

**Projekts**

# **Dagdas pienotava**

**7.b klase,  
kl. audz. Leonora Brence  
2016./2017. m. g.**





**Projekta mērķis:**  
**apzināt Dagdas pienotavas bijušos darbiniekus un**  
**pierakstīt viņu atmiņas.**

**Darba uzdevumi:**

- **Skolēnu ziņojumi "Viss par pienu".**
- **Dagdas pienotavas darbinieku apzināšana un intervēšana.**
- **Pienotavas ēkas vēsturisko liecību konstatēšana (gadskaitlis).**
- **Prezentācijas veidošana.**



**Pienu ēdu, pienu dzēru,  
Pienā muti nomazgāju.**

**/Latviešu tautasdziesma/**

# Viss par pienu

- Piens ir ne tikai gards dzēriens, bet arī vērtīgs vitamīnu un veselības avots.
- Pienā ir daudzi cilvēkam nepieciešamie vitamīni, piemēram: A, B, C, D.
- Glāze piena satur desmito daļu visu vienai dienai nepieciešamo uzturvielu.
- Piens mazina paaugstinātu asinsspiedienu.
- Glāze piena noņem stresu un saspringumu.
- Piens palīdz notievēt.
- Pienu no seniem laikiem izmanto skaistumkopšanas procedūrās.
- Pārtikā visbiežāk lieto govs un kazas pienu, bet cilvēki izmanto arī bifelu, aitu, kamieļmātes, lamas, briežu mātes, bet atsevišķos gadījumos arī lāču, vilku, leopardu pienu.

## Piena nozāres (agrār)

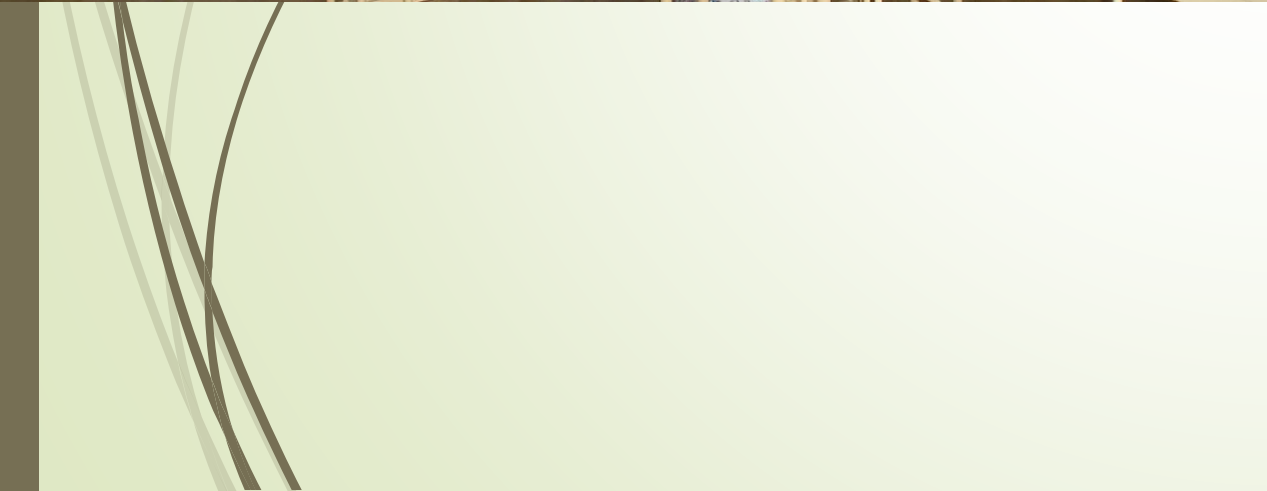
Pārtikas rūpniecības apvieno attīstību  
piena un piena produktus: sienu, kefīru,  
biezpienu, saldtējumu un citus piena  
produktus



## Mūsdienu pienotavas

Mūsdienu pienotavas veic nopējo apstrādi,  
ražo plašu produkta izvēli, kas ir aprīnotas  
ar mehānizētiem un automatizētās līnijas  
izliešanās piena produktus pudelēs un pakētos  
un arī citā veidā, dzesētāji, atdālitāji, iztvaicāji  
ražo sienu un iepakojos. Tāpat, kā šobrīd  
arvien vairāk populārs starp maziem un lieliem  
uzņēmumiem iegūt mazas pienotavas. Tādas  
rūpniecības var novietot nelielā teritorijā, tāpat  
tās var novietot blāus lielām rūpniecām, tas nozīmē  
kā mazā rūpnīcas būs apgādāta ar amustu un  
siltu ūdeni, kanalizāciju, apkuri, ventilāciju,  
gaisa kondicionēšanas un aprīnoti ar visu  
nepieciešamo.







# Dagdas pienotava (1954. – 1994.g.)





## INTERVIJAS

### **Bronislava Gekiša (1931.g.) strādāja Dagdas pienotavas saldējuma cehā (1958. -1959.)**

Uz pienotavu atveda pienu no visiem šīs apkārtnes kolhoziem. Pienu atveda lielās kannās un pienotavā no tā ražoja krējumu, sviestu, arī saldējumu.

Saldējuma sasaldēšanai izgrieza un saglabāja lielus ledus blākus. Darbinieki drīkstēja ēst saldējumu cehā, visgaršīgākais bija saldējums vafeļu glāzītēs. Saldējumu pārdeva arī Dagdas kioskos.

Darbs pienotavā nebija viegls, jo kannas bija smagas, tās cilāt un izmazgāt bija grūti.



**Bronislava Gekiša** (foto no B. Gekišas ģim. albuma)



## Tikšanās ar Bronislavas Gekišas meitu – Dagdas vidusskolas direktori Viju Gekišu.





## Jeļena Orole strādāja pienotavā no 1962. līdz 1994. gadam.

Pienotavā bija 3 katlu mājas, kompresoru telpa, 2 noliktavas. Bija neliels kolektīvs: 1 atslēdznieks, 1 elektriķis un citi pienotavas darbinieki.

Uz pienotavu atveda lielas piena cisternas un veica piena analīzi - noteica piena skābumu, tauku procentu, tīrību.

Pienotavā ražoja biezpienu, vājpienu, kazeīnu, krējumu, kefīru, sviestu, bet no 1974.gada ražoja arī 3 saldējuma veidus .

Piena produktus veda gan uz Dagdas veikalu, gan uz citām pilsētām.



Foto no J. Oroles gim. albuma.















## **Jānis Čerpinskis – pēdējais Dagdas pienotavas direktors.**

Strādāja Dagdas pienotavas pastāvēšanas pēdējos 5 gadus par  
direktoru.

Iepriekš bija ceha priekšnieks.



## **Marija Soloha strādāja Dagdas pienotavā no 1968. līdz 1994. gadam.**

M. Soloha mācījās Rīgas tehniskajā skolā un uz Dagdas pienotavu tika norīkota par sviesta meistaru.

Nostrādāja Dagdas pienotavā 26 gadus: gan laboratorijā un pieņemšanas cehā, gan aparātu un biezpiena cehā. Visvairāk patika strādāt aparātu cehā, te vajadzēja pārzināt visus cehus.

Kādu laiku kopā pienotavā bija 26 darbinieki: 13 strādnieki un vēl 13 palīgstrādnieki. Sviestu un biezpienu ražoja līdz 1971. gadam. Bijušie pienotavas direktori:

- Ādolfs Ločmelis
- Jāzeps Savickis
- Jānis Čerpinskis

Pēteris Stivriņš bija sviesta meistars.







## **Jeļena Jegorova (1966.g.) strādāja pienotavā no 1983. gada līdz 1994. gadam.**

Jeļena Jegorova strādāja Dagdas pienotavas laboratorijā – pārbaudīja produktu kvalitāti, noteica tilpumu, ar speciālu caurulīti lēja pudelē pienu un noteica skābumu, blīvumu. Tīrību pārbaudīja pavisam vienkārši: lika vates aplīšus un caur sietiņu lēja pienu, ja vate bija netīra, tātad piens netīrs. Atbilstoši rezultātiem pienu šķiroja – augstākā un zemākā šķira.

Pienotavā ražoja:

- Biezpienu,
- Krējumu,
- Sviestu.
- Sieru (sieru veda arī uz Rīgu).
- Kazeīnu (no tā gatavoja līmi, pogas).



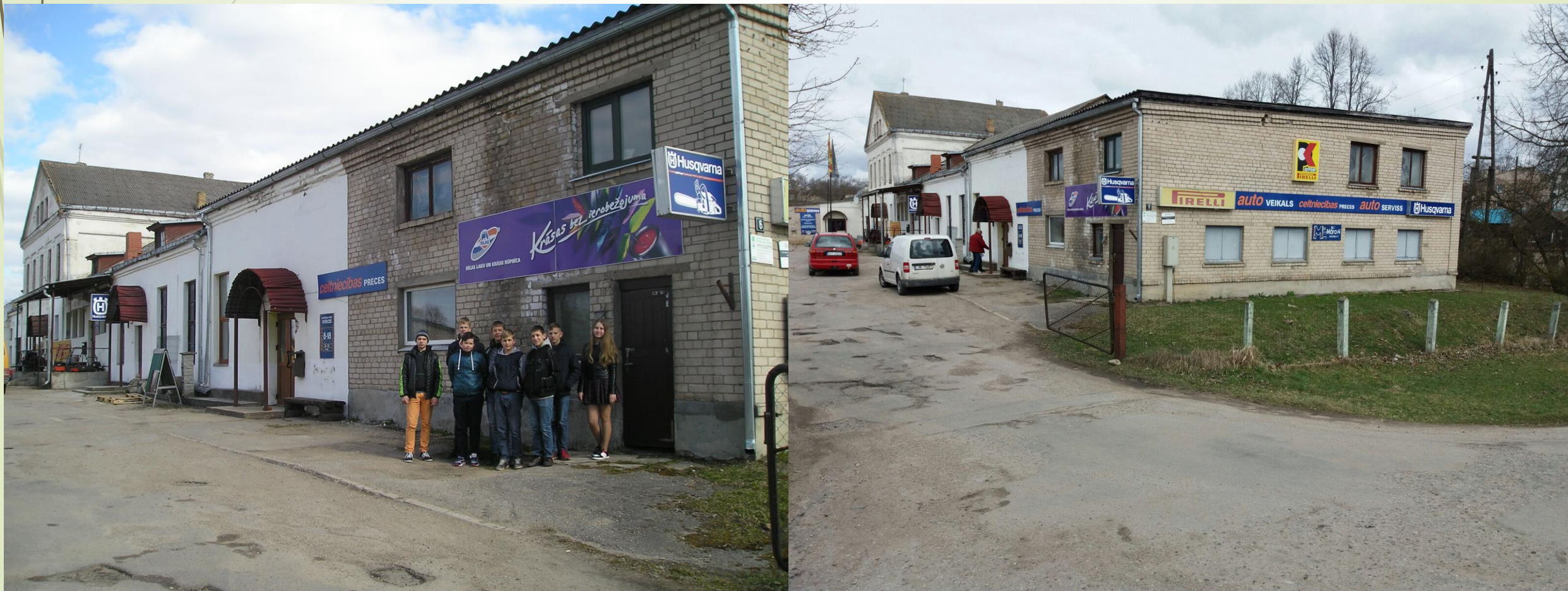


## Pienotavas kolektīvs (foto no J. Oroles ģim. albuma)





# Pienotava mūsdienās (Dagdas uzņēmēja Raimonda Nipera autoserviss un veikals)





**Projektu nedēļas pēdējā  
diena- Lielā talka.  
Sakopām veco dzirnavu  
teritoriju.**







Paldies par uzmanību!