

RE:TV

'17.(jūlijs – septembris)

Recenzija, Aija Dulevska

**\* 100 recepšu Latvijas simtgadei.**

Raidījuma veidošanas princips TV kanālos jau ir aprobēts. Proti, kāda vietējā sabiedrībā vairāk vai mazāk pazīstama personība gatavo ģimenē iecienītu ēdienu un stāsta, kas šim ēdienam tik īpašs.

Tas ir pietiekami grūts uzdevums – atrast ne tikai savdabīgu recepti, bet arī personu, kas to varētu pēc iespējas labāk reprezentēt, turklāt vēl atrodot šajā stāstā īpašas iezīmes, kāpēc tas būtisks visam reģionam.

Izcils ir stāsts par cepelīnu gatavotāju. Tajā apvienojas gan recepte, gan dzīvesstāsts, gan mūsdienu pasaules uztvere. Cepelīni Kurzemē ienākuši līdz ar lietuviešu pārceļošanu uz Latviju. Žurnāliste Ieva Benefelde (Skrundas TV) gan ļoti prasmīgi vada interviju, gan arī nodrošina tādu režiju, kas šo stāstu padara saistošu un aizraujošu. Papildus vērtība – lietuvietes dzīvesstāsts par dzīvi Lietuvā un vēlāk – Latvijā. Otrs izceļamais stāsts ir par sklandu raušu cepēju. Šie rauši, pēc cepējas domām, ir daudz kas vairāk nekā tikai dienišķais ēdiens. "Cepot es dziedu valsts himnu, dziedu citas patriotiskas dziesmas,"- tā saka pati cepēja. "Tas ir svētku ēdiens, bet svētkos uz galda uzlieku mazu Latvijas karodziņu." Arī šis stāsts par ēdienu liek mums domāt par kaut ko vairāk – par tradīciju, par savējiem, par saknēm.

Labā montāža, režija, veiksmīgs stāsta varonis – tas viss ir par Pāvilostas bušu žāvētāju. Precīzi dokumentēta vide, interesants stāstnieks, labs žurnālista darbs. Līdz ar to – sekmīgs rezultāts.

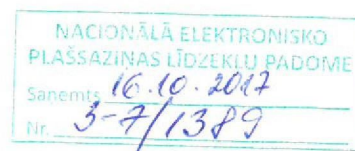
Ir arī aizraujoši stāsti arī no Latvijas austrumu puses. Viens no tiem – par cepelīniem, kuru "garšu varējām izbaudīt" arī Kurzemē. Tam visam ir vēsturisks pamats, kas ļauj saprast nevis tikai ēdienu, bet to recepšu "ceļotājus" un to, kā Latvijā izveidojusies ēdienu daudzveidība.

Diezgan šis cikls piedāvā arī tādus raidījumus, kur nav īsti skaidrs, ar ko piedāvātās receptes un to iepazīstinātāji izceļas. Nevēlos uzskaitīt konkrētus faktus, bet, ja nepieciešams, varu paskaidrot vairāk. Galvenais, kas ir šajos kritiku pelnošajos raidījumos – receptes ir vai nu pašizdomātas, vai kosmopolītiskas, vai arī tās nespēj nest nekādu "stāstu".

Ļoti nepieciešama, veidojot raidījumu par visas Latvijas tradīcijām, ir neliela karte, kurā tie iezīmēti, kur notiek saruna. Patlaban, tam pietrūkstot, skatītājs var tikai minēt pēc akcenta, pēc ainavas, pēc citām niansēm var minēt, no kurienes stāsts nāk.

**\*"Latvijas stāsti. PERSONĪBAS"**

Raidījums par Latvijas personībām, manuprāt, gaida jaunu pavērsienu tā attīstībā. Patlaban tas ir dzīvesstāstu pārstāsts, kur iemontēti kadri par cilvēku dzīvi. Uzskatu, ka jau raidījuma



sākumā jāsniedz aptveroša informācija par cilvēkiem, kuri tiek portretēti. Pretējā gadījumā nav skaidrs, kas ir tas īpašais, kā dēļ šis stāsts tiek veidots. Nevar nepamanīt, ka dažādu reģionālo TV sniegums būtiski atšķiras kvalitātes ziņā. Piemēram, Ieva Benefelde no Skrundas TV prot ne tikai labi vadīt interviju, bet arī ļoti izvērsti iepazīstināt ar raidījuma varoni, izmantojot gan vizuālo, gan tekstuālo materiālu. Tas labi izdodas reģionālo TV vecmeistarei Guntai Matisonei no Valmieras TV. Taču ir jaunieši, kuri pagaidām ir tikai ceļā uz prasmi labi portretēt sava novada ļaudis.

Ierīsinājumi:

- 1) Izmantot datorgrafikas iespējas – sniegt pamatinformāciju par raidījumu varoņiem nelielā TV lodziņā, lai nebūtu jātērē raidījuma laiks;
- 2) Latvijas kartē iezīmēt to vietu, uz kuru katru reizi dodaties. Tā kā RE:TV ir nacionāls kanāls, kurš aptver visu valsti, bet ne katrs Latvijas iedzīvotājs uzreiz pēc nosaukuma prot pateikt, kur risināsies stāsts, šāda videografika nāktu par labu;
- 3) Arī tad, ja nofilmētais materiāls par kādu personību vai ģimeni ir vienmuļš, ar gariem tuvplāniem un minimāliem piefilmējumiem, režisora pienākums ir šādu situāciju novērst. Pretējā gadījumā rodas iespaids, ka redzam vien "runājošu radio".

Secinājums: Abi raidījumi - Latvijas stāsti. 100 receptes Latvijai un "Latvijas stāsti. PERSONĪBAS" – atbilst sabiedriskā pasūtījuma nostādnēm, tāpēc varam secināt, ka sabiedriskais pasūtījums ir izpildīts.