

NAUKŠĒNI

Valmieras
novads



Naukšēnu muiža

- ◆ Vēstures liecībās no 1500. gada
- ◆ Ap 1760. gadu, mainoties īpašniekiem, sākās **fon Grotu** laiks, kurā muiža piedzīvo tās lielākās pārmaiņas, bet Naukšēni - savu lielāko ekonomisko uzplaukumu, kļūstot par vienu no finansiāli visienesīgākajiem īpašumiem visā Vidzemē. Kā varenības apliecinājums - jaunā Naukšēnu muižas pils (1843.). Greznā, Vācijas ampīra stilā uzceltā divstāvu ēka pārsteidza ar savu plānojumu, ārējo apdari, greznajiem logiem un tā saucamo „Šveices stila” lieveni (19. gs. beigas).
- ◆ 1919. gadā Naukšēnu muiža cieta karadarbībā: komunisti barbariski izpostīja gandrīz visu pils interjeru un mēbeles. Tā paša gada nogalē muižu savā pārziņā pārņēma Zemkopības ministrija.
- ◆ 20. gadu sākumā muižā izveidota bēgļu bērnu patversme, bet 30. gados pilī atradās audzināšanas un labošanas iestāde.
- ◆ Pēc arhitekta Arnolda Čuibes projekta (1938.) ēku pārbūvēja: aizkrāsoja sienu un griestu gleznojumus, parketu aizstāja ar dēļu grīdu, nojauca vēsturiskās krāsnis, pārbūvēja ēdamistabu.

**VALMIERAS
NOVADS.**



Naukšēnu muiža

- ◆ Pēc Otrā pasaules kara Naukšēnu pilī atkal skanēja bērnu un jauniešu čalas: te atradās bērnu nams, bet no 1957. gada profesionāli tehniskā skola. Pēc rekonstrukcijas (1998.) iekārtotas Naukšēnu mācību un pāraudzināšanas iestādes administrācijas un mācību telpas, sarīkojumu zāle un neliela viesnīca. Jāuzteic viss paveiktais; ar iespējami maz pārveidojumiem, saglabātas vēl palikušās vēsturiskās liecības
- ◆ Šodien: Muižas kungu māja, zirgu stallis, klēts, siernīca jeb pulksteņtornis un parks ir valsts nozīmes kultūras piemineklis

**VALMIERAS
NOVADS.**



Kāda ir muižas nākotne?



SIA Naukšēni

- ◆ Uzņēmuma darbības sfēra ir plaša: lauksaimnieciskās produkcijas ražošana, piena lopkopība, kokapstrāde, rudzu iesala, minerālūdens, bezalkoholisko dzērienu un augu eļļu ražošana
- ◆ Jau 40 gadus, saglabājot seno laiku tradīcijas, Naukšēnos ražo rudzu iesalu, kas ir fermentiem, vitamīniem un mikroelementiem bagāta dabiska izejviela maizes ražošanai. Rudzu iesals tiek ražots no pašu zemē audzētām izejvielām – rudziem, tādēļ kvalitātei var izsekot no tīruma līdz maisam.
- ◆ No Latvijā audzētām ogām Naukšēnos tiek gatavoti dažādi dabīgi sīrupi, morsi un ābolu sula.
- ◆ Naukšēnos pilda arī izslavēto Valmieras minerālūdeni, ko iegūst no 260 m dziļa pazemes urbuma Valmierā. Šis ūdens jau vēsturiski pazīstams ar savu unikālo garšu.

**VALMIERAS
NOVADS.**



Naukšēni-Borgholzhausena



**VALMIERAS
NOVADS.**

NAUKŠĒNI

Valmieras
novads

