuliņus, baļļiņas kāpostu, gurķu skābēšanai, esmu laivas taisījis. Tagad cilvēki kļuvuši nabadzīgāki, neko daudz nepasūta.

— Vai zivis arī ķerat?

— Kā gan citādi. Pie upes dzīvojot jāķer. Ar makšķeri, spinningu. Vienīgi te upē daudz akmeņu.

— Kā ar līgošanu?

— Kopā ar kaimiņiem svinam, bet alu gan pats netaisu. Liela noņemšanās. Labāk nopirkt.

### Katru pirmdienu trīs pilnas somas



«Vilnišu» zemnieki Monika un Jānis Lietavnieki katru pirmdienas rītu savus trīs lie-

los bērņus — Daugavpils universitātes studentus Santu un Aiju, Lūznavas lauksaimniecības skolas audzēkņi Jāni palaiž ar pilnām produktu skološana nūdien nav joka lieta, kaut arī vecākā meita reizē ar studijām iekār-

tojusies darbā. «Vilnišu» saimniekiem jāpado- mā, kā visracionālāk izmantot savus 12 hektārus, lai gūtu peļņu. Pagaidām Jānim kaut nelieli, bet droši ienākumi algas veidā bija no paju sabiedrības «Jersika» darbnīcu vadītāja amata. Iet runas par likvidēšanu. Tajā pašā laikā vairāki pagasta zemnieki, kas labprāt bija uzsākuši saimniekošanu savā zemē, tagad to atdod paju sabiedrībai. Pārliecinājušies, ka izdevumu vairāk nekā ienākumu.

«Vilnišu» saimnieki nodarbojas ar dārzeņu audzēšanu, tā pierādījusi savu rentabilitāti. Taču zemnieki visos laikos ir dabas stihiju varā, šovasar pēc lietavām kāpostu stādījumu vagas izskatās kā rīsa lauki — ūdenī. Vilnišu Jānim ir drūmas priekšnojautas, ka šogad no kāpostu ražas nekas dižs nebūs. Toties agrīnie kartupeļi, aprīļa vidū stādītie, jau pie ziedēšanas.

Lietavnieku ģimenes ligzda ir skaista un lepna, silta, ar tik ekonomisku centrālpakuri, ka pietiekot vēl sazin pirms cik gadiem pirktu ogļu. Gar ieejas celīti kā rakstains divielis stiepjas dažādu krāsu īrisu dobe. Kādreiz Jāņa tēvam pēc toreizējiem likumiem piederējis arī gabals no Daugavas, līdz upes vidum. Mazais Jānis pār-galvīgi dzīvojies pie un pa upi. Savu reizi no ledus gabala nocelts, savu reizi ar sili apgāzies. Tagad no Vilnišu mājām līdz Daugavai kilometri divi, bet upe vienalga ir vilinājums, kuram neatteikt ne Jāņu vakarā, ne pēc karstas darbdiens. Jaunībā vairāk līgots pa Jersikas pilskalnu, esot gadījies lecot pāri uguns kuram no pilskalna novelties. Lietavnieku dzimtā Jāņa vārdu nes jau trešās paaudzes vīri. Vilnišu saimnieka tēvs un dēls arī Jāņi.

Pie ārdurvju stenderes vēl no pērnajiem Jāņiem saimnieces sprausis pilādžu zars. Lai raganas uzduzas. Katrai pilādžogai galā krustiņš, arī lapas krustā. Ļaunie un nelabie spēki netiek ne pāri, ne garām tajās vietās, ko sargā pilādžu spēks.



Latvijas krāsainā lakata skaistāko, zilāko dzīparu atstājam pie Līvānu robežas, lai no jauna to ieraudzītu jau Turku pagastā. Likloču ceļš gar pagasta māju tās dienas trīsdesmitgrādu tveicē ir pēdējais virszemes ceļš 93 gadus vecajai Teklai Švirkstei. Dažus kilometrus arī mūsu mašīna pievienojas šim braucienam, jo neba pasaulē ir kas svarīgāk un steidzīgāk darāms, kā pateikt pirmo labdienu jaundzimušam, vai atdot godu aizgājējam. Cienītam un godātam, spriežot pēc mašīnu rindas, kuru braucēji devušies pavadīt mirušo.

### Divi svētki vienā reizē neder

Jāņa un Daces Zvirbuļu sakoptās mājas — Vindas, liecina par saimnieku — Jaunsilavu pamatskolas darbmācības skolotāja un bērnu audzinātājas kārtības mīlestību un skaistuma izjūtu. Skaistos traukos Dace piedāvā neparasti garšīgu un atspirdzinošu bērzu sulu. Pa atvērtajām darbnīcas durvīm plūst svaigu zāģa skaidu smarža, jo Jānis ir vīrs, kas galdniecību uzskata par savu galveno darbu. Kāpnes, durvis, logi, iekšējās apdares detaļas, arī laivas. Pasūtījumi rāda, ka cilvēki būvējas, remontējas. Ar zemīti nodarboties neatliek laika, apstrādājot vienīgi tik, cik vajadzīgs produktu pašu vajadzībām.

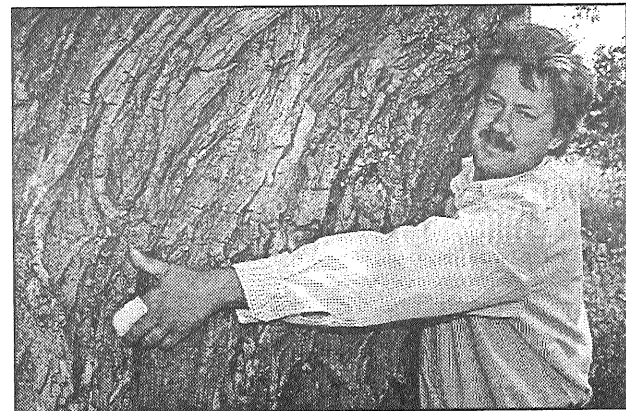
Jānim bērniņā vainagus vijušas radu tantes, skolas gados — draudzenes, tagad ozollapu kroni galvā uzliktot sieviņa. Ir nācies arī skumjus svētkus vadīt slimnīcā Maskavā. Ir nācies pa Jāņiem būt radu kāzās, bet, Jāņaprāt, divi svētki vienā reizē labi nesaderot. Šogad līgošana paredzēta pašu mājās. Pie māju iemītniekiem pieskaitāma arī stārķu ģimene, kas šeit apmetusies gadu pēc Jāņa un Daces kāzām, un pa šiem gadiem izvadījusi 11 stārķēnus.

— Ko jums nozīmē Daugava?

— Zvejnieks es neesmu, zivis lāgā pat neatšķiru. Pie Daugavas aizejam pastaigāties.

— Kāda ir dzīve, ja uz to paskatās ar kārtīgu latviešu Jāņa acīm?

— Esmu apmierināts. Ja strādā, dzīvot var.



Fotografēties Jānis vēlas pie bērniņas «štābiņa», milzīga sudrabvītola. Krietnu gabalu vīrs zemes no resnā stumbra kā vainagus uz visām pusēm izveidojušies zari. Te maza- jam Jānim bijusi mīļākā apmešanās vieta. Bez tam vai nu putnu atnests, vai kā citādi šeit izdzīvis jāņogu stāds, iesakņojies, saku- plojis un tagad ik gadus ir pilns ar ogām. Nūdien, pirmo reizi redzēti tādi brīnumi, ka pēc jāņogām jākāpj sudrabvītola. Zaru ēnā ogas ienākoties mazliet vēlāk, bet garšīgas.

### Bites slīkst Daugavā

Vienā pusē šoseja, pa kuru Daugavpils un Rīgas virzienos plūst transporta straumes, otrā pusē — Daugavas straume. Starp tām abām — Jāņa Veigura, Jāņa dēla, māja, uz kuru ar sievu Mariannu atgriezušies no Ogres pēc vecāku nāves. Kopā ar trim bērniem — Jāni, Andri un Inesi, bet divi — Modris un Ina — palikuši Ogrē.

— Katrā paaudzē jābūt pa Jānim, — uzskata Jānis vecākais. — Latviešiem jau nav skaistāku svētku par Jāņiem. Mēs līgo- jam Daugavas krastā. Pie upes ir tik smuki.

— Vai papardes tomēr uziedz?

— Ja meklē, tad zied. Ja nemeklē, nezied.

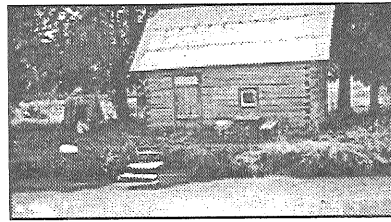
— Vai sagaidāt saulīti uzlecot?

— Reti kad nācies Līgo naktī gulēt.

— Jūsu pagalmā žāvējas tikli. Vai lomi veiksmīgi?

— Draugs Voldis ir izņēmis licenci zvejo- šanai, bet zivtiņu pamaz. Šogad vispār vairs nav zivju. Varbūt kādi ar strāvu zvejo, nezinu, kur zivis pazudušas. Daugava visu ko labu dara, lopus var padzirdināt, zirgu izpeldināt.

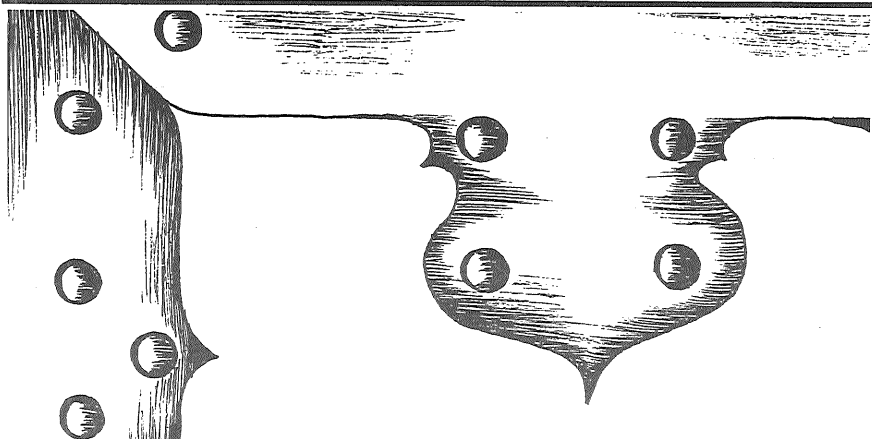
Turpinājums 13.lpp.



Kas to celiņu  
Sudrabu nolēja?  
Jāniša ligava,  
Ūdeni nesda.



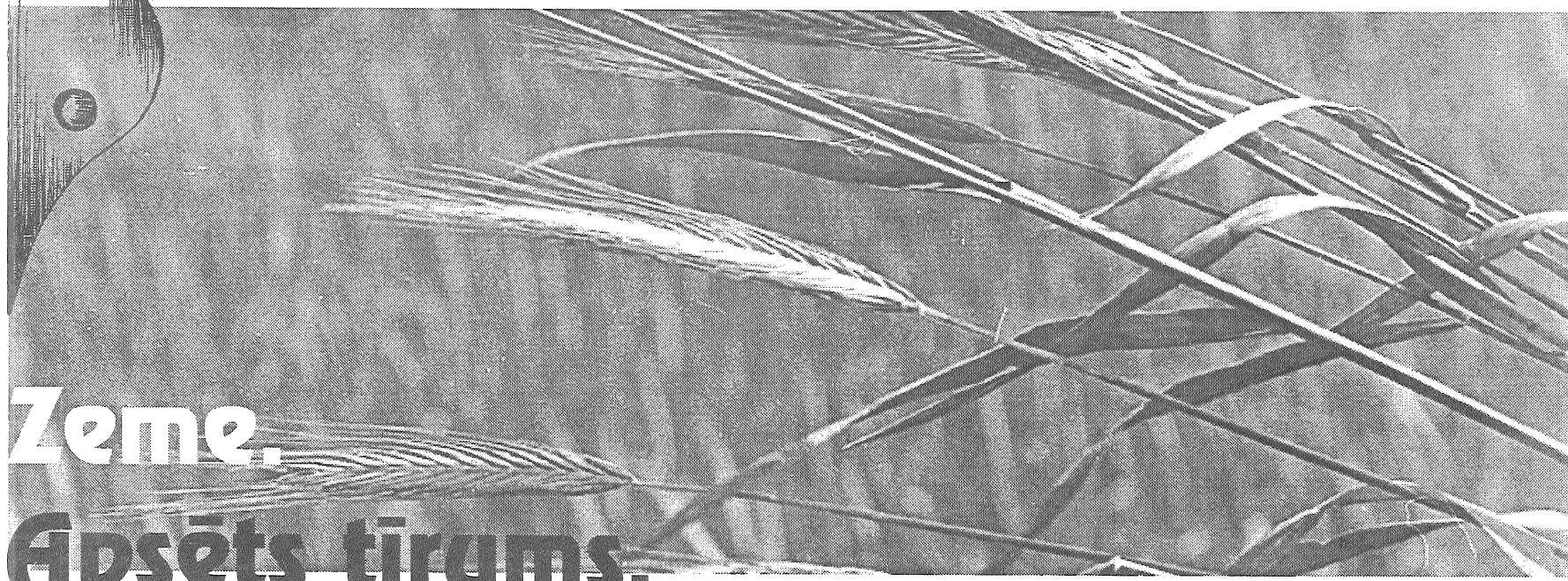




# PŪRA LĀDE

LAIKRAKSTA «NOVADNIEKS» IELIKUMS

Nr. 6



## Zeme.

## Apsēts tīrums.

## Briestošas maizes smarža.

Šie vārdi, šie jēdzieni ir nesaraujami saistīti. Pat tie no mums, kuri izliekas augstākās matērijās esam, klusībā piekrit, ka cilvēka eksistence ir iespējama vienīgi pateicoties šai Svētajai Trīsvienībai. Es nekautrējos šos vārdus rakstīt ar lieliem burtiem, jo, pateicoties zemei, briestošiem graudiem un svaigai maizei, cilvēki spējuši radīt sev apkārt to pasauli, kurā mēs dzīvojam šodien.

Rudzu maize. Kliņģeri. Sklandu rauši. Ogu maizes. Baranciņas. Tik dažādi smaržo un iz-

skatās. Bet dod vienādu spēku, dod dzīvību. Un vienādi garšo visiem izsalkušajiem — gan tiem, kuri var atļauties nopirkt vislepņāko pīrāgu, gan tiem, kuru rocība atļauj vien parastas maizes šķēlīti.

Mēs esam ziemeļu tauta un dzīvojam ziemeļu zemē. Iļģi aug mūsu ziemeļu maize. Zem rudenī lietavām, zem putēņu sagšām, līdz pavasara spirtajiem dzietiem un tumīgām augusta dienām, kad druvās grūtais auklējums sanēdams sabirst klētīs un arodos. Dzejnieks teiktu, ka tas jau ir dzīvības pamats — ņemt

no zemes un atdot cilvēkam. Droši vien, ka tā arī ir, ka tas ir likums, pēc kura mēs visi ritam.

«Pūra lādei» šoreiz sakrājam materiālus par cilvēkiem, kuri mūsu dienišķajam galdam sarūpē maizi. Bija iecerēts apmeklēt visas lielās un mazās maizes ceptuves rajonā. Bet izrādījās, ka cepēju ir krietni vairāk nekā domājām.

Nepaspējām tikt ar visiem un ceram, ka sapratīsiet. Varbūt tieši jūsu ceptā maizīte ir tā, par kuru simtiem ēdāju apgalvos — visgaršīgākā un vissātīgākā.

## Visgaršīgākā maizīte ir tā...

Jā, kāda tad ir visgaršīgākā maizīte? Cik cilvēku, tik garšu. Dažam liekas, ka nav nekā labāka par saldskābmaizes riecieni. Citam smēķē no baltmaizes kukuļa nolauzts gabals. Bet bērni bieži prasa, mamm, nu atnes no veikala vienreiz kārtīgu maizīti, to ķieģelīti...

Šoreiz jautājam cilvēkiem, kādu maizi viņi visbiežāk pērk veikalos. Vai atceras, kad pēdējo reizi ēduši rīku, kas nogriezta no liela un smaga mājās cepta kukuļa?



**Olga Točilkina:**

— Pēdējā laikā mājās ēdam to maizīti, ko cep mans dēls. Jā, viņš strādā par cepēju firmas «Jata» maizes ceptuvē. Man garšo.

Lauku maizi ēdu pavisam nesen. Mana vīramāte Praskovja Točilkina dzīvo Stabulniekos un regulāri mājās cep maizi. Garšo visiem ļoti labi, bet man pašai vislabāk ar pienu.



**Elmārs Dančauska:**

— Es parasti veikalā izvēlos Aglonas maizes ceptuves ražojumus. Visbiežāk tas ir parastais ķieģelītis vai arī saldskābā maizīte.

Lauku maizi dabūju nogaršot tad, kad aizbraucu uz laukiem. Pēdējo reizi tas bija laikam kādu pusgadu atpakaļ. Vislabākā lauku maizes cepēja ir manas sievas vecmamma Regīna Dzene no Rušonas pagasta. Tādai maizei klāt noteikti jādzer svaigs lauku piens. Tikai tad ir istā garša.

**Kira Leonova:**

— Es parasti iepērkos veikalā «RIO» un ņemu saldskābo maizi. Radu un paziņu, kuri ceptu lauku maizi, man nav, tāpēc īsti neatceros, kad to pēdējo



reizi ēdu. Tur jau vajag lielu krāsni, gāzes plīti nav nekāda cepšana. Agrāk, kad vēl dzīvoju laukos, tad pati cepu. Toreiz man garšoja gan ar pienu, gan ar tēju.



**Elvira Bravacka:**

— Ja vien ir iespējams, veikalā nemaz nepērku, bet vedu no vīramātes Annas Bravackas. Viņa cep bieži un vienmēr mums līdzī dod. Tādi lieli, lieli kukuļi, ka ģimenei pietiek visai nedēļai. Lauku maize ir sātīga, rīku noēd un vairāk negribas. Ar veikalā pirktu ir savādāk, paēd, bet pēc laiciņa gribas vēl...

Citreiz, kad maize jāpērk veikalā, nemaz nepievēršu uzmanību, ka vajadzētu izvēlēties ko īpašu. Es nešķiroju, man

garšo dažāda maizīte. Ir laba tāpat bez sviesta un kādām piedevām. Bērniem gan vislabāk patīk ar ievārījumu.



**Raivis Jurāns un Guntars Zukulis:**

— Kad man pašam jāiet uz veikalu, es vienmēr izvēlos Dauguļa saldskābmaizi, ko ved no Līvāniem.

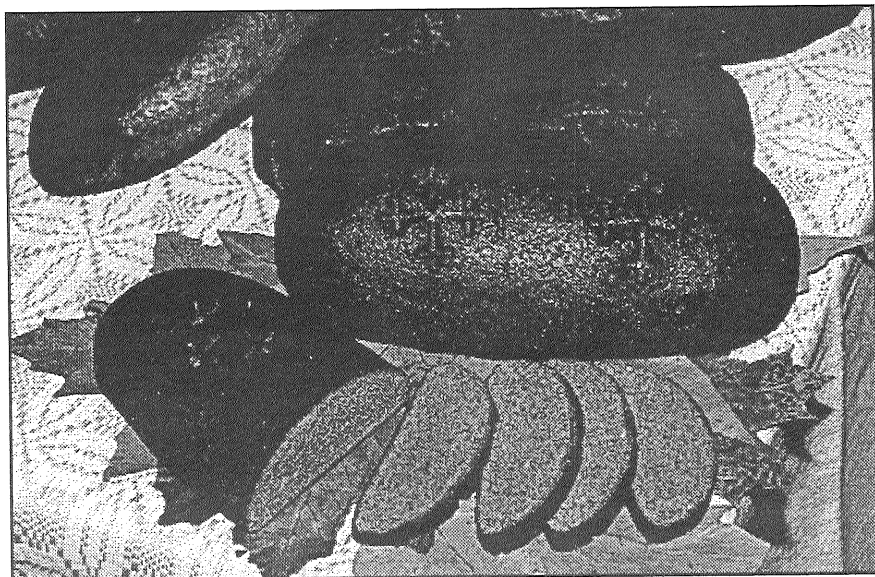
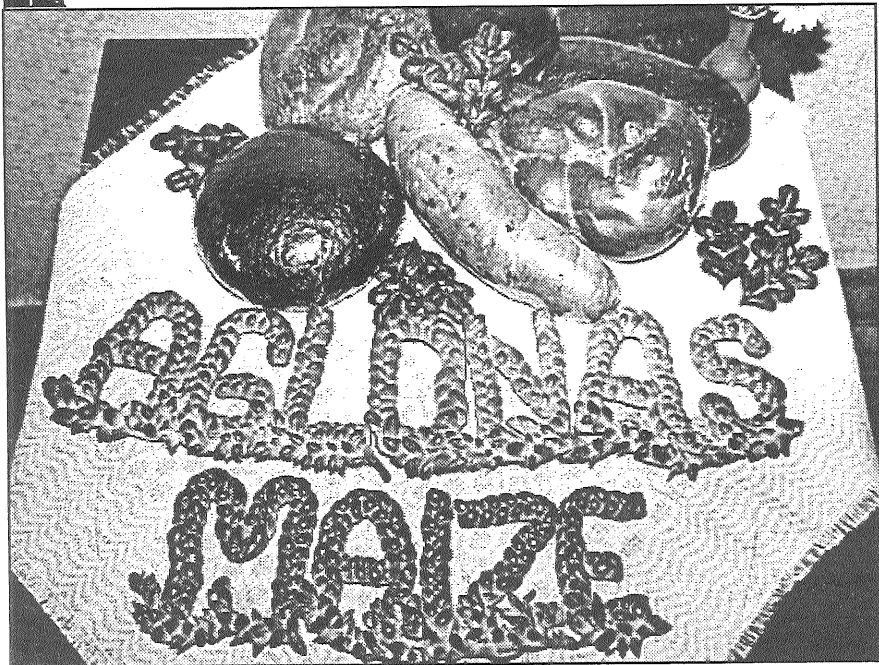
Lauku maizi pēdējo reizi ēdu sen, laikiem pirms gadiem trim. Kur tas bija, īsti neatceros, laikam kaut kur ciemos biju aizbraucis. Liekas, ka visgaršīgākā maizīte ir ar sviestu.

— Es domāju, ka vislabākais ir parastais ķieģelītis. Bet lauku maizi nemaz neatceros, vai esmu ēdis. Tagad laikam gandrīz neviens necep.

**Vairākos desmitos skaitāmas maizes šķirnes, ko ikdienā varam izvēlēties veikalos. Katrai gaumei un katrai garšai. Un visgaršīgākā, droši vien, ir tieši tā maizīte, ko pēc garas darba dienas liekam vakariņu galdā.**



# Maize ar Māras krustu nāk no Aglonas



● Pirms kāda laika Aglonā sāka cept «Māras» maizi, kurai Māras krusts uzspiests.

Ja veikalu plauktos būsiet pamanijuši brūnus kukulišus ar Māras krustu vai ozola lapiņu uz spīdīgajām muguriņām, tad ziniet, ka tie nāk no Aglonas maizes ceptuves. Baltā vienstāva ēka netālu no bazilikas uz Krāslavas ceļa garābraucējiem zināma jau trīsdesmit gadus. Pat svešinieki sāk ostīt gaisu, kad vējš līdz lielceļam atnes tikko no krāsns izvilktas maizes smaržu.

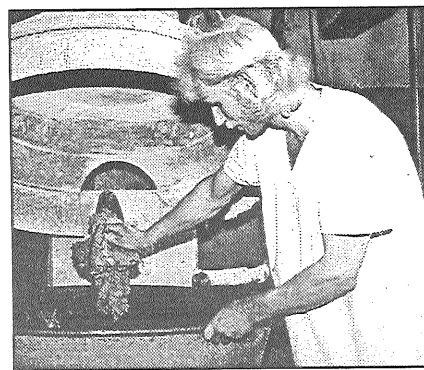
Toreiz pirms trim gadu desmitiem Aglonā bija lielākā un lepnākā ceptuve rajonā. Tiesa, sortiments niecīgs — tikai ķieģelītis un balta maize. Taču izceptās maizes daudzums bija iespaidīgs, mašīnām vien veda projām pa visu rajonu. No tiem pirmsākumu laikiem arī palikusi lielākā daļa iekārtu, pat krāsnis ir tieši tādas, kā toreiz uzbūvētas, tikai vairākkārt kapitāli izremontētas. Cilvēki, protams, mainījušies, jo ne jau visi var izturēt to «mazo ellīti», kāda ceptuvē valda, piemēram, vasaras vidū. Mainījušies arī vadītāji.

Ceturto gadu kolektīva trīsdesmit piecus cilvēkus vada, par viņiem un par maizi atbild ceptuves vadītāja Vija Ancāne. Tikpat ilgi viņai līdzās strādā, darbus un problēmas uz pusēm dala laboratorijas vadītāja Inita Putāne. Abas ir gandrīz vai profesionāles. Gandrīz — tāpēc, ka maizes cepšanu speciāli nav mācījušās, toties ir diplomētas sabiedriskās ēdināšanas speciālistes.

«Mēs noteikti neesam modei pakal-skērējēji. Nekādus garšas uzlabotājus vai irdinātājus maizei klāt neliekam. Tā gan būtu lētāk un izdevīgāk, bet vai veselīgāk? Mūsu maizīte ir nedaudz dārgāka, toties krietni sātīgāka,» stāsta Vija Ancāne. Viņa ir lauku cilvēks un labi saprot, ka zemnieki ir konservatīva tauta. Viņiem uzpūstie kukuliņi neiet pie sirds.



● Ceturto gadu kolektīva trīsdesmit piecus cilvēkus vada, par viņiem un par maizi atbild ceptuves vadītāja Vija Ancāne. Tikpat ilgi viņai līdzās strādā, darbus un problēmas uz pusēm dala laboratorijas vadītāja Inita Putāne. Abas ir gandrīz vai profesionāles. Gandrīz — tāpēc, ka maizes cepšanu speciāli nav mācījušās, toties ir diplomētas sabiedriskās ēdināšanas speciālistes.



● Mīcītājs un galvenais saldskābmaizes speciālists Juris Pavlovičs, bet pēc profesijas... galdnieks.

«Agrāk veikalos mūsu maizīti vien ņēma un lielos daudzumos. Tagad cilvēkiem ir izvēle. Dažā veikalā plauktos ir kukuliņi no četrām vai piecām ceptuvēm. Uz Aglonu, piemēram, ved no Daugavpils, ved no Rēzeknes un Jēkabpils. Bet mūsu piekritēji ir Špoģos, Kalupē, Dagdā, Maltā, Ezerniekos, Viļānos un Krās-

lavā — līdz pat Baltkrievijas robežai. Un, protams, arī Preiļu rajonā.»

No Aglonas ceptuves daudzveidīgā klāsta visiecienītākais tautā esot parastais ķieģelītis un «Darņicas» maizīte no skrotējumiem rudzu un pirmās šķiras kviešu miltiem. Vēl maizes topā turoties triju vai četru veidu klonā maize, no kurām lielākā piekrišana «Dubnas» maizei, kas cepta no rupjiem rudzu miltiem.

Pirms kāda laika Aglonā sāka cept «Māras» maizi, kurai Māras krusts uzspiests. Tā caurumiņu baktīšana un svītrīņu valkāšana visiem sen jau bija apnikusi. Un gadījās tā, ka Inita kādā grāmata izlasīja, ka senie latvieši agrāk to krusu likuši. Tas maizei svētību dodot un cilvēkam sātību. Ceptuvē strādājošie vīrieši no metāla tad arī izveidojuši Māras krustu, ko tagad katram kukulītim uzspiež.

Pavisam nesen sākuši cept «Lauku» maizi. Tai, savukārt, zīmīte ozolapiņas formā. Arī pašu zīmīti un taisīti. Nu vairs nesajauks ne ar vienu citu ražojumu.

Ar lepmumu Vija un Inita stāsta, kā esot apguvuši septiņu veidu saldskābmaizi, kas esot vissarežģītākais un piņķerīgākais darbs. Dažnedažādi smalkumi jāzinot. Nu, piemēram, abrām esot jābūt no apses taisītām. Apse — tas koks, kas vajadzīgo skābumu mīklai uztur un ir labvēlīgs nepieciešamajiem mikroorganismiem, toties citu nevajadzīgu baktēriju veidošanos nomāc.

Abras nekur tālu nevajadzējis meklēt. Vietējais Aglonas koka darbu meistars Antons Jasevičs uztaisījis. Vēl koka

mentītes iztēsis, ar ko iejau maist un kult. Izrādās, ka arī daudzas receptes agloniešiem ir pašu izstrādātas un papildinātas, lai būtu kāds knifs, kura nav nevienam citam. Kas tie par knifiem, palika cepēju ziņā, jo nevar vieglu roku amata noslēpumos dalīties. Lai citi paši galvas palauza un pagudro...

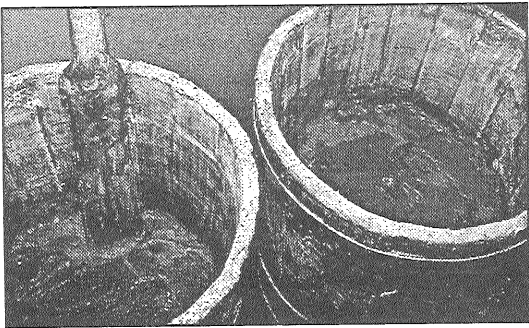
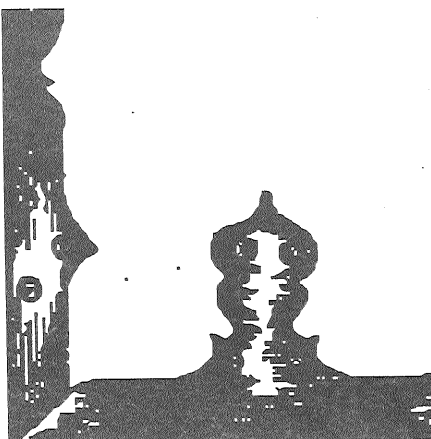
Vai ir vienkārši iemācīties cept labu maizi? Vija un Inita pagalvo, ka maizi vajag just. Protams, liela nozīme arī daudziem citiem faktoriem — ūdens cietībai, miltu kvalitātei un tā tālāk. Izrādās, ka tikai miltu kvalitāte vien veidojoties no simts faktoriem. No tā, kādā zemē grauds iesēts, cik lietaina vai sausa bijusi vasara... Dažs var skolu skolas beigt, bet maizīte pēc visām gudrajām tehnoloģijām nepadosies tā, kā citam bez grāmātām un studijām.

Aglonas ceptuvē esot dzīvs piemērs — mīcītājs un galvenais saldskābmaizes speciālists Juris Pavlovičs, bet pēc profesijas... galdnieks. Viņš astoto gadu strādā ceptuvē un visu māku apguvis tepat uz vietas.

Tikai no malas liekas, ka galdniecība un maizes cepšana ir nesavienojamas lietas. Gan maize, gan koks ir dzīvs, ar dvēseli. Un no cilvēka arī prasa dvēseli pretī. Ja tu to nedod un bāz tehnoloģisko procesu priekšā, no mikstiem kukuliņiem tikai tādi pabiezāki plāceņi sanāks.

Vija Ancāne saka: «Mums katram izstrādājumam ir sava recepte. Nav tā, ka tikai pa virsu kaut ko pabārstām un par jaunu maizi nosaucam. Bet cilvēki mūsupusē ir stūrgalvīgi, it īpaši gados vecākie. Tā saukto veselības maizi vai rupjmaizi ar rozīnēm nemaz negrib ņemt. Viņiem vajag to, kas gadiem ierasts. Vienreiz sanāca joks — balta maizei sezama sēkliņu vietā sākām bērt linsēklas. Tak tantes veikalos sākušas protestēt, kur viņu iemīļotie batoni pazuduši. Un ne par ko nav bijušas pārliecināmas, ka tie jau ir tie paši, kas agrāk, tikai ar brūnām sēkliņām.»

Aglonas maizes ceptuves vadītājas kabinetā glabājas vairāki albūmi, no vāka līdz vākam piepildīti ar fotogrāfijām. No izstādēm, no prezentācijām, no laikrakstiem un žurnāliem, kur bijuši raksti par Aglonas maizīti. Ir ko redzēt un pabrīnīties, kaut vai, piemēram, par 1995. gada decembrī Rīgas Latviešu biedrības namā notikušo piparkūku mājiņu un piparkūku sirsnīņu konkursu, kur agloniešu izveidotā piparkūku bazilika ieguvusi skatītāju simpātiju balvu. Un noteikti būs vēl citas balvas, jo ceptuves kolektīvs prot savu godu turēt.





# Dubencas «Atvasēs» vienmēr būs pašcepta maize



Dubencas «Atvasēs» ir mājas Rožkalnu pagastā turpat pie otrās Vārkaavas. Pārsimt metrus tālāk no pagalma, kārklos un kalmēs ieaugusi, Dubna atdala Rožkalnu pagastu no Upmalas. Agrāk ceļa gājēji, pa lielceļu soļojot garām «Atvasēm», ieklausījās klavieru skaņās, kas pa atvērtajiem logiem plūda no ozoliem, liepām un sudrabvītoliem ieskaudās dzīvojamās mājas logiem. Tur mūziku mācījās saimnieces Teklas Lazdānes divi dēli un meita. Tagad skaidrs, ka tikai leviņa savu dzīvi pilnībā veltījusi dziesmu pasaulei, viņa ir rajonā daudziem zināmā Aglonas bazilikas kora «Magnificat» diriģente Ieva Lazdāne. Vecākais dēls nu jau viņšaulē, bet Bonifācijs strādā «Atvašu» tīrumos.

Soreiz runa būs par Teklu, kuru pat Latvijas televīzijā tagad pazīst kā garšīgas un sārtīgas maizes cepēju. Iesirmiem matiem gludi apvītu galvu, smaidīga un apaļa viņa nāk pretī atbraucējiem, aicina apsēsties un sauc vedeklu Annu, lai tak liekot maizi un visu pārējo, kas pienākas tādā reizē, galdā. Bet pienākas šādā reizē nekas cits kā medus un svaigs piens.

Karotes, šķiet, pašas sniedzas uz medus bļodiņas pusi. Piens vēsiem malkiem noglāsta vēderu. Jā, garšo debešķīgi!



No Teklas Lazdānes uzzinājām daudz visādu gudrību, no kurām varētu sastādīt pamācību grāmatu maizes cepējiem. Lūk, dažas no tām. Kad kukuli no krāsns izvilkti, tos vajag ar treknas gaļas ādiņu vai sviesta pikuci apsmērēt, lai spīdīga. Maize ir labi izcepusi, kad tai, pie apakšas piesitot, skaņa vairs nav dobja. Caur maizes lizes kāta apakšu nedrīkstot list, tad kupris mugurā iemetīšoties.



«Paga, paga, es jums sākumā pastāstīšu, kā man, jaunai meitai, gāja, kad pirmo reizi mūžā pati maizi cepu.» iesāk saimniece. «Cīši jaunatoreiz biju — septiņpadsmit gadiņos apprecējos. Maija mēnesī sabrauca precinieki, ap Pēteriem kāzas rīkojām.

Tad nu es, vīra mājās tikusi par saimniece, ķēros pie darbiem. Vīramāte bija mirusi un skaidrs, ka puīša cilvēkam rīkošanās pa māju īsti negāja pie dūšas. Atceros, dikti nostrādājusies pa dienu biju, kad vakarā ieliku maizi krāsnī. Nodomāju, ka pa tām divām stundām, kamēr cepas, varēšu drusku nosnausties. Bet nevajadzēja gan tā darīt... Pamosos — nākamās dienas rīts, saule jau gabalā, bet mana maize krāsnī! Melna kā šokolāde apsvīlusi un sakaltusi. Kā par nelaimi vēl māsīca ciemos iebrāuca. Jāliek maize galdā, jāpacienā, bet man tāds kauns par savu gulēšanu, tāds kauns...»

Tā bija pirmā un vienīgā reize, kad Teklas tantei ar maizīti nesmukums gadījās. Ātri vien iepraktizējusies, turpmāk kļuvusi par lielisku cepēju. Šo un to no mātes pieredzes pārņemdama, likusi savu gudrību klāt.

«Tagad jau cilvēki maizīti netur tādā vērtē kā agrāk. Mēs mātei bijām četri bērni. Grūti augām, jo tēvs reizēm mīlēja iedzert, un tad jau darbi tā nevedās. Citreiz maizes nemaz nebija galdā. Kad gāju skolā, citi bērni pusdienas ēda, bet es kāru aci skatījos. Atceros, ka viena meitene man maizes rīku iedeva — tik garšīga bija, ka ne izstāstīt.

Baltmaizīti mājās tikai pa retam cepa. Katram ēdājam tad tika pa bulciņai. Mēs, bērni, ātri vien savu notiesājām un tad ap vectēvu trināmies, kamēr viņš pa rīcīņai atvēlēja.

Kādus divus gadus, kad tēva jaunākais

brālis, dokumentus viltodams, mums visu zemi bija atņēmis, pavisam slikti dzīvojām. Māte ar ogu lasīšanu un dzijas sprēšanu visu ģimeni izbaroja, izvilka.

Kara laikā arī nebija vieglāk. Vācieši manu brāli gribēja darbos uz Vāciju vest. Viņš caur krusttēvu atpirkās, bet tad pie vāciešiem vajadzēja braukt man. Zinājām, ka precētus neņem, tāpēc arī apprecējos septiņpadsmit gadiņos. Mans vīrs bija labs cilvēks, satīcīgi nodzīvojām, bērņus izaudzinājām.

Kolhozu laikā dikti bailīgi bija. Zemi atņēma, sienu gotiņai nedeva. Tāpēc arī nolēmām, ka bērni jāskolo, projām jāstāta. Visi mūziku mācījās. Pārdevām kumeļu, vīrs pēdējos trīsdesmit kilogramus miltu pārdeva, bet nopirkām un no Rīgas atvedām klavieres. Tagad jau vecas, bet skan.

Bet ko es te par savu dzīvi bēdājos, jūs tak par maizīti gribējāt dzirdēt... Vislabāk ir, kad no pašaudzētiem graudiem cep, milti daudz garšīgāki. Rupjai maizei uzvāru ūdeni un tad piecpadsmit minūtes padzesēju, lai nav pavisam vārošs, tad tikai diezputra sanāks. Mīkla paliek saldena. Pēc pāris stundām pieberu neplaucētus miltus un ļauju, lai ieskābst.

Vēlāk atkal beru miltus klāt. Tikai jājūt, cik daudz bērt — lai nav ne par biezu, ne par mīkstu. Cik daudz? Nevaru pateikt, esmu pieradusi, un rokai un acij arī savs mērs.

Ar saldskābo maizi ilgāk jānoņem, pāris dienas jāraudzē. Un regulāri jāpakuļ. Tad tā istā garša un smarža rodas. Kad vēl ķimenes klāt, tad viss kārtībā.

Daudzi saka, ka man padodoties veisteknis. Izklāju uz galdā mīklu, lieku virsū kārtu speķa un sīpolus. Tad sarullēju kā ruli, izveidoju klaipiņu un šauju krāsnī iekšā. Smēķē labi, vai no rudziem

vai no saldskābmaizes mīklas. Vienmēr taisu arī sakasnīti. Kamēr bērni bija mazi, mīklā liku olu iekšā. Kamēr cepas, arī ola čaumalā izcepusies. Kas par prieku un pārsteigumu, kad mazo kukulīti atlauž vaļā!

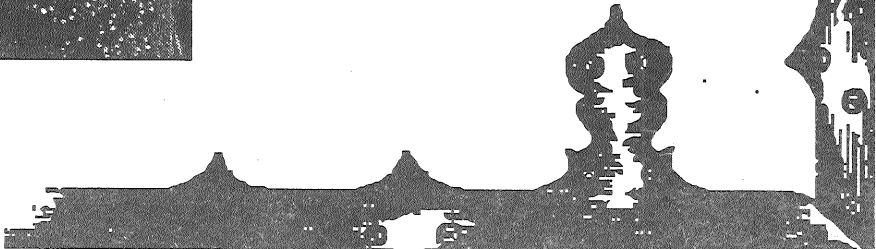
Kukulīšiem vienmēr uzvelku krustu virsū, lai svētība un sāts, bet sānos rievīņas, lai malas neplīst. Iztukšotā abrā vienmēr miltus pakaisu un dibenā arī krustiņu ievēlu. Atceros, ka mana māte, rudenī pirmo reizi no jaunās ražas maizīti cepot, abru vienmēr ar puķēm un zaļumiem pušķoja. Arī krāsns bija apušķots, jo tie mājās bija svētki un prieks, ka ziemā būs ko ēst. Žēl, ka tagad šī paraža izzudusi.

Pirms taisa kukulīti, uz lizes jāliek kļavu vai kāpostu lapas. Tad maizītei apakša nesasmērējas, garoziņa arī garšīgāka. Cepamā krāsns mūsmājās pirms kādiem divdesmit gadiem mūrēta. Tagad reti kur ir tādi meistari, kas pareizi prot samūrēt, lai maize vienmērīgi pa visu krāsni izcepas.

Nezinu, kā citas cepējas, bet es kurinu ar egles vai priedes malku. Bērnam, piemēram, ogļu pārāk daudz. Un vajag centies, lai pārāk strauji neizkuras, tad var garoza apdegt. Abra arī no egles koka.

Manis cepto maizi un veistekņus pa visu Latviju ir vadājuši dažādiem saietiem un braucieniem. Pat televīzijā ēduši. Laikam garšo, jo no raidījuma «Savai zemītei» bija klāt, prasīja, taujāja vis kaut ko. Bet ar stāstīšanu un rādīšanu vien maizi cept nevar iemācīties. Vajag pašam darīt. Rekur, vedekliņai Annai tas jau trešais cepiens. Ievai arī patīk maizi cept. Kad atbrauc mājās paciemoties, vienmēr mīca un sapņo, ka pašai vajadzētu mazu abriņu iegādāties. Tad pati mēģinātu cepeškrāsnī cept.»

● Medus, maize un piens bija nobaudīti. Laiks prasīties un posties, jo arī pati jaunākā «Atvašu» māju atvasīte Brigita palika nemierīga. Vēl jau viņa nav ista maizes ēdāja, tikai pa kriksītim vien. Bet paies daži mēneši, un mazulīte jau droši turēs rokā brūnu garoziņu no mammas vai vecmammās ceptā lielā kukulī. Es ticu, ka paies gadi un tad arī viņa stāvēs pie krāsns, kurā cepsies resni kukulī. Dubencas «Atvasēs» vienmēr būs pašcepta maize. Citādi nemaz nedrīkst būt.





# «Jata» sola jaunas maizes šķirnes

*Septiņ' dienas, septiņ' naktis  
Rudziem līdu līdumiņu;  
Septiņ' meitas piekusušas,  
Maizes muldu mīcīdamas.*

(Tautas dziesma)

Firmas «Jata» ceptuvē «Novadnieks» maizes noslēpuma meklējumos bija jau pēc tam, kad tikām redzējuši vairākas citas. Un tāpēc vairs nebrīnījāmies, ka mīcītāji, formētāji un cepēji smaida. Neskatoties uz nejauko karstumu, kas nāk ne tikai no krāsnīm, bet spiežas arī pa logiem no jūnija svelmes, cilvēki bija optimistiski noskaņoti. Atnācējiem gan liekas, ka to izturēt nemaz nav iespējams, kur nu vēl strādāt visu garo nakti.

Bet maizes cepēji ir pieraduši un noslīpētām kustībām dara tikai to, kas nepieciešams. Lai velti netērētu spēkus, lai enerģijas pietiktu līdz maiņas beigām. Maiņas brigāde, bet kolektīvs, kuru darba kopīgais rezultāts maiņas beigās mērāms brūnu kukuliņu spīdīgajās un apaļajās muguriņās. Ja kādam gadītos kļūme, tā vairs nebūtu tikai viņa kļūme, bet kopīga.

Firmas «Jata» ceptuve sāka darboties 1994. gada vasarā. Pirmie mēģinājumi bija ar baltmaizi, kuru tautā sauc vienkārši par batoniem. Izrādās, ka tieši baltmaizes cepšana ir vienkāršāka un ātrāk apgūstama. Rupjmaize toties ir daudz kaprīzāka, tāpēc pie tās ķērušies vēlāk. Ir pagājuši četri gadi, tagad «Jata» cep daudz vairāk maizes šķirņu un mēģina arvien ko jaunu.

Vai jaunas maizes ienākšana ir vienkārša? Kur nu! Piemēram, ar saldskābmaizi ņemoties jau veselu gadu, bet nav un nav tāda, kā gribētos. Visādi knifi un smalkumi jāmeklē, jādomā, jāmeģina. Un vēl tā precizitāte, bez kuras saldskābmaize nesānās — noteiktas reizes iejavs ir jāmaisa, viss jādara precīzi laikā. Ja nu gadās kādu reizi nokavēt un šo to laikā neizdarīt, jau iepriekš skaidri var zināt, ka maize nebūs īsti laba.

Baltmaizi cep naktīs, lai no rīta tā būtu svaigāka, smaržīgāka, lai pircējiem veikalos rokas pašas stieptos pēc dzeltenbrūnajiem klaipiņiem un kārotos ne jau ar nazi nogriezt, bet tāpat rokām nolauzt kādu kancīti un garīgi apēst.

«Jatā» rūpējas par to, lai firmas ražotā maize pēc iespējas ilgāk uztur svaigumu un nesabriest. Katrs klaipiņš tiek ietīts plēvē, katram klaipiņam klāt pielikta zīmīte ar firmas nosaukumu un maizes šķirni. Tādu iesaiņotu maizi vienkāršāk transportēt, jo ceļa putekļi netiek klāt. Bet cepēji uzskata, ka iesaiņojums vajadzīgs arī no estētiskā un higiēnas viedokļa. Veikalā taču ne vienam vien gribas personīgi pārbaudīt, vai klaipiņš ir pietiekami svaigs. Nākamajam pircējam tad nav nekādas vēlēšanās ņemt to, ko kāds jau pirkstiem pabakstījis. Cita lieta, ja pirkums iesaiņots.

Vai ceptuvē strādājošie ir profesionāļi? Profesionāļi gan, bet skolā par maizes cepēju mācījusies vienīgi brigādiere Olga Gončarova. Viņa šo profesiju apgūvusi Jaunaglonā, iepriekš strādājusi Krāslavā, bet vēlāk kopā ar vīru pārcēlusies uz Preiļiem.

Pārējiem maizes cepšanas gudrības nākušas pašmācības ceļā un no tā, ko iemācījusi un ierādījusi Olga. Šķiet, ka maizes cepšanai tomēr vajadzīgs talants. Dažs to mākslu spēj apgūt ātri un jau pēc pāris dienām



● Tā sagadījies, ka vienā maiņā strādā divi Andreji — Grigorjevs un Točilkins. «Novadnieka» fotogrāfs šoreiz fiksējis mirkli, kad izcepto maizīti no formām ņem laukā Andrejs Grigorjevs.

var cept maizi patstāvīgi, citam vajadzīgs mēnesis. Bet ir arī tādi, kam maizes cepšana neiet pie sirds. Un tad nelīdz pat vairākus mēnešus ilga mācīšanās — maize ir kā dzīva miesa, jājut tās smarža, garša, dvēsele. Izrādās, ka receptes un tehnoloģija ir tikai pielikums. Ne velti tautā saka, re, tam cilvēkam ir viegla roka, viņam puķes aug, viņam lopi padodas. Tāpat ir ar maizi — vai nu tā padodas vai ne.

Pirms pāris gadiem, kad Latvijas maizes ražošanā ienāca jaunas tehnoloģijas un paņēmieni, sākās vai vesels bums — cilvēki ar lielu kāri pirka baltmaizi, kura bija neparasti puļņa. Un kā nu nē, tik lieli un augsti kukuliņi, kas vairs pirk to, ko piedāvā vietējie. Un prelieši pirka Aizkraukles un citu lielo maizes kombinātu cepto kuplo baltmaizi, kurai pievienoti garšas uzlabotāji un dažādi irdinātāji. Bet tad ātri vien atpaka, ka tāda maizīte nav īsta, miksta un čagana gan, bet nedod sāta sajūtu.

«Jatas» ceptuvē un arī citās Preiļu rajona ceptuvēs nekad maizei nav likuši klāt nekādus irdinātājus un uzlabotājus. Pircēji var būt droši, ka precē ir tikai augstvērtīgi produkti, jo no veciem miltiem vai nekvalitatīva rauga laba maize nemaz nesānās. Pavisam nesen ņēmuši miltus no viena veduma, bet viena porcija nu nemaz ne-



● Maizes mīcītājs Aleksandrs Škuratovs ir pārliecināts, ka sievietēm pamatīgās koka baļiņas izcilāt un mīcāmos katlus izstumdīt būtu par grūtu. Galu galā, kur lai vīrieši savu spēku izrāda?..



● Olga Gončarova ir maiņas brigādiere. Bet tas nebūt nenozīmē, ka viņa tikai komandē. Parasti Olga strādā plecu pie pleca kopā ar formētāju Gaļinu Bilkinu.

izdevusies — gatavie plāceņi kārtīgu kukuļu vietā. Izrādījies, ka trāpījies pie dzirnavniekiem veselu gadu nostāvējies miltu maiss.

Latgales novada cilvēki ar lielām pūlēm esot pieradināmi pie kādas modīgākas maizītes. Tā ir gaumes lieta, bet par gaumi, kā zināms, nestrīdas.

Jūnija beigās «Jatas» ceptuve pircējiem piedāvās pavisam jaunas maizes šķirnes. Kādas, tas pagaidām lai paliek noslēpums. Bet receptes jau sagādātas un priekšdarbi notiek. Nu ko, pagaidīsim?

## Maizes ķīmiskais sastāvs un enerģētiskā vērtība (100 gramos produkta)

Nosaukums vērtība	Ūdens	Olbaltumvielas	Tauki	Og hidrāti (pievienotie)	Enerģētiskā (kJ)
Rudzu formas maize	47,5	6,5	1,0	40,1	794
Klona maize	42,3	7,3	1,2	45,4	891
Kviešu maize	37,8	7,6	0,6	52,3	975
Baltmaize	36,3	7,4	2,9	51,4 (3,3)	1046
Saldskābmaize	37,4	5,3	0,8	53,9 (0,4)	975
Pilngraudmaize	37,5	8,6	1,0	49,8	967
Barankas	17,0	10,4	1,3	68,7	1305

(Kalorija = kJ:4,19)

▼ Jaunu rudzu maizi nedrīkst sunim pirmam dot, tad nebūs svētības. (Tautas ticējums).

▼ Nevajag otram pa logu maizi dot, tad svētību aizdod līdz. (Tautas ticējums).

▼ Kad maizes druscīņa bērnam zemē nokrīt, tam tā trīs dienas jāmeklē. Ja pēc tam to nedabū, tad jānoskaidro tēvreize. (Tautas ticējums).

## Abra, baļļa, baļviņa

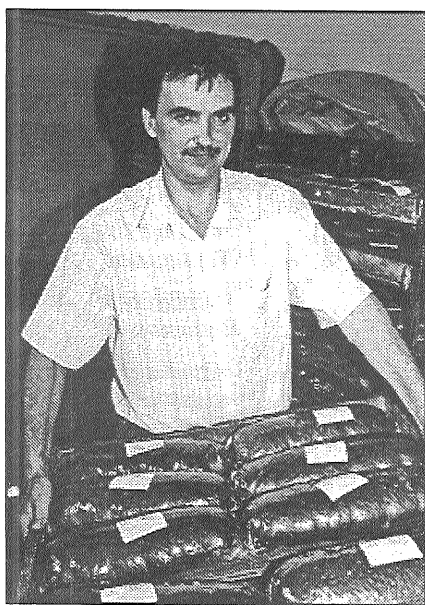
Maizes cepšanai parasti lieto koka abru (labāks ir lapu koks). Šis paņēmieni ir vislabākais. Abru pēc lietošanas nemazgā, bet tīri izkasa un uzglabā sausās telpās. Jāgādā, lai abra iegūtu labu skābumu, jo tad būs laba arī maize. Ja abra ieviešas nepatīkams skābums, tad tā ļoti jāizmazgā un jāizmērcē ar karstu paegļu ūdeni. Tad izplaucē un ierīvē ar sīpoliem. Abru nekad nevajag glabāt mitrās telpās, jo tad maize neizdodas laba.

Pirms maizes iejaušanas kā abrai, tā arī produktiem jābūt sasildītiem, tos iepriekš ienesot siltās telpās, kurās gatavo arī maizi. Ziemā maize rūgst lēnāk un, lai veicinātu labu rūgšanu, piejauc ieraugu, kurš atstāts no iepriekš ceptās maizes mīklas. Maize noteikti jāmieca siltās



telpās, kur nav caurvēja, un rūgšanas laikā maize nedrīkst atdzist, maizei kā garšvielu var pielikt ķimenes.





● Pirms vairākiem gadiem Dzintars Daugulis tuvākā un tālākā apkārtnē bija pazīstams kā pieredzējais bitenieks, kura aprūpē bija 120 bišu stropi. Nepiesardzības dēļ šī aizrašanās radīja veselības traucējumus un lielo bišu saimi nācās pārdot. Toties tagad viņš savu uzņēmību un darba prasmi pierādījis citur — kopā ar dzīvesbiedri Edīti darbojas pārtikas ražošanas un tirdzniecības biznesā. Dzintaram pašu ceptā saldskābā maize garšo vislabāk. «Arzēmēs visur lieto ķimiju. Sajauc kaut kādus putraimus ar ūdeni, pievieno pārtikas skābi un saldskābmaize gatava. Bet kārtīgai maizei jābūt trīs dienas,» saka Dzintars.

«Novadnieks» vēlējas vairāk uzzināt par to, kā veicas darbs uzņēmuma maizes ceptuvē, kura izvietojusies bijušās Līvānu ķieģeļu fabrikas administratīvajā ēkā. Par to, kā viņš uzsācis savu tagadējo biznesu, Dzintars Daugulis pastāstīja: «Man ir eksperimentētāja gars»

— Pēc profesijas esmu bitenieks, šajā amatā nostrādāju divpadsmit gadus. Braucām uz dravu kopā ar sievu — brīnums, kā viņai nebija bail — staigāja, bitēm aplipusi, nopurina no minisvārciņiem tās bites un darbojas tālāk. 1991. gadā gribējām taisīt «lielo rubli» — iegādājāmies speciālu aparātu, kuru likām stropos. To iedarbinot, bites dzēla īpašos stikļos, uz kuriem palika bišu inde — to pēc saūšanas kastjām nost. Tais laikos par bišu indi maksāja lielu naudu — 20 dolārus par gramu, vienā reizē varējām sakasīt līdz 400 gramiem. Taču mainījās laiki, noieta tirgu pārpludināja un neko daudz nepaspēja pārdot. Toreiz man bija «liela galva» — ievācot bišu indi nelietoju sejas masku, kā rezultātā notika saindēšanās, tādēļ nācās pārdot visas 120 saimes. Kādas četrdesmit aizveda uz

Rēzekni, tās samainīju pret automašīnu, bet pārējās izdalīju draugiem. Tagad mans vienīgais vaļasprieks ir makšķerēšana un maizes cepšana. Ļoti interesē arī konditoreja. Pirms pieciem gadiem tik ļoti iegaršojās torte «dāmu pirkstiņi», ka nolēmu atvērt nelielu konditorejas cehu. Cilvēki par mani smējās un teica — muļķi tādi, patērētājiem ir spēcīga konditoreja, tortes un bulkas ved arī no citām pilsētām. Taču mēs neklausījāmies, sameklējām trīs cilvēkus un uzsākām darbu.

### Vajadzēja savu maizi

— Mūsu firmai ir izveidojies plašs pārtikas preču tirdzniecības tīkls, taču kādreiz bija lielas problēmas ar maizi. Braucām uz Salas pagastu Jēkabpils rajonā, kur ir laba maizes ceptuve, stāvējām rindā. Parasti mūs ierakstīja kā beidzamos. Nevarējām arī to maizīti dabūt tik daudz, cik mums viņu izpirka. Gadījās, ka vispār atteica un mēs palikām bez maizes. Kad doma par pašu maizes ceptuvi bija nobriedusi, nopirkām lietotu vācu armijas maizes krāsni. Domājām — ja nesanāks maize, to izmantosim konditorejai. 1995. gada pavasarī sākām ar standarta maizes cepšanu, cepām 200-300 klaipus dienā un pārdevām Līvānos.

### Receptūra izkristalizējās pati

— Mūsu cepējus apmācīja speciālisti no Rīgas. Sākumā cepām standarta baltmaizi un standarta klona maizi. Studējām literatūru, es pats, braucot no Rīgas, vedu pilnus tīkliņus ar dažādu maizi un ēdām līdz nelabumam. Tāpat ar konditoreju — pirkām bulciņas no konkurentiem un ēdām, es sāku jau appampt. Ne jau no dzeršanas, appampu no bulkām. Reizēm gadījās izcept neparasti garšīgu maizi, nevarējām aprast, kā tas izdevās. Tikai pēc ilgāka laika ievēroju, kas maizei vajadzīgs. Tagadējās maizes recepte izkristalizējās divu gadu laikā. Cepot maizi, ne vien jāievēro nepieciešamās sastāvdaļas, bet svarīgs ir arī temperatūras režīms. Ziemā vajag savu cepšanas temperatūru, bet vasarā — savu. Pašlaik cepam vienu saldskābo, četras rudzu maizes, ķieģelīti un četru veidu baltmaizi.

### Problēmas ar miltiem un tehnoloģiem beigušās

— Miltus pērkam no «Dobeles dzirnavnieka» — viņiem var uzticēties. Kādu lipekļa saturu miltos viņi ir uzrādījuši, tāds arī būs. Produkcijai ir izcila kvalitāte, kaut arī Dobeles milti ir vieni no dārgākajiem Latvijā. Turpmāk sadarbosimies arī ar vairākām Kurzemes firmām, kuras miltus pārdos par 4-5 santīmiem lētāk, taču arī viņu produkcija ir laba. Tagad mēs varam izvēlēties, bet pirms diviem gadiem ar miltiem bija lielas problēmas. Braukājām ar savām tortēm pa firmām un meklējām. Ja graudus pa druskai vēl varēja dabūt, tad uz malšanu bija jāstāv rindā. Nopirkām savas dzimavas — paši malām un izdzīvojām. Esmu ierīkojis arī laboratoriju skābuma satura

## «Nākotnē raugos ar optimismu»

noteikšanai maizei.

Mūsu cepuvē nomainījušies četri tehnologi. Šeit ir smags darbs un cilvēki vienkārši «nepaveik». Kādu laiku te strādāja tehnoloģe ar visai īpatnēju attieksmi pret darbu — par katru cenu centās iekonomēt izejvielas. Tā nu viņa man saka — es iekonomēju 20 kilogramus margarīna. Vaicāju — kāpēc? Viņa atbild, ka maize tāpat iznākusi garšīga. Bet kā var iekonomēt un izcept labu maizi? Šāda attieksme mūsdienu apstākļos neder.

### Kolektīvs ir nostabilizējies

— Vēl pirms neilga laika bija lielas problēmas ar darbiniekiem — te strādāja daži ļoti naidīgi un agresīvi noskaņoti cilvēki, kas bojāja darba atmosfēru. Vienā dienā visus atlaidām, iztīrījām ceptuvi kā augoni. Par laimi, atradās citi strādnieki, daži no tiem — kādreizējie firmas darbinieki, kuri ģimenes apstākļu dēļ savulaik bija aizgājuši no darba. Pēdējos divos mēnešos kolektīvs ir nostabilizējies un tagad ir prieks strādāt. Cilvēks atnāk uz darbu smaidīgs — dzied un strādā, ka čaukst. Pašlaik ceptuvē ir 15 cilvēki, pieci no tiem gandrīz no ceptuves pirmsākumiem. Izvēloties kadrus, ņemam vērā specifiskos darba apstākļus. Cilvēkam jābūt jaunam, spēcīgam un ar apgriezīniem, jo darbs te ir grūts.

Esam sasnieguši tādu līmeni, kad cilvēkiem jārada tādi apstākļi, lai viņi negribētu no mums aiziet. Iegādāsimies importa iekārtas, pabeigsim remontu, ierīkosim dušas, palielināsim arī sociālo nodrošinājumu. Ar saviem darbiniekiem lepojos un darišu visu, lai viņus ceptuvē noturētu.

### Ar bezdarbniekiem ir problēmas

— Kad meklēju darbaspēku, sameklēju vienu bezdarbnieku pēc sarakstiem Nodarbinātības valsts dienestā. Atnāca gadus četrdesmit vecs vīrietis, paskatījās — ko tu man te dod, es nepavilkšu. Saku — pamēģini, mums trešo mēcītāju vajag. Nē, aizgāja. Ļoti daudz ir tādu bezdarbnieku, kas nemaz negrib strādāt. Britiņu pastrādā un tad sākas — te viņam mugura sāp, te vēl kaut kas. Reiz

pieņemu darbā bezdarbnieku, kam laukos ir māja, bet, atnācis darbā, sāk mani terorizēt — nekas viņu neapmierina. Agrāk bija tādas cigaretes «Pamir(i)s» — ne dzīvs, ne miris. Ierodas citreiz tāds miglumērkaķis darbu prasīt, taču es redzu, ka strādātājs nebūs. Tāds pusdzīvs atnāk, tāds arī aiziet. Tie, kas labi strādā, darbu sen jau ir atraduši.

### Tirgus nav aizpildīts

— Turpināsim ražot iesākto, tikai daudz lielākos apjomos. Lai arī piedāvājums ir liels, taču Latgalē tirgus nav aizpildīts. Ir bijis tā, ka pasūtītājs paņēms 200 klaipus maizes un aizved uz gadatirgu. Kad vēlāk jautāju, kā veicās ar pārdošanu, man atbild, ka prece ātri izpirkta un tās pat pietrūcis. Arī mēs varētu darīt tāpat, vedīsim maizi un smalkmaizītes uz gadatirgiem.

Savu produkciju pārdodam Jēkabpilī, taču visvairāk Līvānos un Preiļos, tur sadarbojamies ar 17 veikalumiem, pārdodam arī daudz konditorejas izstrādājumu. Vislielākie kārumnieki ir Preiļos. Preci vedam trīs reizes nedēļā, taču pircēji būtu arī tad, ja vestu katru dienu. Pavisam ražojam 30 veidu tortes, 15 veidu cepumus, 18 veidu bulciņas, cepam arī dažādas pirāgus un plātismaizes.

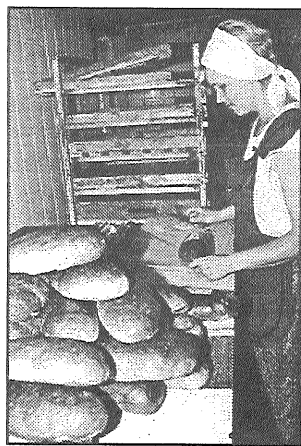
### Tuneli parādījusies gaisma

— Pagaidām lielāku peļņu gūstam, pārdodot konditorejas izstrādājumus, taču nākotnē pelnīsim arī ar maizi. Cepsim lielos apjomos, iegādāsimies vienu ļoti lielu krāsni maizei un atstāsim savu paštaisīto krāsni. Viena liela krāsns būs arī konditorejai. Pēc remonta šinī ēkā konditorejas cehs pārcelsies uz trīsreiz lielākām platībām un tur būs labāki darba apstākļi. Domāju, ka kreņķu un nepatīkšanu laiks ir beidzies. Kad būs iespējas, ražosim daudz kvalitatīvāku preci. Varēsim izpildīt arī speciālus pasūtījumus. Tai tuneli beidzot parādījusies kaut kāda gaisma. Nākotnē raugos ar optimismu, agrāk man tāda nebija. Jutos kā cilvēks, kuram, ejot pa ielu, pie kurpes kaut kas pieķēries, ko nevar nokratīt nost. Tāpat bija ar ceptuvi. Kā purvā — tu brien un brien, ūdens jau smeļas mutē, bet priekšā ir melna nakts un ārā nevar izbrist. Taču tagad pamazām sākam jau ķepuroties laukā un ceru, ka neapstāsimies.

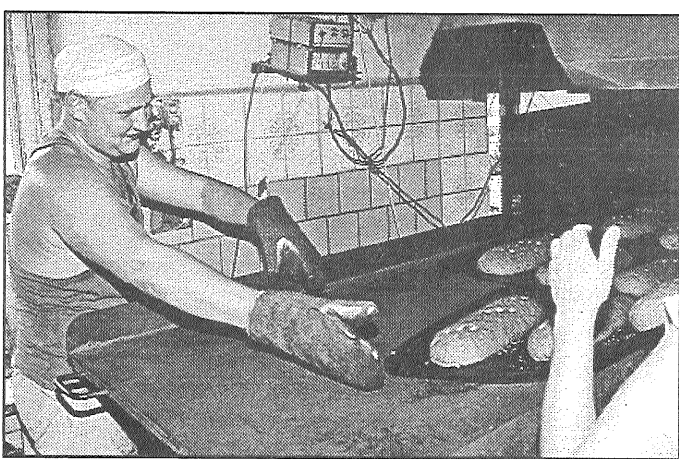
M. Dziesma  
Foto: J. Magdaļenoks  
«Minox»



● Vija Romanovska darba dienu uzsāk jau piecos no rīta. Kā izteicās Dzintars Daugulis — grāmatvedības un uzskaites jautājumos uz viņu var pilnībā pajauties.



● Galvenā tehnoloģe Iveta Kurpniece uzņēmumā strādā gandrīz trīs gadus. Viņas uzdevums ir rūpēties par maizes kvalitāti.

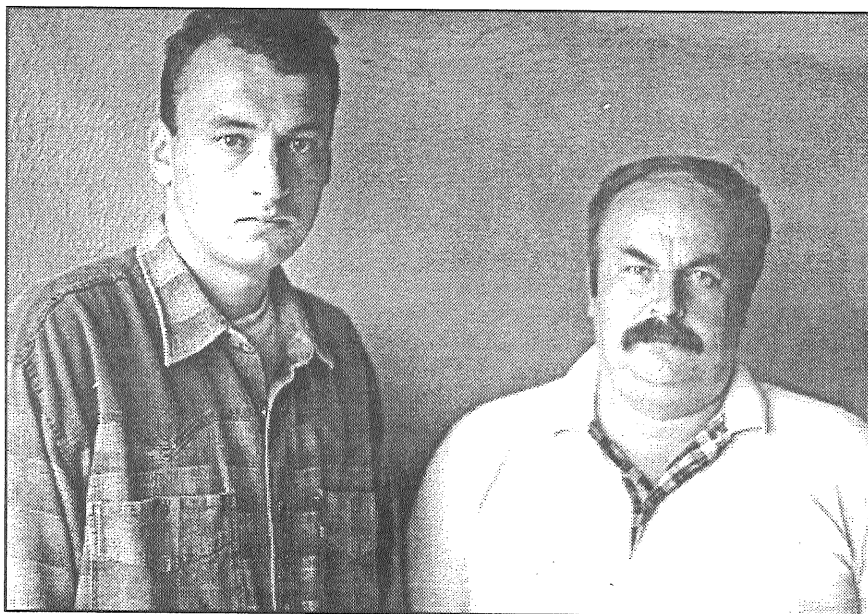


● Ceptuvē strādā tikai spēcīgi un izturīgi ļaudis. Maizes micītājs — cepējs Elmārs Gargurns savu arodu pieprot.



## «Tavu vietu neviens neieņems»

Pirms pieciem gadiem, kad Ārijs Vucāns sāka veidot savu firmu, situācija bija pavisam savādāka nekā pašlaik. Nebija tik lielas konkurences ne tirgotāju, ne pārtikas ražotāju vidū. Kuri pirmie sāka aktīvi darboties, tie arī varēja nopelnīt. Firma «Arka» apvienoja sevī abus šos virzienus — attīstīja gan tirdzniecību, gan ražošanu. Ārijs nodarbojās ar pirmo, bet viņa sievasmāte Zita Štaģere bija pieredzējusi konditore, tāpēc kūku, toršu, cepumu un pīrāgu cepšana pat lielos apjomos nekādas problēmas nesagādāja.



● Ēriks Trubiņš un Jāzeps Čerņavskis.

Ārijs Vucāns saka:

— Var jau runāt visādi, bet privātuzņēmējam galvenais un svarīgākais darba aspekts ir peļņa. Ja var nopelnīt, tas nozīmē, ka firmā viss ir kārtībā. Ja peļņas nav, tad jādomā, ko darīt.

Pamazām sāka attīstīties arī citi uzņēmēji. Mainījās tirgus konjunktūra. Ar tortēm un pīrāgiem vien jau bija par maz. Tad arī nolēmām, ka jāsāk cept maize.

Bet ar ko sākt? Tā mums bija pavisam sveša lieta, sapratām, ka vispirms vajag krietni pamācīties, sameklēt speciālistus. Tagad varu teikt, ka palaimējās, kad satikos ar Valēriju Naumovu. Viņš jau bija strādājis Aglonas maizes ceptuvē un zināja tādus smalkumus, par ko mums nebija pat nojausmas. Izrādās, ka konditoreja tomēr ir pavisam savādāka nekā maizes cepšana. To nācās atzīt pat pieredzējušajiem pīrāgu un cepumu meistariem.

«Arkas» maizes ceptuve ātri tika uz strīpas. Tagad baltmaizi vien cep ik dienas astoņus līdz desmit veidus. Rupjmaizes ķieģelītis tomēr ir pircēju vispieprasītā-

kais. Kur nu vēl dažādi kliņģeri, biežpiemaizes un našķi. Pavisam var saskaitīt gandrīz līdz pussimtam dažādu ražojumu.

Ārijs uzskata, ka jebkuram ražotājam ir pilnīga brīvība izvēlēties, kas viņa firmai ir vissvarīgākais. Jauna tirgus iekarošana? Peļņas tērēšana sevis un savas ģimenes labklājības nodrošināšanai? Vairāk firmas attīstība? Katram ir sava pārliecība. «Arkas» ceptuve pilnībā nodrošina savu veikalu pieprasījumu un pārējo produkciju ved klientiem, ar kuriem nodibinājušās ciešas saites. Konditorejas izstrādājumus, piemēram, sūta uz Krāslavas rajonu un pat Ogri. Ceptuve strādā gandrīz ar maksimālu slodzi.

— Atceros pusaudža gadus, kad mamma mājās cepa lauku maizi. Tā bija un vēl tagad liekas garšīgāka no visām. Guļamistabā pie siltas krāsns stāvēja abra ar iejau. Smaržoja visa telpa...

Tikai tagad saprotu, ka maize nav vienkārši kopā saliktas izejvielas. Labai maizei jābūt vēl mīlestībai klāt. Un vēl arī priedīgām noskaņojumam. Tad garšo ne tikai pašam, bet arī pārējiem. Esmu dzir-

dējis viedokli, ka, ražojot maizi rūpnieciski, ar tehniku, iekārtām un dzelžiem, tai visu dvēselīti izsītot laukā. Nav tiesa, ne jau dzelži tur vainīgi, bet gan cepēju attieksme. Ja viņi nāk uz darbu norūpējušies, nikni vai bēdīgi, ja to vien gaida, kā ātrāk maizi nostrādāt un tikt mājās, tad maize nebūs tik laba kā ar mīļumu cepta.

Domāju, ka nevajag uztraukties arī par to, ka cilvēki grūti pieradināmi pie jauniem maizes veidiem, bet turas pie ierastā ķieģelīša. Lauciniekiem (un preilieši jau tie paši laucinieki vien ir) vajag pašu lētāko, jo rocība ir knapa. Gan jau viņi labprāt pirktu arī no Rīgas vestu maizi, bet maks neļauj. Parēķiniet, cik tāds kukulītis izmaksātu, ja visus ceļa izdevumus klāt pieskaitītu.

Un vēl — cilvēki ļoti ātri piemērojas. Bija laiks, kad maizi veikalā pirka maisiem un veda mājās lopus barot. Tas bija izdevīgi. Būtu izdevīgi, suņus ar desām barotu. Bet nav vis, tāpēc taupa un saudzē katru riecienu. Nevajag vairs nekādus lozungus un pantiņus skaitīt — maize ir vērtē un viss.

Man patīk, ka ir daudz konkurentu. Tas ir normāli, ka uz Preiļiem ved maizi no Aglonas, Daugavpils, Rēzeknes un Līvāniem. Citur varbūt prot cept tādus maizes veidus, kas mums neatmaksājas vai kurus neprotam. Tavu vietu neviens neieņems — tāds ir mans uzskats ne tikai attiecībā par maizes cepšanu, bet cilvēka vietu dzīvē vispār.

■ ■ ■  
Viena lieta ir runāt ar firmas vadītāju, bet pavisam kas cits tikties ar cilvēkiem, kuri tikko beiguši maizi. Vienā no brigādēm «Arkā» par cepējiem strādā divi braši vīri — Ēriks Trubiņš un Jāzeps Čerņavskis.

Kaut krāsns vēl nav atdzisušs un telpās valda smags karstums, brīnos, ka viņi nemaz nerauš sviedrus no pieres.

— Nav nemaz tik traki, esam pieraduši, — saka Ēriks. Strādājam divas brigādes, tāpēc mēnesī pie krāsnīm jāstāv tikai piecpadsmit nakts. Pietiek laika atgūt elpu. Es jau savu cepēja karjeru arī sāku tieši pie krāsnīm. Mācījos just vajadzīgo temperatūru un to īsto brīdi, kad maizīte nāk gatava. Paņem kukulīti, piesit pie apakšējās garoziņas — ja labi un gaiši skan, tad ir gatava.

Patiesību sakot, es jau esmu zemnieks. Pie Moskvino audzēju labību un tāpēc man ir zināms viss garais ceļš, ko noiet grauds līdz brīdim, kamēr pārtop svaigā maizē.

Jāzeps Čerņavskis vārdu noteikti zina lielākā daļa Preiļu iedzīvotāju. Bet zina pavisam citā nozīmē — kā keramiķi, kā slavenā podnieka Polikarpa Čerņavskā dēlu.

— Kas tur ko brīnīties. Maizei un māliem ir ļoti daudz kopīga. Tā pati mīcīšana. Tas pats karstums. Arī tas pats milzīgais darbs jāiegulda. Ar keramiku tagad ģimenei iztiku nevar nopelnīt. Tēvs man teica, ka podniecības tradīcijas jāturpina kā striķi vīt. Striķis varbūt nesanāks, bet tāds diedziņš gan stiepsies.

Cilvēkiem vajadzīga maize. Nāks laiks, un atkal būs vajadzīga arī keramika. Bet es esmu priedīgs, ka varu strādāt tik labā, noturīgā un izpalīdzīgā kolektīvā.

### Dažas šodienas gudrības par maizi

Būtu liels brīnums, ja kāds mācētu nosaukt kaut vienu valsti pasaulē, kur nepazīst un nelieto maizi. Ir jau vienalga, kādā vārdā sauc to galveno, dienišķo ēdienu, kas dod dzīvību, spēku, liek asinīm riņķot, ka varētu kalnus gāzt. Maize mūs tur pie zemes, tāpat kā tos sentālos senčus, kuri izcepa pirmos plāceņus.

Zinātnieki un dietologi tagad maizes vērtību pamato gudriem vārdiem. Lai nu pasaka, kas maizē labs?

Tur ir viss labais, kas ir graudos, bet graudos ir liels spēks. Graudos ir šķiedrvielas, B grupas vitamīni, minerālvielas, olbaltumvielas un tauki. Ja cepšanas procesā neliek daudz tauku klāt, tad arī pašā maizē to nav daudz. Maize ir salikto ogļhidrātu avots. Tātad, arī enerģijas avots. Ja uzturā ir pietiekami salikto ogļhidrātu, tad netiek pārlietu kairināts aizkuņģa dziedzeris, insulārais aparāts.

**Kas maizē nav tik labs?**

Dietologi iesaka izvairīties no mīkstas un siltas maizes ēšanas. Svaiga maize pa barības vadu noslīdot viegli, bet pie zarnām pielipot kā klimpa. Šo masu vairs nesadala gremošanas sulas, bet gan zarnu trakta mikroorganismi. Sākas rūgšanas un pūšanas procesi, kas veido gāzes. Un tad nav ko brīnīties, ka vēders uzpūšas kā bungas.

Maizē ir ļoti daudz sāls, aptuveni viens divi grami 100 gramos maizes. Sanāk, ka puskukulī maizes ir pustējkarote sāls.

### Arī tāda bija maize...

Ar visām mizām novārti un samīcīti kartupeļi, kurus atstāja uz laiku siltumā, lai ierūgt. Pēc tam klāt tika pierīvēti svaigi kartupeļi. Ja rocība atļāva, lika klāt kādu sauju miltu — auzu, rudzu vai miežu, kas nu bija iekrāts. Visbiežāk gadījās, ka miltuma bija mazāk nekā sēnalu un pelavu. Centās, kā nu varēja, lai tikai sanāk vairāk. Lai tiek kādu laiku, ko galdā likt pašiem un izsalkušajiem bērniem.

Kas nu tur par maizi sanāca, tādi plāceņi vien. Bet cilvēki ēda, jo viņiem vajadzēja spēku Sibīrijas mežos, Ziemeļu tundrā un Tālo Austrumu novados. Ēda, lai apmānītu vēderu. Toties naktīs sapņoja par dzimtajām, varmācīgi atstātajām Latvijas saimniecībām un mājām, kur sestdienu vakaros saimnieces vilka no krāsns apaļus un smaržīgus rudzu maizes kukuļus, brūni apceptus baltmaizes klaipīņus.

Tādu maizi atceras cepusi 1949. gadā uz Tomskas apgabala Piškino-Troickas rajonu izsūtītā mūsu rajona iedzīvotāja Veronika Znotiņa. Tikai 1957. gadā ap Jāņiem viņa kopā ar Sibīrijā nolūkoto vīru un mazajām meitiņām atgriezās Latvijā. Tikai te viņa atkal nogaršoja īstu maizi, tikai te viņas bērni nobaudīja

### Pamēģiniet, tas būs garšīgi!

**Ia maize palikusi pāri**

**Maizes kvass**

1 kilogramu rudzu maizes sagriež šķēlēs un krāsnī apgraudzē brūnu un izkaltē. Maizi saliek lielā traukā un pārlej ar 8 litriem vāroša ūdens. Raudzē siltā vietā apmēram divas dienas. Beigās nokāš. Šķidrums pieliek 7 gramus rauga, 450 gramus medus, 1/4 glāzi rozīņu un cukuru pēc garšas. Visu turpina raudzēt vēl pāris dienas. Nosmeļ putas un vēlreiz nokāš. Dzērienu var pildīt pudelēs un uzglabāt ledusskapī.

**Ambrozij**

1 krūzi putukrējuma saputo ar 2 līdz 3 ēdamkarotēm cukura un 1 tējkaroti vaniļas. Klāt vēl vajag brūkleņu ievārījumu un 250 gramus kaltētas samaltas rudzu maizes. Maizi, ievārījumu un putukrējumu liek kārtām stikla bļodā, nobeidzot ar putukrējumu. Saldo ēdienu izgrezno ar ievārījumu. Dzesē 2 līdz 3 stundas.

**Rupjmaizes sacepums**

Būs vajadzīga viena ola, visas pārējās sastāvdaļas katrs var ņemt pēc sava acumēra un garšas.

Nobriedušu rupjmaizi sarīvē, sajauc ar cukuru un kanēli. Plānās šķēlītēs sagriež ābolus. Ietaukotā formā liek kārtām rupjmaizi un ābolu šķēlītes, sākot un nobeidzot ar rupjmaizes kārtu.

Olu sakuļ ar cukuru, pielej pienu un vaniļu. To visu atkal pārlej rupjmaizes un ābolu sakārtojumam. Cep krāsnī 350 grādu temperatūrā apmēram 45 minūtes. Pasniedz ar aukstu pienu vai sputotu putukrējumu.



## «Latvju raksti» par maizi

Pirms vairāk nekā sešdesmit gadiem Riharda Zariņa Rīgā savāktie un sakārtotie «Latvju raksti» ir neizmējama bagātība tautas vēstures pētniekiem un visai interesanta lasāmviela jaunatnei, kuru nu cenšamies parvarītēm pie tautiskuma un latviskā gara radināt.

Ko tad «Latvju rakstos» var uzzināt par maizi, kurai esam veltījuši šīs dienas «Pūra lādi»?

### Rupja maize

Galvenā zemnieku ikdienas barība — rupja rudzu maize, pret kuru īsts vecs latvietis izturas ar cienību. Maizi ēd gan drīz katrā maltītē gan pie zupas, gan pie tējas, kafijas vai piena. Pie gaļas, kāpostiem, ar taukiem vai ar sviestu pagatavotām saknēm, visur ēd klāt rudzu maizi.

Arī kāzu paražās maizei ieradīta cienīga vieta: ligavas māte no baznīcas pārbrāukušajiem vedējiem dod vispirms gabaliņu maizes, apkaisītu ar sāli.

### Maizes cepšana

Ikdienas vajadzībām cep rupju maizi. Tikai svētkos vai svinību gadījumos cep arī balto — kviešu maizi un plāceņus.

Senāk, pirmo reizi cepot jaunu rudzu

maizi, abra tikusi izpušķota puķēm vai zaļumiem. Tāpat pušķotas rokas dzirnavas jaunos rudzus maļot.

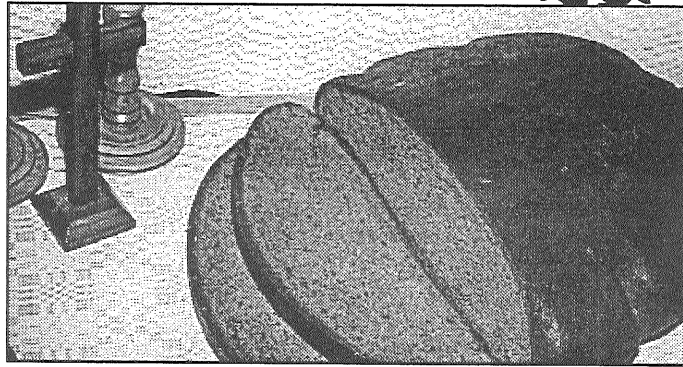
Jaunizcepto maizi lauž siltu un dod visiem nogaršot un katrā ziņā vispirms saimniekam. Maizes saņēmēji pateicas un pie ēšanas saka: «Lai Dievs gausina!»

Maizi iejauj parasti vakaros, lai tā līdz rītam ierūgtu. Rudzu miltus, iebērtus abrā vai balļiņā, aplej ar karstu ūdeni, tikai jārauga, lai tas nebūtu pārāk karsts. Krietni samaisa ar koka mentīti un pārklāj ar miltu kārtu. Raugu rupjai maizei klāt neliek. Kad maizes mīkla ielaista krāsni un abra iztukšota, to nemazgā. Pie abras sienām pielipusi mīkla, nākamo reizi maizi cepot, noder ieraugam.

Nākamā dienā maizi samīca, klāt pieliekot vēl miltus. Mīca tik ilgi, kamēr maize vairs nelip pie rokām. Tad maizes mīklas virsu nogludina un apkaisa viegli ar miltiem. Abru apsedz ar drēbi un noliek siltā vietā rūgt. Kad maizes virspusē rodas plaišiņš, tā ir zīme, ka maize izrūgusi.

Kamēr maize rūgst, izkurina krāsni. Kad krāsns izkurējusies, ogles ar dzelzs kruķi izvelk priekšpusē, bet krāsni izslauka ar lapu slotu, lai kuls tiek tīrs.

Kad krāsns izslaucīta, tur iemet sauju



miltu. Ja milti sadeg ar liesmu, tad krāsns vēl ir par karstu. Ja milti nedeg, bet paliek brūni, tad var laist maizi iekšā.

Maizes mīklu uzliek uz lizes, kas nokaisīta miltiem, lai kukulis nepieliptu. Bet kukuļus taisa ap deviņas vai desmit mārciņas smagus, garenus vai apaļus, virsu nogludinot ar ūdeni. Beidzot uz kukuļa uzvelk krustu, gar sāniem svītras, lai maize neplīst.

Mīklu, ko izkasa no abras dibena, samīca mazā kukulītī un liek cept. Šo mazo kukulītī sauc par abrkasīti vai sakasnīti.

Ja grib, lai maize būtu spīdīgu virsu, pēc izvilkšanas no krāsns to apslapina ar ūdeni. Ja tvaiki no kukuļa iet taisni uz

augšu, tā ir zīme, ka maize izcepusi.

### Ar maizes cepšanu saistīti dažādi ticējumi:

maizi apmīcot. tai jāuzkaisa bieza kārtā miltu, tad bērniem biezi mati aug, sievietes nedrīkst maizes krāsns priekšā sildīties, tad kukulji plīst, nedrīkst arī pār krāsns slaukāmo slotu kāpt, jo tad bērni gultā čurā,

kam maize ātri ierūgst, teic, kas tas čakls, un otrādi,

kad maize iejaukta vai apmīcīta, lieto teicienu: «Lai rūgst kā meitu prāts uz puisiem»,

ūdenī, kur maizes mīcītāja pēc mīcīšanas rokas mazgājusi, meitām vajagot muti mazgāt — tad esot skaistas.



*Iesēsim, iesēsim! Iesēsim katrs  
pa vienam nēsīm!  
Sēsim uz sliekšņiem, sēsim uz trepēm  
pa vienai  
cepurei, pa vienam klēpim!  
Aizsēsim raganai nāsis ciet,  
aizsēsim arī  
nāvi mazliet!  
Aizsēsim bēgli, kas krūmos placis,  
aizsēsim  
zagļa riebiņās acis!  
Sēsim pa diviem, sēsim pa trim,  
visa tauta  
vienu valstsvīru iesēsim!  
Iesēsim nākotni pasakainu, iesēsim  
Sprīdīti, iesēsim Raini!*

Šis rindas no poēmas «Viddivārpā» Imants Ziedonis rakstīja 1981. gadā. Tik strauji pēc tam ūdeņi ir tecējuši, ka aizrāvuši projām ļoti daudz ko — veco sabiedrisko iekārtu, ieradumu runāt pusčukstus un arī strādāt pusčukstus.

Godīgi liekot roku uz sirds, tomēr nevaram apliecināt, ka esam atdzimuši, ka esam kopus. Pirms septiņpadsmit gadiem dzejnieka rakstītās rindas joprojām ir aktuālas, joprojām spēkā. Rakstīsim tālāk poēmu par MAIZI!

Kad bija dzīva mana vecmāte un es pati biju vēl pavisam maza, mājās ik pārsestdienas cepa maizi. Tie bija gaidīšanas svētki. Skābeni saldenā smarža, kas plūda no abras, vilināt vilināja pabāzt pirkstu zem siltās segas, ar ko bija pārklāta rūgstošā masa, lai ieķeksētu ko mutē. Vecmāte bārās, netraucē maizīti, bet labāk ej un salasi kļavu lapas. Tas man patika. Vēl patika šīs lapas tā smuki un rakstu rakstiem salikt uz lizes, kur formēja kukuļus. Cepēja slapjām rokām nogludināja apaļus, sānos ievilkta stripiņas, bet pa virsu krustu. Es savukārt mēģināju paklusām pielavīties un ievilkāt savu zīmīti, kaut vai caurumiņu iebakstīt, kaut vai pēdiņu atstāt.

Tagad liekas, ka šīs gaišās bērniņas ainas ir tās, kuru visvairāk pie-trūkst mani bērniem. Lai gan lauku mājās virtuves stūrī joprojām ir lielā maizes cepamā krāsns, lai gan ne vairs kolhozu, bet pašu tīrumos aug rudzi un kvieši, galdā liekam citādu maizīti. Tā arī neesmu iemācījusies cept resnos rupjmaizes kukuļus, kā

to darīja vecmāte un pirms nedaudz gadiem arī mamma. Varbūt varu vēl paspēt?..

\*\*\*

«Pūra lāde» piepildīta. Nemiet no tās visu, kas jums liekas labs un noderīgs. Varbūt nākamreiz, ieejot veikalā, nepirksiet ierasto un gadu gadiem baudīto, bet pajautāsiēt pārdevējai, no kurienes nācis šis un tas un vēl nākamais kukulītis. Varbūt atklāsiēt ko jaunu, kas garšos labāk par kūkām. Varbūt citās zemēs būdami, vedisiet mājās nevis spožus nīciņus suvenīriem, bet kādu neparastu maizīti, jo nav uz pasaules valsts, kurā nebūtu maizes.

«Novadnieks» izsaka vissirsnīgāko pateicību tiem mīļajiem un atsaucīgajiem cilvēkiem, kuri neatteica redakcijas darbinieku lūgumam pastāstīt par savu darbu. Paldies tiem, kuri deva mums cienastam līdzī savus ražojumus. Lai jums visiem stipra veselība un pietiek spēka! Lai Jāņu dienā saulīte līgo pār tīrumiem un pār jūsu mājām! Dievpalīgu novēlot — Lidija Kirillova.

Baltu baltu jēriņu  
Ieved kūti,  
Pēc kāda laika  
Izved brūnu. (Maizes kukuļi.)

Kuļ mani nūjām,  
Spaida akmeņiem,  
Karsē cepli, griež ar nazi;  
Tamdēļ moca, ka mīl. (Maize.)

### PŪRA LĀDI piepildīja

Lidija Kirillova, Maija Dziesma.  
Lappuses noformēja  
Tamāra Elste un Žanna Meluškāne.  
Silvijas Berezovskas zīmējumi,  
Jāņa Silicka un  
Jāņa Magdaļenoka foto.



# Vieglatlētiskā pļaujas laiks

Tagad jau tik tālajā, 1993. gadā, uzdrošinājāmies savu rajona čempionātu vieglatlētiskā izsludināt par atklātu. Toreiz mūsu draudzīgajam aicinājumam atsaucās tuvākie kaimiņi — daugavpīlieši, kuri nu neiztrūkstojši jau piekto gadu ir mūsu sacensību dalībnieku vidū. Lai gan šim lēmumam bija oponenti un arī šobrīd atrodas pa kādam, tomēr rezultāti runā paši par sevi.

Dalībnieku skaits pēdējos gados pat nedaudz pieaudzis, šogad pārsniedza divus simtus. Audzis arī rezultātu līmenis. To, ka sacensības ir ieguvušas paliekošu vietu valsts vieglatlētiskās kalendārā, vislabāk apliecina ciemiņi no Daugavpils rajona un pilsētas, Krāslavas, Madonas, Jēkabpils, Rīgas un Rīgas rajona. Daudzi no viņiem tagad lepiņi var dēvēt par Preiļu rajona čempioniem. Zēli, ka neatbrauca sportisti no Ūtenas (Lietuva).

To, ka nevar «vārtīties» tikai savā sulā, sapratuši arī kaimiņu rajonos. Šogad pirmo reizi savu čempionātu pasludināja par atklātu arī Ludzas rajonā. To «izmantotā» Māris Liniņš no Preiļiem un līvānietis Andrejs Bondarevs, kļūstot par Ludzas rajona čempioniem. Arī Daugavpils pilsētas čempionāts nu ir atklātais, tiesa, bez veterānu grupām.

Vajadzēja tikai piecus gadus, lai šāda lēmuma priekšrocības saskatītu vieglatlētiku visvairāk cenošos rajonos. Tiesa, viņu sacensības gan organizācijas, gan dalībnieku skaita ziņā, krietni atpaliek no mūsējām. Bet tāpēc jau mēs esam piecus gadus aizsteigušies priekšā. Ceru, ka nevajadzēs gaidīt nākamās piecus, lai mūsu pēdās sekotu arī Rēzeknes, Jēkabpils un Krāslavas rajonos. Tas ļautu gūt sacensību pieredzi lielākam sportistu skaitam, netērējot līdzekļus braucieniem uz Ventspili, Valmieru, Liepāju vai Rīgu, kur, savukārt, varētu doties tikai paši labākie.

Ja reiz nonācu pie līdzekļiem, tad, jāsaka, ka šīs sacensības tika rīkotas Latgales novada pagastu un pilsētu «Mazās Olimpiādes» ietvaros, kurai finansējumu (konkursa kārtībā) piešķir Latvijas Sporta pārvalde. Kārtējais apliecinājums iepriekšējos gados paveiktajam!

Nu, par ciņām skrejceļā un sektoros. Sacensības piedalījās daudzi Latvijas nacionālās izlases dalībnieki, nemaz nerunājot par junioru un jaunatnes izlases sportistiem. Visvairāk iepriecināja mūsu pašu rajona puisis no Priekuljiem

— Jānis Brakovskis, kurš šobrīd mācās Murjāņu sporta ģimnāzijā. Jānis šogad jau daudzkārt diska mešanā pietuvojies 50 m robežai, kas vienlaidīgi ir arī Pasaulē junioru čempionāta kvalifikācijas normaīvs (augusts, Francija). Jāņa startu vērot bija ieradies arī tētis, un, lai gan sākotnēji šķita, ka tas satraukumu tikai vairoja, uz piekto mēģinājumu Jānis «atraisījās» un 2 kg smago rīku aizlidināja pāri šai maģiskajai robežai — 50 m 12 cm. Tas izrādījās arī sacensību augstākais rezultāts pēc punktu tabulām — 720 punkti.

Tikai «nieka» divi punkti mazāk vērts ir daugavpīlieša Sandra Japiņa augstlēkšanā iespētais — 2 m. Pat Preiļu augstlēkšanas korifejs Andrejs Brakovskis savulaik 2 m 09 cm, neoficiāli pat 2 m 16 cm, rezultātu īpašnieks, nevarēja atcerēties, vai šini sektorā ir tik augstu lēkts. Arī Andrejs, pirmo reizi šogad nonākot veterānu kārtā, bija dalībnieku vidū, veicot 1 m 75 cm. Viņa divciņa ar Vanagu pusē augušo un Līvānu skolu beigušo Jāni Kokinu bija gandrīz vai visintriģējošākā. Jānis revansējās par 5 cm zaudējumu augstlēkšanā, aizmetot 20 cm tālāk šķēpu — 43 m pret Andreja 42 m 80 cm.

Arī 400 m distancē Preiļu stadionā, šķiet, tik ātri vismaz pēdējos 20 gados nav skrīets. «Pie vainas» tik ātram skrījenam te ir Daugavpils trenera Romualda Zigmunda audzēkņi: Jūlija Šalajeva — 59,6 sek. un Mariāns Zigmunds — 49,6 sek. Interesants bija divu līvāniešu «duelis» 1500 m skrījenā. Ludzas čempionam Bondarevam par sava rajona čempionu neļāva kļūt Guntars Pantelejevs, sprāgā ciņa finišējot pirmais — 4.05,8. Vēl viens līvānietis Jānis Māsāns tomēr mazliet «atvīsināja» savu vārda brāli Brakovski lodes grūšanas sektorā, parādot, ka ir vēl spēks kaulos — 14 m 34 cm pret 14 m 15 cm.

Līvāni uzvarēja arī komandu vērtējumā, apsteidzot Krāslavu un Preiļus. Daugavpils nestratēja kā vienota komanda un, neizpildot nolikuma prasības, kopvērtējumā netika vērtēta.

Šodien, t.i. 20. jūnijā, rajona pieaugušo izlase dodas uz Rīgu — Latvijas čempionātu vieglatlētiskā. Preiļieši par Preiļu rajona domes piešķirtiem līdzekļiem, pārējie par savu naudiņu. Aicinājumi pārējām pašvaldībām, kuru sportisti startēs šīs sacensībās, piešķirt līdzekļus vismaz ceļa naudai, nerod atbalsi. Turpinām gaidīt. Par vienu lasītājs var būt drošs, mēs brauksim un cīnīsimies! Vai citādi mēs paši, t.i. sportisti, būtu nomaksājuši biedru naudas, jo rajona padome atteicās piešķirt šim nolūkam līdzekļus (Ls 25). Es šini rakstā negrāso apspriest «naudas piešķiršanas politiku». Katrai nūjai ir divi gali un Riebiņos, piemēram, tiešām labāk redzams, vai vajag atbalsēt V.Patrejeva nokļūšanu uz Latvijas čempionātu, citām sacensībām, tādējādi sekmeļot viņa gatavošanos Lauku sporta spēlēm. Starp citu, pagājušo gadu tam pašam Patrejevam piešķīra 100 latu braucienam uz Eiropas jaunatnes spēlēm Insbrukā.

Arī Līvānos labāk redz un pazist Zoju Smirnovu, Svetlanu Paškovu, Guntaru Pantelejevu, Andreju Bondarevu, Jāni Māsānu un Vjačeslavu Grigorjevu. Ja domes deputāti izlemj, ka viņi var braukt uz Latvijas čempionātu par savu vai treneru lielo algu (skat. 3.06. «Novadnieku»), tad tā arī būs. Nemaz nepieminu tos piecus, septiņus startus, kas jau aiz muguras.

Tiesa, manu darbu un visas izlases gatavošanos sezonas svarīgākajām sacensībām tas milzīgi apgrūtina, bet tāpēc jau mēs neatteiksimies no savas mīlestības — vieglatlētikas. Tiem, kas gaida manu atbildi uz Boļšakova kunga vēstuli, likšu vilties. Manuprāt, tā tik ļoti labi izgaismo pašu rakstītāju, viņa domāšanas līmeni, ka te nav ko piebilst. Bet tas jau arī tika prognozēts. Neprognozēju vienīgi, ka saņemšu tādu atbalstu un problēmas izpratni no visdāžākajiem cilvēkiem. Paldies visiem!

Vieglatlētiskā šobrīd, neskatoties uz lietavām, ir pļaujas laiks. Tūlīt pēc Jāņiem veterāni dodas uz savu Latvijas čempionātu Priekuljos. Sacensību sezona nav apstājusies arī skolēniem, kuri atkal ir iepriecinājuši, uzvarot komandu ciņā Latvijas jaunatnes sporta centra meistaracīkstēs, tādējādi nopelnot ceļazīmi uz «Valbo spēlēm» Zviedrijā. Atveriet savus maciņus, vecāki! Jeb varbūt tomēr arī rajona padome kādu solīti panāks pretī!

**Preiļu rajona atklātais čempionāts vieglatlētiskā pieaugušiem un veterāniem (Latgales novada pagastu un pilsētu «Mazās Olimpiādes» ietvaros)**

#### Uzvarētāji (pieaugušie)

**Sievietes**  
100 m — V.Monogarova (Daugavpils) — 12,9.  
400 m — J.Šalajeva (Daugavpils) — 59,6.  
1500 m — E.Petrāne (Preiļi) — 5.16,3.  
3 km soļošana — Z.Smimova (Līvāni) — 16.36,7.  
Tāllēkšana — I.Radeviča (Krāslava) — 5,59.



● Lieliskais sešnieks — sacensību augstvērtīgāko rezultātu uzrādītāji pa vecuma grupām.



● Ludzas rajona sporta spēļu čempions Māris Liniņš uz goda pjedestāla augstākā pakāpiena arī Preiļos.

Augstlēkšana — I.Radeviča (Krāslava) — 1,55.  
Lodes grūšana — D.Ruskule (Murjāņi) — 11,90.  
Diska mešana — D.Ruskule (Murjāņi) — 36,50.  
Šķēpa mešana — O.Ļaksa (Krāslava) — 35,45.

#### Vīrieši

100 m — A.Neļodovs (Jēkabpils) — 11,7.  
400 m — M.Zigmunds (Daugavpils) — 49,6.  
1500 m — G.Pantelejevs (Līvāni) — 4.05,8.  
5000 m — P.Trubačs (Preiļi) — 17.19,4.  
5 km soļošana — V.Grigorjevs (Līvāni) — 22,45,0.  
Tāllēkšana — S.Japiņš (Daugavpils) — 6,53.  
Augstlēkšana — S.Japiņš (Daugavpils) — 2,00.  
Lodes grūšana — J.Māsāns (Līvāni) — 14,34.  
Diska mešana — J.Brakovskis (Murjāņi) — 50,12.  
Šķēpa mešana — J.Šņepsts (Preiļi) — 48,20.

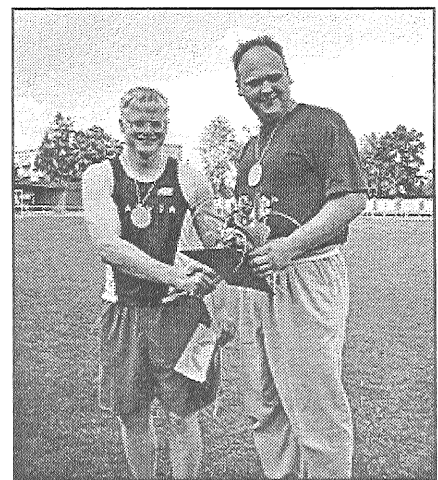
#### Uzvarētāji (veterāni)

##### Sievietes (35-45 g.)

100 m — M.Vilcāne (Līvāni) — 14,6.  
400 m — A.Bērziņa (Madona) — 1.15,9.  
1500 m — A.Bērziņa (Madona) — 5.43,6.  
Tāllēkšana — M.Vilcāne (Līvāni) — 4,80.  
Augstlēkšana — I.Radeviča (Krāslava) — 1,40.  
Lodes grūšana — I.Radeviča (Krāslava) — 10,48.  
Diska mešana — I.Radeviča (Krāslava) — 28,16.  
Sievietes (46 g. un vecākas) veterānes  
100 m — V.Liniņa (Preiļi) — 16,2.  
400 m — I.Meņšikova (Aizkalne) — 1.35,8.  
1500 m — L.Tokareva (Daugavpils) — 5.42,9.  
Tāllēkšana — A.Medvedeva (Daugavpils) — 3,72.  
Augstlēkšana — I.Meņšikova (Aizkalne) — 1,05.  
Lodes grūšana — V.Liniņa (Preiļi) — 7,02.

##### Vīrieši (40-50 g.) veterāni

100 m — J.Klindzāns (Aizkalne) — 11,8.  
400 m — J.Klindzāns (Aizkalne) — 55,7.  
1500 m — J.Jansons (Līvāni) — 5.07,1.  
5000 m — J.Jansons (Līvāni) — 19.15,8.  
Tāllēkšana — M.Dzenovskis (Madona) — 4,99.  
Augstlēkšana — A.Brakovskis (Preiļi) — 1,75.  
Lodes grūšana — J.Kokins (Rīgas raj.) — 11,41.  
Diska mešana — J.Kokins (Rīgas raj.) — 34,02.  
Šķēpa mešana — J.Kokins (Rīgas raj.) — 43,00.



● Rajona spēcīgākie vīri Jānis Māsāns (no kreisās) un Jānis Brakovskis ar sacensību rezultātiem var būt apmierināti. Ligo! Ligo!

#### Vīrieši (50 g. un vecāki) veterāni

100 m — M.Liniņš (Preiļi) — 13,6.  
4000 m — G.Ribiks (Daugavpils) — 1.04,5.  
1500 m — A.Lavrentjevs (Daugavpils) — 5.47,8.  
5000 m — G.Mats (Madona) — 21.14,8.  
5 km soļošana — G.Mats (Madona) — 27.45,8.  
Tāllēkšana — M.Liniņš (Preiļi) — 4,48.  
Lodes grūšana — A.Gerševics (Madona) — 11,86 (6 kg).  
Diska mešana — A.Gerševics (Madona) — 39,66 (1,5 kg).  
Šķēpa mešana — J.Surgunts (Aglona) — 22,50.

Tātad, noskaidroti 50 jaunie Preiļu rajona čempioni. Visi laureāti (pirmie trīs) saņēma Gunītas Piebalgas gatavotās medaļas. Tika pasniegtas sešas balvas par augstvērtīgākiem rezultātiem katrā grupā (Šalajeva, Brakovskis, Radeviča, Klindzāns, Tokareva, Gerševics). Lūk, lieliskais sešnieks šī gada sacensībās!

Jāzeps Lazdāns



**Kalmju svaigi rūgtenā, spēcīgā smarža labvēlīgi iedarbojas uz cilvēka pašsajūtu un nervu sistēmu. Tās izraisa patīkamu siltumu ķermenī, stiprina un regulē sirds un asinsvadu darbību un vielmaiņu.**

\*\*\*

**Pašā Jāņu naktī vajag peldēties, lai būtu stiprs un vesels. Līdz Jāņiem nevar, jo ūdens vēl nav noziedējis.**





# Daugavas Jāņi, Jāņu Daugava

Sākums 2., 3., 4. lpp.

Taču bitēm grūti. Lido uz viņu krastu ziedos, bet kad atgriežas ar pilnām kanniņām, slikt Daugavā. Citas atkal uz šosejas iet bojā. Pērn drava saražoja 60 kilogramus medus, pašiem pietika.

— Kā citādi iet pa dzīvi?

— Mēs ar sieviņu esam pensionāri, kopjam zemi, tad jau var dzīvot tīri labi.

Aizbraucu uz pagasta padomi, tur arī visi izpalīdzīgi, nav nekādas vainas. Taču jauniem cilvēkiem ir diezgan grūti, jo nevar atrast darbu. Agrāk, ja negāji darbā, bija ar miliciju klāt un veda prom, kāpēc tu nestrādā?

Jaunais Jānis svētkus vēl nosvinēs mājās, bet tad sāksies mācību gaitas, apgūstot policista amatu.



Viena Jāņa sieva, otra — māte velk no pūra baltu divieli, nes sieru, abi Jāņi Veiguri uz sāniem nogulda mučēli. Jāņi ieskanas.

**Kas tas par saimnieku, kurš met plinti krūmos?**

Citam Veiguru Jānim citās mājās garām plūst Daugava, šoseja un arī dzelzceļš. Klusumu te nesagaidīt. Arī pats saimnieks enerģisks, norūpējies par dažādām nebūšanām.

— Daugavas problēma ir piesārņotības pakāpe. Tā vairs nav tā Daugava, kāda bija agrāk. Manā jaunībā ik vakarus ar kaimiņu gājām peldēties, jo ūdens bija dzirds, bet tagad, ja uzpūš dienvidrietumu vējš no viņa krasta, ūdenim virsū taukaina kārtā redzama. Arī Līvāni piesārņo ūdeni.

Jānim Veiguram apstrādājami piecdesmit hektāri zemes. Liela daļa meža. Zeme robežojas ar Daugavu. Bet krastmalā nācies redzēt zivis ar vēderiem uz augšu. Sevišķi toreiz, pēc avārijas Novopolockas rūpnīcā. Jānis atceras gadījumus, kad bijis iecirkņa priekšnieks un nācies braukt pa Daugavas krastu līdz Jēkabpils rajona robežai un visus brīdināt, lai trīs diennaktis ne paši lieto, ne lopus laiž pie Daugavas ūdens. Pāri palikušo dzīvību tagad bendējot malu zvejnieki ar

elektrību.

— Šodien gan no Jersikas, gan no Turku Jāņiem dzirdu vienu un to pašu, ka Daugavā ar elektrību iznīcina zivis. Ko tad dara visi upju un zivju inspektori?

— Esmu dzirdējis, ka inspektori ļoti maz šos zvejniekus noķerot. Bet es domāju, ka tā ir negribēšana, nevis nevarēšana. Ļaudis pat runā, ka tas notiek ar pašu inspektoru ziņu. Ja kontrole būtu stingra, tad taču tā nenotiktu? Elektrozvejā bez tam aiziet bojā visi zivju mazuli.

— Kā klājas pa dzīvi?

— Kā uz to skatās. Mūsu paaudze diemžēl ir nelaikā dzimusi. Savu mūžu aizvadījām pa tukšo. Bendējām nervus ideju dēļ, kuras nebija sasniedzamas. Mūžs pavadīts, nos-trādāts, bet saņemts — čiks. Paņemu zemi, bet vai pietiks spēka tās kopšanā? Ja nu dēls atgriezīsies mājās.

Vēl pirms gadiem četriem bija labas cenas graudiem, citai produkcijai. Kas šodien? Izsmieklis. Valdība spēlē tādu teātri, ka kauns skatīties.

Piemēram, partija «Saimnieks». Tai uz ātrāko jāmaina nosaukums. Vai saimnieks gan atļausies tā rīkoties kā partija «Saimnieks»? Ja uz-nāk lietusgāze, kurš saimnieks met visu krūmos un bēg prom? Bet manā skatī-jumā tā izdarījās «Saim-nieks», kad attiecības ar Maskavu sagāja grīstē. Bija tā nobijušies, ka tricēja, nabadziņi. Tas taču absurds, ja tā izrikojas valdības vīri.

— Varbūt ierosināt nodibināt Jāņu partiju?

— Jāņiem tas derētu gan.



Tikai ar norunu, ka visi Jāņi piedalīsies.

Veiguru mājās līdz Jāņiem parasti jau ir pirmais siena plāvums, arī šogad Jānis uz to cer.

Jāņos var atpūsties



Jānis Bernāns ar sievu Mariju, Mazlejiņu saimnieki, par Jāņiem priecājas tādēļ, ka iznākot atpūsties no karstajiem vasaras darbiem. Svētki divkārti, jo jaunākajai meitai vārds Līga. Kamēr Jānis pa tīrumu darbiem, sievietei Marijai ar meitu Rutu vēl jāveicot pastnieču pienākumi. Šajā pusē zinātkāri lasītāji, lai no kā, bet no «Novadnieka» un «Lauku Avīzes» neatsakoties neviens. Visa diena paejot, kamēr izvadājot pastu. Ruta bez tam iestājusies zemessardzē, sadūšojusies arī tālākām mācībām.

Jānis Bernāns kolhozu laikos veicis dažādus ar tehniku saistītus darbus. Arī tagad ir sava tehnika — kombains, jauns traktors, pie kā ticis ar «Agrolīzinga» palīdzību.

— Paldies tam «Agrolīzingam», gan dzirdot, gan nedzirdot. Piecu gadu laikā traktors bija jāizmaksā. Nemaz nebija grūti. Pa bullitīm pārdevām, piena naudu saņēmām, tagad viss izmaksāts, — priecājas saimnieks.

Mazlejiņos ievieš ekoloģiski tīru saimniekošanu, drīz būs zaļais sertifikāts. Nostrādājušies gan. Saimnieks saka, ka būtībā nejut atšķirību starp kolhozu un privātpašuma laikiem, jo smagi strādājis gan toreiz, gan tagad.

Ruta no māju ozola pin vainagu tētim, bet Līgu neizdodas satikt. Aizgājusi peldēties. Esot čakla dziedātāja un dancotāja skolas mākslinieciskajos kolektīvos. Brālēnus uz ligošanu jau saaicinājusi, tagad mammai atgādinot, ka vajagot visticas sažāvēt, sierīgus sataisīt.



\*\*\*

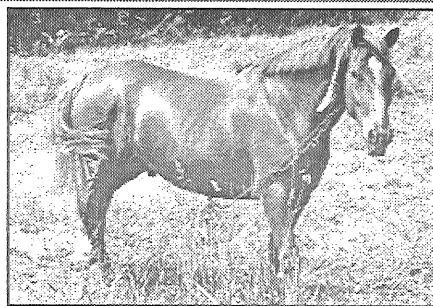
Aizplūst Daugava. Upei savs ceļš, savs mūžs, savas rūpes. Tās laika skaitīšanā šo cilvēku mūži tādi mirkli vien ir. Bet kamēr pie Daugavas būs šie Jāņi, un viņu dēli un mazmazdēli, tikmēr no krasta uz krastu skanēs — Līgo!

Vaivodu, Pabērzu, Lāčķāju, Eiduku, Muižnieku, Skudru, Lazdānu, Gruguļu, Cauņu, Strodu, Dimantu, Liepnieku, Sproģu, Čeveru, Jordānu, Birzāku, Brūveru, Valaiņu, Iesalnieku, Miltu, Upenieku un citu dzimtu Jāņu ligojošais — Līgo!

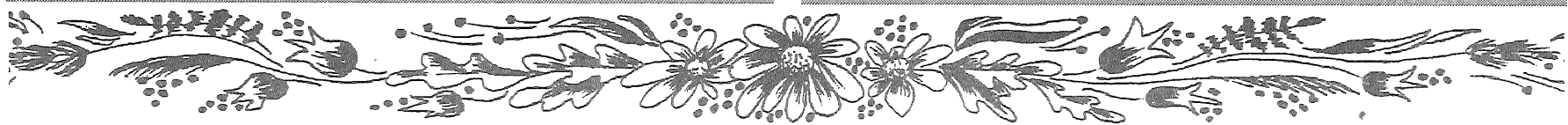
Pie Daugavas Jāņiem Jersikas un Turku pagastos ciemojās Līvija Rancāne, fotogrāfe Jānis Silickis. Kopā salika materiālus un lappuses noformēja Tamāra Elste.



Meklēja un novaktēja papar-des ziedu istajās Jāņu papar-dēs (parastajās strauspapedēs), ietinoties baltā palagā, līdzī ņemot pilādža nūju vai arī jāšus lecot uz tās. Ar to bija jāapvelk riņķis apkārt sev un papardei. Nedrīkstēja paskatīties uz sanākušiem zvēriem, citādi tie tiks pāri apvilktajam lokam. Jāiet postalās, tad tajās ziedīnš nemanot iebirs. Papardei paklāj nēzdodziņu. Ziedu steidzīgi norauj, vai arī tas iebirst lakatiņā, to iesien un glabā, liek «aiz ādas» vai apavos, lai visu uzzinātu, piepildītos vēlēšanās, taptu laimīgs.



Es nejāņu Jāņu nakti  
Kumeliņu piegulā;  
Jāņu nakts — vīstu  
nakts,  
Novīst manis  
kumeliņš.





## Pirmdiena, 22. jūnijs

**LATVIJAS TV I**  
8.30 Programma bērniem.  
9.00 Hameleonu rotaļas.  
9.50 Laimas spēle.  
10.30 Beverlilhilsa. 139. sērija.  
11.20 Multfilma.  
11.45 Topā.  
12.05 Žurnāla «National Geographic» kinopielikums.  
13.00 Trejdeviņi ziedi zied.  
13.30 No sendienām.  
16.15 Jāņu «Tonis».  
16.30 Minimīs un Minimīstis Latvija-98. 1. daļa.  
18.00 Ziņas.  
18.10 Minimīs un Minimīstis Latvija-98. 2. daļa.  
18.40 «Dzīvīte» dārzā.  
18.55 Hameleonu rotaļas.  
19.25 Krustpunkti.  
19.55 Tas esi tu pats!  
20.05 Zebra.  
20.30 Panorāma.  
21.00 Akcija «Latvija ieligo Jāņus».  
21.05 Čikāgas cerība. 38. sērija.  
22.00 Tāda ir dzīve.  
23.00 Ziņas.

23.10 Mis un Misters Latvija-98.  
23.20 Valmieras rokfestivāls.  
**LATVIJAS TV II**  
9.00 Rīta programma.  
9.25 Skaistums.  
9.35 Vai ārstu izsauca?  
9.50 Muzikāla programma.  
10.05 Spāmi, kājas, astes.  
10.35 Laimīgā ģimene.  
10.45 Dzīves stils.  
11.00 «Dvēsele ikdienā» Amerikā.  
11.40 Tvaiks.  
12.10 No skaidrām debesīm. M. f.  
17.05 Dzīvīte, dzīvīte...  
17.45 Mans būs mans.  
17.55 Skatpunkts.  
18.15 Klēts.  
18.45 Problēma stopkadrā.  
19.00 Nedēļa novados.  
19.30 Leļļu namiņš.  
19.45 Ziņas.  
20.00 LTS ziņas.  
20.30 Panorāma.  
21.30 Laiks 02.  
21.50 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. Rumānija - Anglija.  
23.50 Mebiusa ceļš.

**LNT**  
8.00 Modes pasaule. 10. sērija.  
8.50 Falkonkresta. 112. sērija.  
9.40 PSI faktors. 20. sērija.  
10.30 Kaujas lauki. Dok. f. 2. daļa.  
11.30 Komediantu kompānija.  
12.00 Iznomā bērnu. M. f.  
13.30 Komediantu kompānija.  
14.00 Lācis. M. f.  
15.00 Zvaigžņu stunda.  
16.00 Multfilma.  
16.30 Latvijas mūzikas stunda.  
17.00 Mazpilsēta. 4. sērija.  
18.00 Pazudusi pilsēta 2. 8. sērija.  
18.30 Galva. Pils. Sēta.  
19.00 Falkonkresta. 113. sērija.  
20.00 LNT ziņas.  
20.30 Jā, ministr! 8. sērija.  
20.55 LNT ziņas.  
21.00 Tieši uz dienvidiem. 21. sēr.  
22.00 Emulators 2. 21. sērija.  
23.05 Garāža.  
23.25 Asinszvērests. M. f.  
**KRIEVIJAS SABIEDRISKĀ TV**  
5.00 Labrīt!  
8.15 Liktenīgais mantojums.  
9.00 Kas? Kur? Kad?

10.30 Uzmini melodiju!  
11.00 Ziņas.  
11.15 Kopā!  
12.00 Četri tankisti un suns. M. f.  
14.00 Ziņas.  
14.20 Multfilma.  
14.45 Maratons 15.  
15.05 Zvaigžņu stunda.  
15.40 Zelta Rozes ala. Seriāls.  
16.10 Lidz 16 un...  
16.30 Apkārt pasaulei.  
17.00 Ziņas.  
17.20 Liktenīgais mantojums.  
18.05 Sastrēgumstunda.  
18.30 Uzmini melodiju!  
19.00 Mēs.  
19.45 Labu nakti, mazuļi!  
20.00 Laiks.  
20.40 Es — krievu karavīrs. M. f.  
22.40 Ziņas.  
22.50 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. Anglija - Rumānija. 2. p.  
23.55 Klusā māja.

7.00 Dežūmodaļa.  
7.15 Preces nosūtām pa pastu.  
7.30 Nauda.  
7.45 Grafomāns.  
7.55 Pareizticīgo kalendārs.  
8.05 Brīvu vietu nav!  
9.05 Santabarbara.  
10.00 Vēstis.  
10.30 Karavīri. M. f.  
12.15 Par saviem draugiem. D. f.  
13.00 Vēstis.  
13.30 Multfilma.  
14.00 Mazais klaidonis. TV seriāls.  
14.25 Reiz dzīvoja meitene. M. f.  
15.30 Divi ceļi, divi likteņi.  
16.00 Vēstis.  
16.30 Autosports.  
17.20 Torpēdnesēji. M. f.  
19.00 Vēstis.  
19.25 Tuvāk par...  
19.45 Santabarbara.  
20.40 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. Kolumbija - Tunisija.  
22.45 Vēstis.  
23.05 Dežūmodaļa.  
23.20 Cerību migla.  
24.00 Autošovs.

## Otrdiena, 23. jūnijs

**LATVIJAS TV I**  
9.00 Ligo!  
9.45 Nāc un vīzi varavīksnē!  
10.10 L. Gundars. «Ansītis un Grietiņa». Teātra izrāde.  
11.40 Vidzeme-98.  
12.30 Motociklu vasara. M. f.  
13.40 Sveicam Žermēnu Heini-Vāgneri jubilejā!  
14.10 Kultūras stunda.  
16.10 Vides fakti.  
16.25 Jāņu nakts stāsti.  
16.55 Ligo, Jānīt!  
17.10 Aktrise Ragārēs. 1. daļa.  
18.00 Ziņas.  
18.10 Aktrise Ragārēs. 2. un 3. daļa.  
19.25 Jāņu dienu sagaidot, pirti gāju nopērties.  
19.55 Ligo vakarā ielūdz Raimonds Pauls.  
20.30 Panorāma.  
21.05 Ligo vakarā ielūdz Raimonds Pauls.  
**LATVIJAS TV II**  
17.30 «Labā vēsts» ar Riku Renneru.

18.00 Daudz laimes Jāņos!  
19.00 LTS ziņas.  
19.10 «TV Dzintare»  
19.20 Zemgales TV.  
19.30 Leļļu namiņš.  
19.45 Ziņas.  
20.00 LTS ziņas.  
20.30 Panorāma.  
21.00 100% sporta apskats.  
21.30 Bruža bumba.  
21.50 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. Brazīlija - Norvēģija.  
**LNT**  
8.00 Modes pasaule. 11. sērija.  
8.50 Falkonkresta. 113. sērija.  
9.40 Ģimene. 9. sērija.  
10.30 Makgaivers. 20. sērija.  
11.30 Multfilma.  
13.00 Džeina Eira. M. f.  
15.00 Zvaigžņu stunda.  
16.00 Multfilma.  
16.30 Latvijas mūzikas stunda.  
17.00 Mazpilsēta. 5. sērija.  
18.00 Multfilma.  
18.30 Rin Tin Tins. 4. sērija.  
19.00 Falkonkresta. 114. sērija.  
20.00 LNT ziņas.

20.30 Gada Jānis.  
20.55 LNT ziņas.  
21.00 Hobsona izvēle. M. f.  
23.00 Alus tūre.  
23.15 Pretējais dzimums. M. f.  
**KRIEVIJAS SABIEDRISKĀ TV**  
5.00 Labrīt!  
8.00 Ziņas.  
8.15 Liktenīgais mantojums. Seriāls.  
9.00 Mēs.  
9.50 Mājas bibliotēka.  
10.00 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. Anglija - Rumānija. 2. puslaiks.  
11.00 Ziņas.  
11.15 Kopā!  
12.00 Četri tankisti un suns. M. f.  
14.00 Ziņas.

14.20 Multfilma.  
14.55 Laimīgs gadījums.  
15.40 Zelta Rozes ala. Seriāls.  
16.10 Lidz 16 un...  
16.30 Apkārt pasaulei.  
17.00 Ziņas.  
17.20 Liktenīgais mantojums. Seriāls.  
18.05 Sastrēgumstunda.  
18.30 Uzmini melodiju!  
19.00 Tēma.  
19.45 Labu nakti, mazuļi!  
20.00 Laiks.  
20.40 Zāles pret bailēm. M. f.  
22.35 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. Čile - Kamerūna. 2. p.  
23.30 Ziņas.  
23.45 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. Skotija - Maroka. 2. puslaiks.  
**KRIEVIJAS TV**  
6.00 Multfilma.  
6.15 Mosties!  
6.30 Vēstis.  
7.00 Dežūmodaļa.  
7.15 Preces nosūtām pa pastu.  
7.20 «Strong» piedāvā...

7.30 Nauda.  
7.45 Grafomāns.  
7.55 Pareizticīgo kalendārs.  
8.05 Dialogi par dzīvniekiem.  
9.05 Santabarbara.  
10.00 Vēstis.  
10.30 K-2 piedāvā...  
13.00 Vēstis.  
13.30 Multfilma.  
13.55 Mazais klaidonis. Seriāls.  
14.25 Dvīņi zooloģiskajā dārzā. M. f.  
16.00 Vēstis.  
16.30 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. Dienasgrāmata.  
16.50 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. Itālija - Austrija.  
19.00 Vēstis.  
19.25 Tuvāk par...  
19.45 Santabarbara.  
20.45 Pēterburgas noslēpumi.  
21.45 PSI faktors. Seriāls.  
22.40 Vēstis.  
23.00 Dežūmodaļa.  
23.15 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. Brazīlija - Norvēģija.  
1.10 Skaņu celiņš.



Lai būtu vesels un skaists, jāmazgājas Jāņu nakts rasā.

## Trešdiena, 24. jūnijs

**LATVIJAS TV I**  
10.00 Pavadām(i) Jāņu dienu.  
10.15 Zvirbuļu parāde.  
10.30 Svētki Latvijas zēnu koriem.  
11.50 Studijas «MIX» aptaujas dziesmu noslēguma koncerts.  
13.00 100% sporta apskats.  
13.25 Multfilma.  
14.15 Vakara ziedputekšņos.  
14.55 Tāda ir dzīve.  
15.55 Skroderdienas Silmačos. Teātra izrāde.  
18.00 Ziņas.  
18.10 Skroderdienas Silmačos. Izrādes turpinājums.  
19.25 XXII Vispārējais latviešu dziesmu un XII Deju svētkus gaidot.  
20.00 Tās dullās Paulīnes dēļ. M. f.  
20.30 Panorāma.  
21.05 Laimas spēle.  
21.45 «Imanta - Babīte» pietur Skaidrītes buduārā.  
22.20 Lustīgie Jāņi kopā ar Dailis teātra aktieriem un kapelu «Usma».  
23.00 Mis un Misters Latvija-98. Dienasgrāmata.  
23.10 Siena šķūnis.

**LATVIJAS TV II**  
16.45 Jāņu nakti negulēju.  
17.40 Autosporta programma nr. 1.  
18.10 No skaidrām debesīm. M. f. 24. sērija.  
19.00 Nedēļa novados.  
10.30 Leļļu namiņš.  
19.45 Ziņas.  
20.00 LTS ziņas.  
20.30 Panorāma.  
21.00 Glābiet bērnus!  
21.30 Programma nedzirdīgajiem.  
21.50 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. Spānija - Bulgārija.  
**LNT**  
7.00 Picca TV.  
8.00 Modes pasaule. 12. sērija.  
8.50 Falkonkresta. 114. sērija.  
9.40 Teksasas reindžers. 48. sērija.  
10.30 Visu vai neko. M. f. 1. sērija.  
11.20 Multfilma.  
13.00 Mana skaistā lēdija. M. f.  
16.00 Multfilma.  
16.30 Latvijas mūzikas stunda.  
17.00 Mazpilsēta. 6. sērija.  
18.00 Multfilma.  
18.25 Ģimenes bilde.  
19.00 Falkonkresta. 115. sērija.

20.00 LNT ziņas.  
20.30 Trakā savrupmāja. Seriāls.  
20.55 LNT ziņas.  
21.00 Šerloka Holmsa atgriešanās. Mākslas f.  
23.00 Alus tūre.  
23.15 Neiespējamā misija. 33. sēr.  
0.10 Superaplaupšana Milānā. M. f.  
**KRIEVIJAS SABIEDRISKĀ TV**  
5.00 Labrīt!  
8.00 Ziņas.  
8.15 Liktenīgais mantojums. Seriāls.  
9.00 Tēma.  
10.00 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. Čile - Kamerūna.

2. puslaiks.  
11.00 Ziņas.  
11.15 Kopā!  
12.00 Četri tankisti un suns. M. f.  
14.00 Ziņas.  
14.20 Multfilma.  
14.45 Jaukā kompānija.  
15.15 Džungļu aicinājums.  
15.40 Zelta Rozes ala. Seriāls.  
16.10 Lidz 16 un...  
16.30 Apkārt pasaulei.  
17.00 Ziņas.  
17.15 Liktenīgais mantojums.  
18.05 Sastrēgumstunda.  
18.30 Cilvēks un likums.  
19.00 Sudraba bumba.  
19.45 Labu nakti, mazuļi!  
20.00 Laiks.  
20.40 Uzticības pārbaude. M. f.  
22.55 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. Francija - Dānija.  
1.05 Parīzes spēles. Dienasgrāmata.  
**KRIEVIJAS TV**  
6.00 Multfilma.  
6.15 Mosties!  
6.30 Vēstis.  
7.00 Dežūmodaļa.

7.15 Preces nosūtām pa pastu.  
7.20 «Strong» piedāvā...  
7.30 Nauda.  
7.45 Grafomāns.  
7.55 Pareizticīgo kalendārs.  
8.00 Pilsētiņa.  
8.30 Sveicināta, Meksika! Dok. f.  
9.05 Santabarbara.  
10.00 Vēstis.  
10.30 Pēterburgas noslēpumi.  
11.25 Mana ģimene.  
12.45 Tirdzniecības nams.  
13.00 Vēstis.  
13.30 Mazais klaidonis. Seriāls.  
13.55 Neprātīgā Lorija. M. f.  
16.00 Vēstis.  
16.30 Krustvārdu mikla.  
17.00 Kāršu spēle pēc zinātniskiem principiem. M. f.  
19.00 Vēstis.  
19.25 Tuvāk par...  
19.45 Santabarbara.  
20.45 Pēterburgas noslēpumi. Seriāls.  
21.50 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. Spānija - Bulgārija.  
24.00 Dežūmodaļa.  
0.15 Dzīvā kolekcija.

## Ceturtdiena, 25. jūnijs

**LATVIJAS TV I**  
7.00 Rita burns.  
8.30 Debesu rasa. 56. sērija.  
9.20 Tas esi tu pats!  
9.25 «Dzīvīte» dārzā.  
9.40 Krustpunkti.  
10.10 Pēdas uz robežas.  
17.00 Programma bērniem.  
17.15 Klips.  
17.30 Skābeklis.  
17.45 Multfilma.  
18.00 Ziņas.  
18.10 Klēts.  
18.40 Mans būs mans.  
18.55 Hameleonu rotaļas.  
19.30 Beverlilhilsa. 140. sēr. 1. daļa.  
20.30 Panorāma.  
21.05 Aktuālā ceturtdiena.  
21.55 Ņujorkas policija. 40. sērija.  
22.45 Mis un Misters Latvija-98.  
23.00 Ziņas.  
23.10 Bilde-97.  
23.30 Matu valoda.  
**LATVIJAS TV II**  
17.40 Džoisai Maierei — «Dzīvības vārds».

18.10 Debesu rasa. 56. sērija.  
19.00 LTS ziņas.  
19.10 «TV Dzintare»  
19.20 Zemgales TV.  
19.30 Leļļu namiņš.  
19.45 Ziņas.  
19.50 Tas esi tu pats.  
20.00 LTS ziņas.  
20.15 Šveices pasaule.  
20.30 Panorāma.  
21.00 Šokējošais šovs.  
21.50 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. Vācija - Irāna.  
**LNT**  
7.00 Picca TV.  
8.00 Modes pasaule. 13. sērija.  
8.50 Falkonkresta. 115. sērija.  
9.40 Neizlaist no acīm! M. f.  
11.20 Ticīgo uzvaras balss.  
14.00 6. jautājums.  
15.00 Zvaigžņu stunda.  
15.55 LNT ziņas.  
16.00 Multfilma.  
16.30 Latvijas mūzikas stunda.  
16.55 LNT ziņas.  
17.00 Mazpilsēta. 7. sērija.

17.55 LNT ziņas.  
18.00 Multfilma.  
18.30 Mūsu laiks.  
18.55 LNT ziņas.  
19.00 Falkonkresta. 116. sērija.  
20.00 LNT ziņas.  
20.30 Trakā savrupmāja. Seriāls.  
20.55 LNT ziņas.  
21.00 Visu vai neko! M. f. 2. sēr.  
22.05 PSI faktors. 22. sērija.  
22.30 Unibankas lietīšķās ziņas.  
23.30 JAM.  
24.00 Skandāla draudi. M. f.  
**KRIEVIJAS SABIEDRISKĀ TV**  
5.00 Labrīt!  
8.15 Stjuarte. M. f.  
9.05 Cilvēks un likums.  
9.50 Mājas bibliotēka.  
10.00 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. Dienvidāfrika - Saūda Arābija. 2. pusl.  
11.00 Ziņas.  
11.15 Kopā!  
12.00 Četri tankisti un suns. M. f.  
14.00 Ziņas.  
14.20 Multfilma.

14.45 Jaukā kompānija.  
15.15 Bērnu anekdotes.  
15.40 Zelta Rozes ala. Seriāls.  
16.10 Lidz 16 un...  
16.35 Ziņas.  
16.50 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. Holande - Meksika.  
19.05 Lai atcerētos...  
19.45 Labu nakti, mazuļi!  
20.00 Laiks.  
20.40 Dezirē mīlestība. M. f.  
22.35 Meklējot pazaudētās bagātības.  
23.05 Ziņas.  
23.20 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. ASV - Dienvidslāvija.  
**KRIEVIJAS TV**  
6.15 Mosties!  
6.30 Vēstis.  
7.00 Dežūmodaļa.  
7.15 Preces nosūtām pa pastu.  
7.20 «Strong» piedāvā...  
7.30 Nauda.  
7.45 Grafomāns.  
7.55 Pareizticīgo kalendārs.  
8.05 Laikā!

8.35 Esmu pats sev režisors.  
9.05 Santabarbara.  
10.00 Vēstis.  
10.30 Pēterburgas noslēpumi.  
11.25 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. Nigērija - Paragvaja.  
13.00 Vēstis.  
13.30 Multfilma.  
14.05 Mazais klaidonis. Seriāls.  
14.40 Miljonāri. M. f.  
15.40 Krievijas ceļos.  
16.00 Vēstis.  
16.30 Jūsu iemīļotās melodijas.  
16.45 Mīlestība no pirmā acu skatienu.  
17.15 Tumsa Tallinā. M. f.  
19.00 Vēstis.  
19.25 Tuvāk par...  
19.45 Santabarbara.  
20.45 Pēterburgas noslēpumi.  
21.50 Emulators. Seriāls.  
22.45 Vēstis.  
23.05 Dežūmodaļa.  
23.20 Podijs.  
23.45 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. Beļģija - Koreja.





<b>Piektdiena, 26. jūnijs</b>	<b>LATVIJAS TV I</b>	7.00 Rīta bums.	8.30 Debesu rasa. 57. sērija.	9.20 Aktuāla ceturtdiena.	17.00 Programma bērniem.	17.25 Programma pusaudžiem.	18.00 Ziņas.	18.15 Laiks vīriem?	18.40 Sporta deju koncerts.	18.55 Hameleonu rotaļas.	19.20 Globuss.	19.55 Lazarete. 41. sērija.	20.30 Panorāma.	21.05 Slepēnās lietas. M. f.	22.00 Superviktorīna.	23.10 Mis un Misters Latvija-98.	23.20 Kriminālais ekspresis.	23.45 Nakts seanss.	<b>LATVIJAS TV II</b>	18.10 Debesu rasa. 57. sērija.	19.00 Nedēļa novados.	19.30 Leļļu namiņš.	19.45 Ziņas.																																																															
	20.00 LTS ziņas.	20.30 Panorāma.	21.00 Kaimiņi. 480. un 481. sērija.	21.50 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. Kolumbija - Anglija.	23.50 Superviktorīna.	<b>LNT</b>	7.00 Picca TV.	8.00 Modes pasaule. 14. sērija.	8.50 Falkonkresta. 116. sērija.	9.40 Laipni lūdzam! M. f.	11.00 JAM.	11.30 Ticīgo uzvaras balss.	14.00 6. jautājums.	15.00 Zvaigžņu stunda.	15.55 LNT ziņas.	16.00 Pazudusi pilsēta. 17. sērija.	16.30 Latvijas mūzikas stunda.	16.55 LNT ziņas.	17.00 Mazpilsēta. 8. sērija.	17.55 LNT ziņas.	18.00 Odiseja. 12. sērija.	18.30 Komediantu kompānija.	18.55 LNT ziņas.	19.00 Falkonkresta. 117. sērija.	20.00 LNT ziņas.	20.30 Draugi. Seriāls.	20.55 LNT ziņas.	21.00 Repo Džeiks. M. f.	22.30 Unibankas lietiskās ziņas.	22.35 Repo Džeiks.	23.10 Acs.	23.25 Ķīlu zīmes. 11. sērija.	0.20 Zilais aukstums. M. f.	<b>KRIEVIJAS SABIEDRISKĀ TV</b>	5.00 Labrīt!	8.00 Ziņas.	8.15 Viņa Davidovs un Goliāts.	8.55 Ceļotāju klubs.	9.50 Mājas bibliotēka.	10.00 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. ASV - Dienvidslāvija. 2. puslaiks.	11.00 Ziņas.	11.15 Kopā!	12.00 Četri tankisti un suns. M. f.	14.00 Ziņas.	14.30 Sārtais ziedīšs. M. f.	15.25 Sezama iela.	16.00 Bēniņi.	16.35 Ziņas.	16.50 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. Argentīna - Horvātija.	18.55 Brīnumu lauks!	20.00 Laiks.	20.40 Slepēnās lietas. M. f.	22.15 Skatiens.	23.05 Ziņas.	23.15 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. Kolumbija - Anglija.	<b>KRIEVIJAS TV</b>	6.00 Multfilma.	6.15 Mosties!	6.30 Vēstis.	7.00 Dežurnodaļa.	7.15 Precēs nosūtām pa pastu.	7.20 Veselība.	7.30 Nauda.	7.45 Grafomāns.	7.55 Pareizticīgo kalendārs.	8.00 Suņa laime. M. f.	9.05 Santabarbara.	10.00 Vēstis.	10.30 Pēterburgas noslēpumi.	11.25 Futbols. Vācija - Irāna.	13.00 Vēstis.	13.30 Tirdzniecības nams.	13.40 Multfilma.	14.45 Ščens no Dziniešuņu zvaigznāja. M. f.	16.00 Vēstis.	16.30 Agnijas Barto planēta. D. f.	16.55 Krustvārdu mikla.	17.25 Trīs plus divas. M. f.	19.00 Vēstis.	19.25 Tuvāk par...	19.45 Santabarbara.	20.45 Esmu pats sev režisors.	21.15 Absolventu balle.	22.40 Vēstis.	23.00 Dežurnodaļa.	23.20 Absolventu balle.

<b>Sestdiena, 27. jūnijs</b>	<b>LATVIJAS TV I</b>	8.00 Programma bērniem.	8.30 Mini mani.	9.00 Hameleonu rotaļas.	9.50 Mebusa ceļš.	10.20 Mielasts ar Mārtiņu.	10.45 Beverihilsa. 140. sēr. 1. daļa.	11.35 Zebra.	11.55 Laimes spēle.	12.30 Spēlmaņu cilts.	13.25 No sendienām.	16.00 Aldaris. 10. sērija.	17.00 Multfilma.	17.30 Sīses piedzīvojumi.	17.45 Multfilma.	18.00 Ziņas.	18.10 Multfilma.	18.35 Vides fakti.	18.55 Salmu cepurīte.	19.20 Vakara intervija.	19.55 Precējies. Ir bērni. 75. sēr.	20.30 Panorāma.	21.05 Prezidenta laiks.	21.25 Svētā Pētera asara. M. f.	23.05 Mis un Misters Latvija-98.	23.15 Vecie, labie gabali.	23.45 Ņujorkas policija. 40. sērija.	0.35 Bafija pret vampīriem.	<b>LATVIJAS TV II</b>	9.00 Rīta programma.	9.25 Skaistums.	9.35 Vai ārstu izsauca?	9.50 Muzikāla programma.	10.05 Spārni, kājas, astes.	10.35 Ģimenes virtuve.	10.45 Dzīves stils.	11.00 Kristīgā pasaule.	11.20 Vācijas spoguļis.	11.40 Tvaiks.	12.10 No skaidrām debesīm.	16.30 Cilvēks zvēru pasaulē.	19.20 Skaistums.	19.45 Ziņas.	20.00 LTS ziņas.	20.30 Panorāma.	21.00 Daudz laimes!	21.25 Mūzika atpūtai.	21.50 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. Sacenšas A grupas 1. vietas ieguvēju komanda ar B grupas 2. vietas ieguvēju komandu.	23.50 Slepēnās lietas. 39. sērija.	<b>LNT</b>	8.00 Multfilma.	8.30 Rietumu Vaikīki. 9. sērija.	9.30 Suņa dzīve. 9. sērija.	10.00 Losandželosas policija.	11.00 Profesija — politiķis.	11.30 Benija Hila šovs.	12.00 Krustneši. M. f. 2. sēr.	13.30 Alus tūre.	13.45 Māja un dzīvoklis.	14.00 Makgaivers. 21. sērija.	15.00 Noslēpumu sala. M. f.	16.45 Manaparx.	17.00 Pazudusi pilsēta 2. 8. sērija.	17.30 Brīnumu lauks.	18.30 Ātrā palīdzība — ER.	19.25 Edgara Brīgas sevišķi slepenā dzīve. 1. sērija.	19.55 Bingo loto izloze.	20.00 LNT ziņas.	20.25 Latloto izloze.	20.35 Profils. 5. sērija.	21.35 Vinnē «Jacobs Golf»!	21.40 Modes ziņas.	21.50 Klusie ūdeņi. M. f.	23.40 Galantā franču erotika.	23.50 Intīmā atdžisanās. M. f.	<b>KRIEVIJAS SABIEDRISKĀ TV</b>	7.05 Dāvanas pa telefonu. M. f.	8.45 Vārds mācītājam.	9.00 Ziņas.	9.10 Mājas bibliotēka.	9.30 Rīta pasts.	10.05 Kalambūrs.	10.40 Padomi kulinārijā.	11.00 Trešjākova galerijas atgriešanās.	11.25 Sieviešu stāsti.	11.55 Multfilma.	12.20 Skolas valsis. M. f.	14.00 Ziņas.	14.20 Civilizācija.	14.50 Dzied Sofija Rotaru.	15.35 Dzīvnieku pasaulē.	16.15 Kā tas bija?	17.00 Ziņas.	17.20 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. 1/8 finālspēle.	19.45 Labu nakti, mazuli!	20.00 Laiks.	20.40 Kas? Kur? Kad? Pēc TV spēles beigām — Žandarms precas. M. f.	0.20 Vietējais varonis. M. f.	<b>KRIEVIJAS TV</b>	7.00 Zemnieka rīts.	7.30 Sarkanā grāmata.	7.55 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. Rumānija - Tunisija.	9.40 Mājas pavards.	10.05 Labrīt!	10.55 Vecākais dēls. 1. sērija.	12.00 Krievijas TV pasts.	12.25 Uzmaniības centrā.	13.00 Vēstis.	13.30 Cilvēki un nauda.	14.00 Federācija.	14.55 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. Dienasgramata.	17.05 Avīzes «Rossijskaja gazeta» draugu svētki.	17.55 Mana ģimene.	19.00 Vēstis.	19.35 Brīvu vietu nav!	20.40 Arkādija Ļina radošā darba vakars.	21.40 Jūsu iemīļotās melodijas.	21.50 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. 1/8 finālspēle.	24.00 Mīlestības kaprīze. M. f.
------------------------------	----------------------	-------------------------	-----------------	-------------------------	-------------------	----------------------------	---------------------------------------	--------------	---------------------	-----------------------	---------------------	----------------------------	------------------	---------------------------	------------------	--------------	------------------	--------------------	-----------------------	-------------------------	-------------------------------------	-----------------	-------------------------	---------------------------------	----------------------------------	----------------------------	--------------------------------------	-----------------------------	-----------------------	----------------------	-----------------	-------------------------	--------------------------	-----------------------------	------------------------	---------------------	-------------------------	-------------------------	---------------	----------------------------	------------------------------	------------------	--------------	------------------	-----------------	---------------------	-----------------------	---	------------------------------------	------------	-----------------	----------------------------------	-----------------------------	-------------------------------	------------------------------	-------------------------	--------------------------------	------------------	--------------------------	-------------------------------	-----------------------------	-----------------	--------------------------------------	----------------------	----------------------------	---	--------------------------	------------------	-----------------------	---------------------------	----------------------------	--------------------	---------------------------	-------------------------------	--------------------------------	---------------------------------	---------------------------------	-----------------------	-------------	------------------------	------------------	------------------	--------------------------	---	------------------------	------------------	----------------------------	--------------	---------------------	----------------------------	--------------------------	--------------------	--------------	--	---------------------------	--------------	--	-------------------------------	---------------------	---------------------	-----------------------	--	---------------------	---------------	---------------------------------	---------------------------	--------------------------	---------------	-------------------------	-------------------	---	--	--------------------	---------------	------------------------	--	---------------------------------	--	---------------------------------

<b>Svētdiena, 28. jūnijs</b>	<b>LATVIJAS TV I</b>	8.00 Multfilma.	8.15 Palasisim grāmatiņu!	8.35 Sāpnis rīta agrumā.	9.00 Hameleonu rotaļas. 835. sēr.	9.25 XXII Vispārējais latviešu dziesmu svētkus un XII Deju svētkus gaidot.	10.00 Uzmini nu!	11.00 Čikāgas cerība. 38. sēr.	11.45 TV motors.	12.05 Rīgas Horeogrāfijas vidusskola 1987./98. m. g. beidzot.	12.45 Latviešu kino meistari.	14.10 Spēle, kurā spēle ansambli «Sipoli».	14.50 Barona Minhauzena piedzīvojumi. M. f.	17.00 Multfilma.	17.25 Vakariņa pasakas.	17.45 Multfilma.	18.00 Ziņas.	18.10 Žurnāla «National Geographic» kinopielikums.	19.10 Laimīgais Lūks. 1. s. 1. d.	19.55 Mini mani!	20.30 Panorāma.	21.15 Žaklīnas zvaigžņu tops.	21.50 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. Sacenšas D grupas 1. vietas ieguvēja komanda ar C grupas 2. vietas ieguvēju komandu.	<b>LATVIJAS TV II</b>	9.00 Vecie, labie gabali.	9.30 Kakis maisā.	10.05 Ekrāns.	10.50 Tas esi tu pats.	11.00 Dievkalpojums.	12.10 Kontakts.	12.40 Kaimiņi. 480. un 481. sēr.	13.30 Svētdienas novadu programma.	14.00 Montekarlo XXI starptautiskais cirka festivāls.	15.00 Alise.	15.35 Laiks vīriem?	16.05 Vai tu zini?	16.35 Akapulko komanda. 14. sēr.	17.20 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. C grupas 1. vietas ieguvēja komanda ar D grupas 2. vietas ieguvēju komandu.	19.30 8. stāvs.	19.55 Varas viedoklis.	20.30 XII Vispārējais latviešu deju svētki.	22.00 TV biogrāfs.	22.10 Sibīriāde. M. f.	23.10 Sacensības jātnieku sportā.	<b>LNT</b>	8.00 Multfilma.	8.30 Niagāra. 11. sēr.	9.30 Multfilma.	9.50 Tev un tavam zvēram.	10.00 Policists robots. 4. sēr.	11.00 Egļa Zariņa rīta mikslis.	11.30 Rīgas balzams krievu dvēselei.	12.00 Sarkanais irbenājs. M. f.	13.40 Holivudas vēsture.	14.30 Vertikāle.	14.50 F-1. «Grand prix» izcīņa.	17.00 Odiseja.	17.30 Ģimene. 10. sēr.	18.30 2 x 2.	19.00 Teksasas reindžers.	19.50 Projekts.	20.00 Nedēļa.	20.30 Rietumu Vaikīki. 10. sēr.	23.30 Kopsavilkums.	0.30 Tumšās debesis. 13. sēr.	<b>KRIEVIJAS SABIEDRISKĀ TV</b>	6.40 Gatavības apliecinājums. M. f.	8.15 Miljons. Sportloto.	8.30 Volta Disneja klubs.	9.00 Ziņas.	9.10 Dmitrija Kriļova piezīmes.	9.30 Kamēr visi ir mājās.	10.10 Rīta zvaigzne.	11.00 Armijas veikals.	11.30 Spēlējiet, harmonikas!	12.00 Ziņas zemniekiem.	12.30 Kusto komandas zemūdens odiseja.	13.25 Smieklu panorāma.	14.00 Ziņas.	14.20 Ceļotāju klubs.	15.05 Volta Disneja klubs.	16.00 Vēstures ritenis.	16.50 Dziesma '98.	17.35 Šurumburums.	17.50 JAK '98.	19.55 Kinojaunumi.	20.00 Laiks.	20.35 Lācis. M. f.	21.50 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. 1/8 finālspēle.	23.55 Parīzes spēles.	<b>KRIEVIJAS TV</b>	7.00 Kalpoju tēvijai!	7.25 Multfilma.	7.40 Uzmaniību, moderns!	8.05 Brīvu vietu nav!	9.00 Esmu pats sev režisors.	9.25 Labrīt!	10.15 Krievu loto.	10.55 Vecākais dēls. M. f.	12.05 Tam-tam.	12.40 «Grāmatu pasaule» ar Leonidu Kuravļovu.	13.00 Vēstis.	13.30 Pulss.	14.00 Stunda parlamentā.	14.55 Likums un kārtība.	15.45 Dialogi par dzīvniekiem.	16.40 Jūsu iemīļotās melodijas.	17.00 Pilnīgi slepeni.	17.55 Vecais dzīvoklis.	19.00 Spoguļis.	19.55 Pasaules meistarsacīkstes futbolā. 1/8 finālspēle.	21.50 Urmass Ots un...	22.50 K-2 piedāvā...	23.45 Grupas «DDT» koncerttūre.
------------------------------	----------------------	-----------------	---------------------------	--------------------------	-----------------------------------	--	------------------	--------------------------------	------------------	---	-------------------------------	--	---	------------------	-------------------------	------------------	--------------	--	-----------------------------------	------------------	-----------------	-------------------------------	---	-----------------------	---------------------------	-------------------	---------------	------------------------	----------------------	-----------------	----------------------------------	------------------------------------	---	--------------	---------------------	--------------------	----------------------------------	--	-----------------	------------------------	---	--------------------	------------------------	-----------------------------------	------------	-----------------	------------------------	-----------------	---------------------------	---------------------------------	---------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------	--------------------------	------------------	---------------------------------	----------------	------------------------	--------------	---------------------------	-----------------	---------------	---------------------------------	---------------------	-------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------	--------------------------	---------------------------	-------------	---------------------------------	---------------------------	----------------------	------------------------	------------------------------	-------------------------	--	-------------------------	--------------	-----------------------	----------------------------	-------------------------	--------------------	--------------------	----------------	--------------------	--------------	--------------------	--	-----------------------	---------------------	-----------------------	-----------------	--------------------------	-----------------------	------------------------------	--------------	--------------------	----------------------------	----------------	---	---------------	--------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------------	---------------------------------	------------------------	-------------------------	-----------------	--	------------------------	----------------------	---------------------------------

<b>Sestdiena, 20. jūnijs.</b>	9.00 Raidījumu programma.	9.05 Multfilmas.	9.15 Preses apskats.	9.20 «Tvaiks». Muzikāla programma jaunatnei.	9.50 TVM viesis. Ar Latvijas poļu savienības priekšsēdētāju Tadeušu Keļteru tiekas Irēna Irbe.	10.10 Reklāma.	10.15 «Kamo iela» (Francija) 22. sēr.	10.40 Horoskopi (kr. v.).	10.50 «Dzeguzīte» Daugavpili.	11.05 Reklāma.	11.10 Horoskopi (latv. v.).	11.20 un 20.40 Raidījumu programma.	20.45 Multfilmas.	20.55 «Muzikālajā situācijā» Jelena Figurina un Andris Karlsons.	21.20 Reklāma.	21.25 Ināra Balode	21.50 Politisko notikumu apskats. Studijā Valentīns Kobjakovs.	21.55 «Kamo iela». 23. sēr.
<b>Svētdiena, 21. jūnijs</b>	9.00 Raidījumu programma.	9.05 Multfilmas.	9.15 «Muzikālajā situācijā» Jelena Figurina un Andris Karlsons.	9.40 Reklāma.	9.45 Ināra Balode — «No sestdienas līdz sestdienai».	10.10 Politisko notikumu apskats. Studijā Valentīns Kobjakovs.	10.15 «Kamo iela».	10.40 TVM viesis. Žurnāliste Žanna Romanovska tiekas										
<b>Trešdiena, 24. jūnijs</b>	20.40 Raidījumu programma.	20.45 Multfilmas.	20.55 Ligo, ligo! Muzikāls raidījums.	21.10 TVM svētku apsveikums «Visu par smaidu!!!».	21.20 Programma «Saprast» — mācāmie latviešu valodu.	21.50 Studijas «Provid» (Rīga) raidījums «Karjera».	22.20 Reklāma.	22.25 TV viesis. Ar policijas										
<b>Ceturtdiena, 25. jūnijs</b>	7.20 Raidījumu programma.	7.25 Multfilmas.	7.35 Ligo, ligo! Muzikāls raidījums.	7.50 TVM svētku apsveikums «Visu par smaidu!!!».	8.00 Programma «Saprast» — mācāmie latviešu valodu.	8.30 Studijas «Provid» (Rīga) raidījums «Karjera».	9.00 Reklāma.	9.05 TVM viesis. Ar policijas priekšnieka vietnieku izmeklēšanas jautājumos Jāni Teivanu tiekas «Miljona» žurnālists Igors Amelka.	9.25 «Kamo iela» 24. sēr.	9.50 Reklāma.								

## REKLĀMA

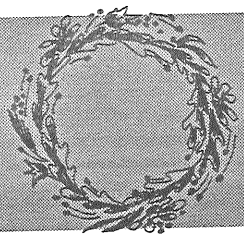
**Maksātspējīgās Preiļu pils. SIA «RBKK», reģ. Nr. 770300015, kreditoru sapulce notiks 1998. gada 30. jūnijā A.Čaka ielā 55, 220. kab. Rīgā, pulksten 12.00.**

**Dienas kārtībā: administratora atskaite, kreditoru prasījuma atzišana, maksātspējas procesa atrisnājums un citi jautājumi.**

**Tālrunis uzziņām 2273763, 9548828.**







Laikraksta «NOVADNIEKS» kolektīvs sveic savus lasītājus Jānos.  
Lielisku Jums nedēļas nogali un lustīgu ligošanu!  
Uz tikšanos jaunnedēļ, jo nākamais laikraksta numurs iznāks  
nākošsēdīn, t.i. 27. jūnijā. Arī mēs esam godam pastrādājuši,  
piedāvājot divus avižu numurus uzreiz.  
Atgādinām, ka «NOVADNIEKA» abonēšana jūlijam un 2. pusgadam  
ir pagarināta līdz 25. jūnijam. Nenokavējiet!

### IZSOLE

Preiļu rajona padome izsludina izsoli uz Preiļu rajona pašvaldības ceļu periodiskās uzturēšanas darbiem. Izsoles dokumentus par samaksu (Ls 30) pēc sludinājuma publicēšanas var saņemt Preiļu rajona padomē. Izsoles pieteikumu iesniegšanas termiņš ir 1998. gada 30. jūnijs plkst. 10.00. Piedāvājums adresējams Preiļu rajona padomei un iesniedzams sekretārei. Tālr. 22238.

**Valsts sociālās apdrošināšanas aģentūras Preiļu filiāle dara zināmu, ka ar š. g. 1. jūniju ir šādi tālrunu numuri:**

direktore	22282,
klientu apkalpošanas daļa	22382,
apdrošināšanas pakalpojumu daļas vadītāja	22449,
pensiju inspektori	22103,
pabalstu inspektori	22509,
personificētās uzskaites inspektori	24127,
galvenā grāmatvede	22183.

Vasaras periodā tiek organizēti grāmatvežu kursi krievu valodā. Zvanīt pa telefonu 22865 no 9.00 līdz 16.00.

A/s «Preiļu siers» pieņem pasūtījumus vainagiem, sēru pušķiem. Pārdod kāpostu dēstus (Ls 0,01). Tālr. 21136 dienā, 23609, 21806 vakaros.

## ZEROWATT

**Sadzīves tehnika jebkurai gaumei:**

nestandarta izmēra veļas automāti, ledusskapji, saldētavas, trauku mazgājamās mašīnas, veļas žāvētāji.

- Elektroenerģijas minimums.
  - 10 gadu garantija rotējošam veltnim.
  - 30 mēnešu garantija pašai ierīcei.
  - Unikāls kredīts (11,5% gadā).
- Bez maksas piegāde pilsētas robežās.  
**ZEROWATT Preiļos, Mehanizatoru ielā 2. Tālr. 21483.**

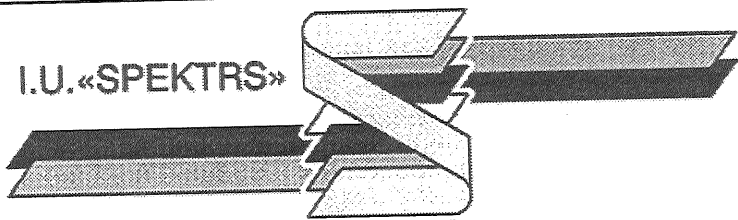
## NOVADNIEKS

Redaktore Tamāra Elste

Laikraksts iznāk astoņas reizes mēnesī. Reģistrācijas apliecība nr. 000701018.

Dibinātājs un izdevējs – SIA «Novadnieks. Redakcija». Izdevēja un redakcijas adrese: Aglonas ielā 1, Preiļi, LV-5301. Tālr. 22059 (redaktorei), 22305 (reklāmas un sludinājumu pieņemšana), 22154, 21996 (korespondentiem). Fax 21759. Laikraksts iespiests SIA «Latgales druka» Rēzeknē, Baznīcas ielā 28. Ofsetiespiedums. Viena uzsk. iespiedloksne. Metiens 4410. Pasūtījuma indekss 3033.

### I.U. «SPEKTRS»



**Speciāls PHILIPS piedāvājums Līgo svētkos!**

- Rakstošais video pleijers VP 27 par supercenu (vecā cena Ls 120, jaunā — Ls 89).
- Muzikālais centrs FW 335 par **supercenu** (vecā cena Ls 169, jaunā — Ls 143,65).

Audio, video aparatūrai un televizoriem atlaides — **5-10%!**

**Speciālais piedāvājums saglabājas līdz 30. jūnijam!**

Nāciet pie mums uz veikalu «SPEKTRS» Preiļos, Raiņa bulvārī 17 (kinoteātra telpās) darbdienās no 9.00 līdz 19.00, sestdienās no 9.00 līdz 14.00 un sagādājiet sev svētku dāvanu,

nošķērtot šīs un citas PHILIPS piedāvātās preces.

Visas preces var iegādāties arī uz kredīta. Izdevīgi lizinga noteikumi.

27. jūnijā no plkst. 10.00 līdz 13.00 mūsu veikalā firma PHILIPS reklamēs un demonstrēs putekļsūcējus.

Laipni lūdzam!

**Tālr. 22043.**



# PHILIPS

Iepērk lopus dzīvsvārā: govīs, Ls 0,30-0,40, bulļus, Ls 0,35-0,45, cūkas, Ls 0,70-0,80, aitas, Ls 0,35-0,45. Samaksa uz vietas. Noformē subsidiņas. Tālr. 21706, 41195, Daugavpili 54-53480.

22. un 26. jūnijā pārdos jaunas dējējvistas (9-10 mēn.), gaiļiņus, vistinas (1-4 mēn.), zoslēnus un banbu Silajānos 8.40, Riebiņos 8.55, Preiļos 9.10, Anspokos 10.00, Kastirē 10.15, Rušonā 10.25, Aglonā 10.35, Jaunaglonā 10.50, Ārdavā 11.15, Pelēčos 11.30, Aizkalnē 11.45, Pilišķos 12.00, Klaparos 12.20, Vārkavā 12.35, Vanagos 12.50, Rožupē 13.05, Livānos 13.25, Rudzātos 14.10, Priekuļos 14.25, L. Anspokos 14.40, Smelteros 14.50, Polkoronā 15.05, Stabulniekos 15.15, Galēnos 15.30, Sījukalnā 15.50.

IU «Vidzemes tekstils» vilnas maiņas punkts rīko izbraukumu: 25. jūnijā 8.00 Sījukalnā, 9.00 Galēnos, 10.00 Stabulniekos, 11.00 Smelteros, 12.00 Anspokos, 13.00 Priekuļos, 14.00 Rudzātos, 15.00 Rožupē, 16.00 Sutros, 17.00 Ličos. 26. jūnijā 8.00 Vārkavā, 9.00 Upmalā, 10.00 Raudaukā, 11.00 Aizkalnē, 15.00 Pelēčos, 16.00 Kalupē.

Z/s «Zemniekdēls» pērk govīs, jaunlopus, piena teļus, aitas, zirgus. Transports mūsu. Samaksa tūlītēja. Tel. 22380.

Iepērk liellopus, jaunlopus un zirgus. Samaksa uz vietas.. Tālr. 22985.

Z/s «PŪDŽI» par izdevīgām cenām pērk EGLES ZĀGBALĶUS (diam. no 18 cm, garums 3,7 m, 4,2 m, 4,9 m). Samaksa tūlītēja. Nodrošina ar transportu. Tālr. 13418, mob. tel. 29-348997.

25. jūnijā pārdos diennakti vecus melnus un raiļus cāļus, broileru cāļus un cāļu barību Ārdavā 7.50, Aglonā 8.00, Jaunaglonā 8.20, Aglonas stac. 8.30, Baškos pie autobusu pieturas 8.40, Kastirē 8.50, Preiļos 9.00, Riebiņos 10.00, Stabulniekos 10.20, Galēnos 10.30, Sījukalnā 10.50, Polkoronā 11.10, Pieniņos 11.30, Smelteros 11.50, L. Anspokos 12.00, Priekuļos 12.10, Rudzātos 12.30, Turkos 13.00, Livānos pie universālveikala 13.10, Rožupē pie pasta 13.40, Vanagos 14.00, Upmalā 14.20, Rimicānos 14.30, L. Klaparos 14.40, Pilišķos 15.00, Pelēčos 15.10, Nīdermuižā 15.20. Katru svētdienu 9.00 Preiļu tirgū.

## AUTOSERVISS SIA «AJAKS»

- eļļas maiņa
- savirzes-sagāzuma regulēšana
- rezerves daļas

OPEL automašīnu garantijas remonts  
Visu marķu automašīnu apkope un remonts  
Rīgas ielā 47, Rēzekne, LV-4600, Latvija  
Tālrūnis 46-25416, fakss 46-34464

## SIA "DaKo"

Iepērk egles zāģbaļķus: garums 4,3; 5,2; 6,1; 6,7

Ø no 18 līdz 25 = 32 USD

Ø no 26 līdz 42 = 38 USD

Ø no 26 līdz 46 (6,7) = 40 USD

**APMAKSA TŪLĪTĒJA. SNIEDZAM TRANSPORTA PAKALPOJUMUS.**

Tālr. 246-32393, mob. tālr. 29-356557.

Par augstām cenām iepērk gaļu: cūkas, teļa, aitas. Tālr. 24147, 21310.

Iepērk visa veida mājlopu gaļu. Samaksa uz vietas. Tālr. 23679.

Pastāvīgi IEPĒRK sausu, zilējušu, kukaiņu bojātu, kā arī svaigu skuju koku zāģbaļķus. Izvešana ar savu transportu. Tālr. 24161, 36655, 8-29-358450.

Preiļos, Liepājas ielā 46 notiks «B» kat. autovadītāju un frizieru kursi. Tālr. 21450, 22627.

### Pārdod

BMW-520, 1985. g. Tālr. 23956, mob. tel. 358608;  
VW Passat, 1981. g. Tālr. 24556;  
VW Passat Kombi 1,6. Tālr. 21424;  
traktoru T-40 AM, kartupeļu lakstu plāvēju ar bunkuru, mazlietotu graudu sējmašīnu, DT-75 arķu. Tālr. 36692, 33733, mob. tel. 9-360383;  
siena savācējpiekabi. TČlr. 57619;  
mazlietotu divkorpusu arķu, traktora lielo Julu. Tālr. 36692, 33733, mob. tel. 9-360-383;  
kases aparātu «Samsung ER-4615». Tālr. 33714;  
jaunus ledusskapjus, saldētavas. Piegāde, garantija. Tālr. 21268;  
līti lietotu šiferi, keramzītu, fibrolītu, cinkotu sietu žogiem. Tālr. 58564, 42328;  
lauku māju, zemi, mežu. Tālr. 22073 vakaros;  
steidzīgi māju, govi Galēnu pag. Bortniekos (pietura Lomi), M. Solovjova;  
govi, Opel Kadett. Tālr. 52450;  
govi. Tālr. 50456;  
rotveilera kucīti. Tālr. 21151.

### Pērk

VAZ no 1983. g. līdz 1991. g. Tālr. 8-246-24723, mob. tel. 8-29-341797;  
kartupeļus, graudus. Tālr. 55645.

### Dažādi

Taksometra pakalpojumi. Mob. tel. 8-29-347204.  
Regulāri braucieni uz Viļņu. Tālr. 23892.  
Mūrē krāsni. Tālr. 39588.

◆ Z/s «Līčiņi pārdod: miglotājus, konveijerveida grābekļus, minerālmēslu kļiedētājus, vāgotājus, pļaujmašīnas, zirga grābekļus, zirga pļaujmašīnas, siena dakšas, preses auklu. Tālr. 23798.

### LĪDZJŪTĪBAS

Ar bērniem, mazbērniem un padarītiem darbiem Tu paliec šai saulē un mūžībā.  
E. Vēveris  
Izsakām līdzjūtību Sandrai un Ilgai Kozerēm, VECMĀMIŅU aizsaulē pavadot.  
4., 6. klases audzēkņi, audzinātājas un vecāki

Skumstam kopā ar tevi, Silvija, no TANTES atvadoties.  
Rušonas pamatskola

Nāve jaunā, Kādēļ ņēmi mūžu jaunu?  
Izsakām līdzjūtību Ronaldam tuviniekiem, viņu traģiski zaudējot.  
Kaimiņi

Trīs saujas vasaras, dzimtenes vasaras Dodiet man līdzī, kad šī saule riet.  
Ā. Elksne  
Izsakām līdzjūtību Aina Pastorei sakarā ar BRĀĻA nāvi.  
Preiļu un Livānu pilsētu domes

Viss neiznākt... Gaišais un labais, kas bija tevī, Dzīvos mūsu sirdīs un atmiņās.  
Skumju brīdī esam kopā ar Ainu Pastori.  
Preiļu pagasta padome

Ir īstenību apjaust grūti, Klust iekšā vairs no sāpēm. Vēl neaizej...  
Izsakām līdzjūtību Aina Pastorei, BRĀĻI pāragri smiltājā izvadot.  
Preiļu slimnīcas kolektīvs

Šalciet klusi, dzimtie meži, Mūža dziesma beigusies. Pāri sirdij apklusuši Zeme smilšu segu klāj.  
Skumju brīdī esam kopā ar Lilitu Lubāni, TĒVU smiltājā izvadot.  
Baltijas Tranzītu Bankas Daugavpils filiāles kolektīvs