

Latvijā

Ķīnas ķiploks izstūmis Latvijas «brāli»

05.01.2011 Uldis Graudiņš

"Saprotu, ka Latvijā nevar izaudzēt ne mandarīnus, ne apelsīnus, tāpēc tie jāieved no siltajām zemēm. Bet ar ko attaisnot to, ka man jāēd Ķīnā audzētie ķiploki? Zeme aizaug ar krūmiem, lauciniekiem jāmokās ar bezdarbu, tomēr vai nevienam neienāk prātā, ka mēs paši varam izaudzēt šo dārzeni? Kur ir problēma?" tā vēstulē redakcijai raksta Aīda Gulbe.

Atbildība par ķiploku audzēšanu vai neaudzēšanu, visticamāk, gan būtu jāuzņemas katram pašam, tomēr "LA" veiktais pētījums rāda – lai gan ķiploks kļuvis par tradicionālu garšvielu un tam ir svarīga nozīme veselības uzturēšanā (gripas un citu vīrusu slimību laikā šo dabisko fitoncīdu avotu iesaka lietot imunitātes stiprināšanai), arī audzēšanas tradīcijas mūsu valstī ir, tomēr patlaban Latvijā šo kultūru audzē aizvien mazākās platībās. Un mums līdz ar to jāpērk un jāēd ķiploks, kas atceļojis no tālās Ķīnas.

Cenas kāpj

Latvijā cilvēki aizvien novērtē spēcīgo un aromātisko vietējo ķiploku, kas neļaus saslimt ar kādu saaukstēšanās slimību vai noķert vīrusu. Kā norāda profesore Vija Eniņa, cilvēki ģenētiski ir saistīti ar vidi, kurā viņi dzīvo, tāpēc latvieša organisms labāk pieņem Latvijā augušo ķiploku. Ļoti labi, ja tas audzis savā saimniecībā, tomēr aizvien vairāk cilvēku dod priekšroku pirkumam veikalos. Un tur Latvijā augušo ķiploku šajā gadā tikpat kā nav. Ir Ķīnā, Itālijā un citās valstīs audzētie ķiploki, kas turklāt salīdzinājumā ar 2009. gada decembri patlaban maksā krietni dārgāk. Piemēram, "Maxima" veikalos pērn decembra sākumā kilograms Ķīnas ķiploku maksāja Ls 2,19, bet patlaban – Ls 3,39 (dārgākie Ls 7,38). "Rimi" veikalu tīklā kāpums ir līdzīgs – no Ls 2,49 līdz 3,55. Vairumtirdzniecības bāzēs, pērkot ievestos ķiplokus vairumā, to cena patlaban ir Ls 2,50 – 3. Latvijā audzētos ķiplokus var nopirkt tirgos un tīmeklī, kur, piemēram, ar bioloģiskajām metodēm audzētais par garšaugu karali dēvētais ķiploks aizvadītajā nedēļā maksāja pat 20 latus kilogramā. Tas skaidrojams ar skarbajiem dabas apstākļiem vasarā, kad šī kultūra izzīd. Latvijā audzēto ķiploku vidējā mazumtirdzniecības cena ir Ls 4,50 – 10 par kilogramu. Pērn šajā laikā tas bija vismaz par Ls 1,50 lētāks. Citā valstī audzētos ķiplokus var nopirkt lētāk.

Dārzeni audzētāji atceras, ka padomju laikos šī kultūra līdzīgi kā tulpes, narcises vai kāposti bija uzņēmīgo cilvēku eksportprece uz Pēterburgu un citām Krievijas pilsētām. "Pēc robežu atvēršanas no Ķīnas un citām valstīm ievestais lētais ķiploks pamazām savu Latvijas "brāli" izstūma no aprites," secina agronoms Kārlis Strazdiņš.

Nav stādāmā materiāla

Kā norāda audzētāji, ķiploku audzēšana patlaban nevienam saimniekam nav pamatbizness. Iemesli – ķiploks ir riskanta kultūra, kas vidēji reizi trīs gados izzīd, roku darbs audzēšanā, nepietiekamais stādāmā materiāls (citu valstu šķirnes nepiemērojas Latvijas dabas apstākļiem) un sarežģītie glabāšanas apstākļi. Patlaban Latvijā ir reģistrēta vien viena vietējā ziemas ķiploku šķirne "Ķente", ko izveidoja Jānis Anstrops. Vairāki viņa veidotie kloni atrodas Pūres dārzkopības pētījumu centrā.

Visticamāk, ka saistībā ar neparastajiem pēdējo gadu dabas apstākļiem ķiploki aizvien vairāk slimo ar puvi un sēnīšu slimībām. Kā norāda SIA "Kurzemes sēklas" agronoms Māris Grīnvalds, vairāki saimnieki pēdējos gados ir "apdedzinājušies" ar sēklas materiālu, kas sausuma un slimību dēļ nav izaudzis. "Ķiplokam ir vajadzīga smilšmāla augsne un mitrums. Pavasarī tam īpaši grūti ir izturēt kailsalu. Pēc novākšanas tas jāžāvē caurvējā, bet ziemā glabāšanas temperatūra nedrīkst pārsniegt +4 grādus," norāda M. Grīnvalds. Par stādāmā materiāla pārdošanas apmēru liecina 200 kg sēklai pārdoto ķiploku daiviņu, ko "Kurzemes sēklas" pārdod. Salīdzinājumam – viena hektāra apstādīšanai vajag 700 kg ķiploku. Arī Pūres zinātnes centrs izaudzēto ražu – vairākus simtus kilogramu ķiploku – gan vairumtirgotājiem, gan audzētājiem pārdod uzreiz pēc ražas novākšanas.

"Mūsu kooperatīvs, neraugoties uz lielo roku darba īpatsvaru, būtu gatavs ķiploku audzēšanu uzticēt kādām no mazajām saimniecībām. Tas varētu būt nišas produkts līdzīgi kā lociņi vai, piemēram, skābenes. Tomēr nevaram to izdarīt, jo nav stādāmā materiāla," norāda kooperatīva "Mūsmāju dārzeni" padomnieks Kārlis Strazdiņš.

Arī lielveikali esot gatavi pirkt Latvijā audzētos ķiplokus, pat zinot, ka tie būs dārgāki nekā no citām valstīm ievestie dārzeni.

Piebildīsim, ka pareizi audzēti un kopti, ķiploki ir ienesīga kultūra. No 700 kg liela sēklas materiāla, kas maksā Ls 2000 – 3000, var iegūt vismaz 20 reizes lielāku ražu (līdz pat 20 t/ha), kas veido vairākus desmitus tūkstošu latu lielus naudas ienākumus no hektāra (rēķinot šā gada vairumcenu Ls 2 – 3 par kg). Izdevumus viena hektāra apsaimniekošanai (nerēķinot maksu par stādāmo materiālu) saimnieki neatklāj. Aplēses rāda, ka, rēķinot vidējo algu valstī, tie nepārsniedz Ls 1500.

Vietējais labāks

Lai gan zinātnisks Latvijā augušā ķiploka īpašību salīdzinājums ar citās valstīs augušo "brāli" nav veikts, tomēr ķiploku audzētāji un šā dārzena pazinēji norāda – Latvijas ķiploka garša ir vairākas reizes spēcīgāka nekā Ķīnā augušajam ķiplokam. Profesore V. Eniņa uzsver – garšas asums, stiprums ir vairāk jūtams tiem augiem, kas aug tālāk uz ziemeļiem. "Šajos augos vairāk ir aktīvo vielu, tostarp askorbīnskābes un ēterisko eļļu, kas palīdz tiem izdzīvot. Mūsu dabas apstākļi veicina aktīvo vielu veidošanos, un cilvēkiem tās palīdz," norāda profesore. Mājsaimnieces ir teikušas, ka, pievienojot gaļas ēdienam Ķīnā augušo ķiploku, gaļa nereti kļūst

zaļgana. Profesore spriež: "Mēs nezinām, kad Ķīnā augušajam ķiplokam ir beidzies veģetācijas periods. Visticamāk, ka tajā ir izdzīvis jauns asns un tā sastāvā esošais hlorofils, kā zināms, ļoti labi šķīst eļļā un taukos."

Latvijas uztura pētnieki norāda – ķiploka labās īpašības ir zināmas. Šis dārzeņis stiprina imūnsistēmu, tam ir antibakteriāla darbība – iznīcina mikrobus un veicina gremošanas sistēmas sekrēciju. V. Eniņa arī norāda – ķiplokam ir arī neredzamo urīndzenoša darbība, tas mazina asinsspiedienu, asinsvadu sasprindzinājumu un cukura līmeni asinīs.

Rīgas Stradiņa universitātes docents Zigurds Zariņš: "Pēc visjaunākajiem pētījumiem, fruktooligosaharīdi, kas atrodas ķiplokos, ļoti labi garšo labajām zāļu baktērijām, kas tos apēd, vairojas un nospiež sliktās baktērijas. Ja ķiploki būs marinēti vai vārīti, tad tie neiznīcinās labās baktērijas. Ķiploki ļoti uzlabo asinsriti. Vajadzētu ēst Latvijā audzētos ķiplokus, jo nav zināms, kad, kur un kā ir audzēti un vesti citās valstīs audzētie dārzeņi. Ķiploku vajadzētu ēst, kad jūt gripas vai angīnas tuvošanos. Protams, ar veselo saprātu ir jāvērtē apēdamais daudzums – ja ir kuņģa čūla vai jēlums barības vadā, ķiploku ēst nevajag." Eksperti iesaka dienā apēst vienu divas ķiploka daiviņas.

PĀRSTRĀDĀTĀJU VIEDOKĻI

Pārstrādes vajadzībām iaved

- "Mēs būtu priecīgi, ja varētu ķiploku grauzdīņus gatavot no Latvijas ķiplokiem, tomēr tos mēs varam nopirkt vien īsu laika posmu. Nezinu ražošanas nianses, tomēr aicinu Latvijas saimniekus vairāk pievērsties ķiploku audzēšanai. "Lāči" pērk citās valstīs audzētos ķiplokus. Ražošanā izmantojam ķiploka daiviņas, nevis maisījumu vai pulveri. Ar daiviņām tiek smērētas karstā eļļā vārītas maizītes. Ķiploku grauzdīņi ir pieprasīts produkts, tāpēc ik gadu ražošanā izmantojam vairākas tonnas šo dārzeņu," stāsta "Lāču" ceptuves saimnieks Normunds Skaugis.

- Piena produktu ražošanas uzņēmuma SIA "Elpa" direktors Gundars Sisenis norāda, ka svaigajam sieram pievienojamais gatavais žāvētu ķiploku, piparu un paprikas maisījums tiek pirktis no kompānijas, kas to iaved no Vācijas.

- AS "Rīgas miesnieks" mārketinga vadītāja Juliāna Juškeviča izsmēloši pastāstīja par ķiploku izmantošanu gaļas produktu ražošanā. Viņa norāda – vārītu desu gatavošanā ķiploks parasti veido vienu niansi kopējā garšvielu maisījumā. Cisiņos ķiplokus parasti pievieno ļoti maz, jo šis tradicionāli ir maigas garšas produkts. Savukārt pusžāvēto un kūpināto desu gatavošanā ķiploks esot svarīgs, jo tas akcentē kūpinājuma garšu un pats kopā ar kūpinājumu kļūst izteiksmīgāks. Grīldešām cepšanas vai grīlēšanas procesā vēl izceļas ceptu ķiploku garša, kas daudziem cilvēkiem šķiet ļoti pievilcīga, tomēr tā nedrīkst būt uzbāzīga. Šā iemesla dēļ šīs grupas produktiem ķiploks ir gan garšvielu maisījumos, gan pat nelielos gabaliņos pievienots pašai desai. "Gaļas produktu ražošanā izmanto ķiploku granulas un ķiploku pārslas. "Rīgas miesnieks" tās iepērk no Latvijas tirgotājiem, kuri piedāvā galvenokārt Ķīnā ražotas ķiploku piedevas. Arguments ir ļoti vienkāršs – Ķīna ir vissvarīgākais šo produktu ražotājs un piegādātājs gan sortimenta, gan arī cenas ziņā," norāda J. Juškeviča. Salīdzinot, piemēram, Latvijas un Igaunijas cilvēku ēšanas paradumus, viņa piebilst – Latvijā ķiploku pievieno gandrīz visur – zupām, mērcēm, marinādēm, gaļai, zivīm, salātiem, dārzeņu ēdieniem, maizei un citiem produktiem. Igaunijas cilvēkiem ķiploks neesot tik svarīgs, kaimiņvalstī gatavotajos ēdienos šis dārzeņis nav tik bieži atrodams.

- Arī mērču, majonēzes ražošanas un dārzeņu pārstrādes uzņēmuma "Spilva" tirdzniecības un mārketinga direktore Dana Erciņa norāda uz ķiploka neaizstājamību ražošanā: "Ķiploks konkrētajiem ēdieniem piešķir tikai šim garšaugam raksturīgo garšas buketi. Ķiploki "Spilvas" ražošanā pārsvarā tiek lietoti marinētiem gurķiem, dažādām tomātu mērcēm. Daudzums ir atkarīgs no katras konkrētās receptūras." Visās "Spilvas" receptūrās izmanto kaltētus ķiplokus, šā garšauga pirmapstrādi uzticot garšvielu un garšaugu ražošanas speciālistiem. "Nav mazsvarīgi, ka kaltētu ķiploku izmaksas ir zemākas, nekā iepērkot svaigus ķiplokus, kā arī kaltētu ķiploku uzglabāšana ir ērtāka. Nepieciešamo kaltēto ķiploku kvalitāti un, kas šobrīd nav mazsvarīgi, cenu nodrošina mūsu sadarbības partneris Nīderlandē." Gada laikā "Spilvai" ražošanai vajagot aptuveni piecas tonnas kaltētu ķiploku, kas atkarībā no receptūras tiek izmantoti drupinātu ķiploku, ķiploku pārslu vai citā veidā.

FAKTI

- Ķiploku patēriņš Latvijā ir grūti precīzi nosakāms. 2005. gadā viens Latvijas cilvēks vidēji gadā apēdis puskilogramu ķiploku (šajā skaitlī, visticamāk, iekļauti arī ķiploki, ko izmanto kā piedevu marinādēs, gaļas un citos produktos). Pārtikas un veterinārā dienesta pētījumā "Latvijas nacionālais pārtikas patēriņa grozs, pārtikas un lauksaimniecības produktu bilance" (2006. g. – 2008. g.) teikts, ka Latvijas vīrieši ik gadu vidēji apēd 1,44, bet sievietes – 1,18 kilogramus ķiploku. Sievietes ik dienu apēdot vidēji 176, bet vīrieši – 217 gramus dārzeņu, tostarp četrus gramus ķiploku.

- "Rimi" veikalu tīklā patlaban ik nedēļu pārdod 2,5 tonnas Ķīnā audzēto ķiploku. Citos gadalaikos pārdošanas daudzums esot mazāks. Savukārt "Maxima" veikalu tīklā patēriņš šajā gadā attiecībā pret aizvadīto samazinājās par 33%.

- Kāds ir ķiploku ceļš no Ķīnas? "Maxima" pārstāvji norāda, ka no Ķīnas ķiplokus līdz Klaipēdai pa jūru 28 dienas ved ar kuģi, tālāk tie nonāk bāzē un veikalos.

Ķiploku stādījumu platība (ha) un kopražs (t) Latvijā

Gads; Stādījumu platība; Kopražs

2000 72 152

2001 193 657

2002 285 240
 2003 365 1242
 2004 206 505
 2005 239 537
 2006 202 565
 2007 286 828
 2008 65 145
 2009 54 66

Dati: Centrālā statistikas pārvalde

Ķiploku imports Latvijā

Gads kg Vērtība, Ls

2004 1 431 367 474 919
 2005 793 894 685 567
 2006 752 439 937 161
 2007 693 528 874 786
 2008 680 721 694 564
 2009 733 435 918 062
 2010. g. I – IX 456 947 834 353

Vidējā ievesto ķiploku cena pērn bija Ls 1,30, bet šajā gadā – Ls 1,82 par kilogramu.

UZZIŅA

Ķiploku ražošana Ķīnā

- Kopējā stādījumu platība 2009. gadā 770 000 hektāru,
- kopējā raža 2009. gadā 12 miljoni, bet gadu agrāk – 18 miljoni tonnu,
- eksports uz citām valstīm 2009. gadā – 1,7 miljoni tonnu,
- vidējā eksporta cena 2010. gadā bija aptuveni 1000 ASV dolāri par tonnu (Ls 520/t),
- bez Ķīnas lielākās ķiploku audzētājvalstis pasaulē ir Indija, Dienvidkoreja, Ēģipte, Krievija, Amerikas Savienotās Valstis, Spānija un Argentīna (ANO 2008. gada dati),
- Ķīnā ķiploks vietējiem investoriem kļuvis par ienesīgu peļņas avotu. Naudas ieguldījumi no nekustamo īpašumu nozares tiek pārcelti uz ķiploku pirkšanu. Aģentūra "Xinhua" pērn maijā ziņoja, ka atdeve no ieguldījuma četros mēnešos bija 400% liela. Desmitos reižu mērāmais straujais ķiploku cenas kāpums lielākajā pasaules ķiploku audzēšanas valstī Ķīnā saistīts ar to, ka 2008. gadā bija ļoti liela raža, zemas cenas un Ķīnas zemnieki nākamajā gadā, kad izplatījās cūku gripa, bija apstādījuši mazākas platības. Bet gripas epidēmijas laikā cilvēki atkal sāka ļoti daudz ēst ķiplokus, tāpēc kāpa pieprasījums, līdz ar to arī cena.