Saldumu Rūķim pirms Ziemassvētkiem nav laika atpūtai

Lilita Strode ir viens no tiem čaklajiem Saldumu Rūķiem, kas, tuvojoties Ziemassvētkiem, nerimdami gādā dažādus gardumus.

Lidijas Kirillovas foto

Lidija Kirillova

Katram gadalaikam piestāv gan savas krāsas, gan smaržas. Ja pavasari nekļūdīgi var atpazīt pēc kļavu sulu tik tikko nojaušamā aromāta un atkusušas zemes smaržas, tad ziemai piestāv izteikti spēcīgais kanēlis, kardamons, krustnagliņas, vēl kakao, citrusu un ingvera notis. Tikko sākas Ziemassvētku gaidīšanas laiks, aromāti no saimnieču virtuvēm, kafejnīcām un konditoreju cehiem aizceļo uz cilvēku deguniem un neliek mieru – nu apēd kādu našķi, kādu piparkūku, apēd šo bulciņu un vēl šo kūciņu. Nu, lūdzuuu...

Lielu un mazu ēdāju un gardumu baudītāju daudz, bet vispirms kādam tie ir jāuzbur, un tas nav nedz viegli, nedz ātri. Tā, piemēram, cakoti rakstainās piparkūkas sāk cept un apgleznot jau oktobra beigās. Taču kūciņas un smalkmaizītes katru rītu sarodas plauktos no jauna, vēl cepeškrāsns siltumā sakarsušas. Kas ir tie saldo brīnumu radītāji mūsu ikdienas un svētku galdam? Iepazīstināsim ar vienu – tirdzniecības uzņēmuma "TU Lauki" restorāna konditori LILITU STRODI.

«Cepu smalkmaizītes, cepumus, gatavoju desertus, ko var nobaudīt arī Preiļu poliklīnikas kafejnīcā. Mūsu tirdzniecības uzņēmumam «TU Lauki» ir sešpadsmit tuvāki un tālāki lauku veikali, arī tur pircēji var iegādāties manis gatavoto produkciju. Katru dienu kaut ko cepam, sūtām uz veikaliem, barojam cilvēkus ar garšīgām lietām,» iepazīstinot ar sevi, stāsta Lilita. Izrādās, viņa ir vienīgā konditore, kas uzņēmumā nodrošina patērētājus ar saldajiem gardumiem, tāpēc darba ir daudz.

«Laika jau mums visiem nepietiek, tāpēc daru cik spēju. Galvenais, ka man patīk šis darbs, vienmēr esmu uzskatījusi – mīlestība ir noteicošā ikvienā darbā. Tad arī gribēšana strādāt nekur nepaliks, un mūsu laikos tas ir viens no svarīgākajiem faktoriem.»

Jautāju, vai viņa bērnībā arī ir sapņojusi, ka ceps kūkas, smalkmaizītes un citas garšīgas lietas? Lilita mirkli padomā un saka: «Kad atšķetinu prātā bērnības gadus, atmiņā nāk tikpat sniegotas ziemas kā šogad, kad ar draudzeni varējām taisīt sniega kūkas. Interesanti, ka ne smilšu, bet tieši sniega kūkas. Vasarā spēlējām veikalus, pircējus un pārdevējus, varbūt tāpēc tā sanāca, ka mana pamatprofesija ir pārdevēja. Pagājušajā gadā apstākļu sakritības pēc notika pārprofilēšanās. Konditora palīgs tagad man ir otra profesija. Martā būs gads, kopš es ar savām kūkām un bulkām no personīgās virtuvītes esmu iznākusi ārpasaulē.»

Tāpat kā ir tādi radoši cilvēki, kuriem padodas dzeja, bet nevedas romānu rakstīšana, ēdienu pasaulē ir līdzīgi. Kāds taisa brīnumus no cūkas pavēderes vai vistas šķiņķa, citam padodas zivju ēdieni. Lilita teic, ka ar gaļas ēdieniem neesot lielos draugos, vien tik, lai ģimeni vakariņās pabarotu. Toties tad, kad iet runa par desertiem un saldumiem – o, Lilita atplaukst smaidā.

«Atceros, ka pirmā kūka, ko pagatavoju ne savam, bet citu vēderpriekam, bija laikam 2015. gadā, kad vēl strādāju veikalā. Savās vārda un dzimšanas dienās parasti cienāju meitenes ar medus kūku, viena no kolēģēm palūdza, vai es nevarot viņas mammai dzimšanas dienā tādu uzcept. Sanāca labi, pamazām tā lieta aizgāja,» stāsta Lilita. Viņa atzīst, ka neesot recepšu izdomātāja, bet samērā veiksmīga špikotāja. Sociālajos tīklos daudzi dalās ar interesantām receptēm, ir daudz mājaslapu, kur var smelties gan idejas, gan padomus.

«It īpaši man patīk gatavot desertus, ne tos ļoti sarežģītos, bet vienkāršus un gardus. Katru recepti vispirms izmēģinu mājās. Agrāk arī vīram nācies daudzas reizes būt par degustatoru, tagad galvenie vērtētāji ir kafejnīcas apmeklētāji. Pēc tam no darbiniecēm saņemu atsauksmes, ir iespēja desertu palabot, papildināt. Atzīšos, ir receptes, kas nepadodas, nesanāk un viss. Tādām atmetu ar roku, ir miljons citu, ko izmēģināt.

Es esmu proporciju cilvēks, stingri pie tām turos un nepieļauju novirzes. Ja receptē teikts, ka vajag simtpiecdesmit gramus miltu un trīs gramus irdinātāja, tad tā tam arī būs būt. Citādi var nesanākt, un ko darīt tad? Laiks patērēts, produkti...»

Tepat aiz stūra Ziemassvētki – lielais našķu, saldumu un gardumu laiks. Konditoriem darbs dzen darbu, jo vieni grib cienastam ko tradicionālu, otri – ko neparastu. Lilitai paveicies, jo tikusi pie atvaļinājuma jeb, kā pati saka, atelpas brīža. Nu atkal ierindā, kas nozīmē, ka jau pulksten četros no rīta ir savā darba vietā. Līdz pulksten astoņiem vai pusdeviņiem jāsacep produkcija, ko vedīs uz lauku veikaliem, deserti, ko piedāvās kafejnīcas apmeklētājiem. Brīvākos brīžos var ķerties pie cepumiem, jo arī tie daudziem garšo.

«Hroniski trūkst laika. Diennakts tik ātri paskrien, ka pašai priekš sevis vai kādiem vaļaspriekiem laika pavisam neatliek,» saka Lilita. «Agrāk man likās, ka esmu pūce, man lielākā darbošanās sākās vakarā un ilga līdz diviem naktī. Darbs izmainīja, nu esmu agrais putniņš. Ko tu darīsi, ja vajag?

Pašlaik, tuvojoties svētkiem, pircēji ļoti pieprasa «riekstiņus». Man pašai garšo un cilvēkiem arī, lai gan recepte ir pavisam vienkārša. Vafeles arī pieprasītas. Šoferi, kas izvadā pa veikaliem preces, smējās, ka dažviet cilvēki jau gatavi rindā pierakstīties, lai tiktu pie vafelēm. Iepriekš strādāju ar vecumvecu vafeļpannu. Tagad vadītāja iegādājās jaunu, modernu, būs ērtāk un ātrāk cept.»

Pajautāju Lilitai, vai viņai gribētos uzsākt savu, mazu privāto biznesu. Pēc īsa pārdomu brīža viņa teic: «Pēdējos gados par to esmu domājusi, bet nonākusi pie secinājuma, ka tāds sapnis pagaidām ir maz iespējams. Vispirms jau nepieciešams finansējums, tā teikt, investīcijas, lai iekārtotu telpas, sagādātu virtuves aprīkojumu. Vienlaikus jāstrādā ar klientiem, kur nu vēl grāmatvedības papīri. Kad esi darba procesā, kad pats esi ražotājs, nav laika kaut ko rēķināt un rakstīt. Pašreizējā darbavietā mans uzdevums ir izpausties virtuvē, par rēķiniem, kalkulācijām un citām būšanām galva nav jāgriež.

Daudzi saka, ai, tagad viss tik dārgs, tik dārgs. Kādi riekstiņi, kādas vafeles... Taču ir jāsaprot viena lieta – mājas ražojumi, un es uzskatu, ka mūsu produkcija ir mājas, nevis vairumražotāja prece, vienmēr būs dārgāki. Vienlaikus arī kvalitatīvāki, jo sastāvdaļas ir dzīvas, īstas, piemēram, sviests, nevis margarīns, saldais krējums. Klāt vēl pati galvenā sastāvdaļa – darītāja foršs noskaņojums un mīlestība. Tas viss kopā smalkmaizītēm, kūkām un desertiem dod to lielisko garšu, kas cilvēkiem patīk.»

Runājam par cenām, kas pēdējo pāris gadu laikā ievērojami augušas, par algām, kas Latvijā netiek līdzi kaimiņvalstīm. Esam vienisprātis, ka ir viena valsts, bet it kā divas pasaules. Viena ir Rīga, otra – pārējā Latvija. Lilita tūdaļ uzsver, ka Preiļi, neskatoties uz attālumu no galvaspilsētas, ir lieliska vieta dzīvošanai, vieta ģimenēm, kur mierā un drošībā audzināt bērnus.

«Protams, arī Preiļos cilvēki ir dažādi,» viņa saka, «jo katrā no mums dzīvo savs tarakāns, kas ik pa brīdim izlaiž no sevis kādu negatīvu domu vai frāzi. Bet tagad tāds laiks. Nevaru iedomāties sevi kādas lielas pilsētas mūros un smogā, jo pie mums ir tik zaļš, arī gaiss tīrs gan Preiļos, gan netālajos Riebiņos, kur agrāk dzīvojām. Bērni tur skolu pabeidza, par pilsētniekiem sevi varam uzskatīt tikai pēdējos trīspadsmit gadus. Pašlaik meita dzīvo Preiļos, viņai ir attālināts darbs. Dēls gan devies uz ārzemēm, jo te uz vietas darba iespēju maz, tomēr jūtu, ka viņš nebūs palicējs svešā malā.

Arī bērnībā viņi bija pilnīgi dažādi kūku un desertu ēdāji. Meita izgaršoja visu, ko es mēģināju un liku priekšā. Dēls iecienījis vienīgi manus speķa pīrādziņus, varbūt kādu kanēļmaizīti pa retam apēd.»

Ziemassvētkos Lilita vienmēr liek galdā speķa pīrādziņus, tā ir svētku klasika. «Septiņus, deviņus vai divpadsmit ēdienus galdā nekad necenšos gādāt, bet pamatvērtības ir. Ja no saldā gala, tad noteikti jau pieminētā medus torte. Ģimenē neesam stingri Ziemassvētku tradīciju ievērotāji, cenšamies iepriecināt sevi ar kopīgu kultūras pasākumu apmeklējumu svētkos.

Tagad to vien dzird – dāvanas, dāvanas, dāvanas. Manā bērnībā tā nebija. Atceros, ka reiz, iespējams, tie pat nebija Ziemassvētki, man uzdāvināja skaistu audumu, no kura šuvēja pēc tam uzšuva ļoti skaistu kleitu. Vai tagad, kad pāri gāžas dāvanu lietus, kāda no tām bērniem paliks atmiņā? Kārtējais mobilais telefons vai planšete... Nežēlojos par bērnību, viss bija labi. Esmu izaugusi par kārtīgu, strādāt varošu un strādāt gribošu cilvēku. Paldies manai vecmammai, ka to ieaudzināja.»

Sarunā atkal atgriežamies pie tēmas par saldumiem. Tā kā lielāko daļu apzinīgā darba mūža Lilita bijusi pārdevēja, gribas jautāt, vai pārkvalificēšanās par konditori nav nesusi vilšanos, uz ko viņa atbild bez vilcināšanās: «Noteikti nē. Mācīties ko jaunu nekad nav par vēlu. Tagad daru to, kas man sagādā prieku. Es neesmu nekāda saldumu feja, es vēl daudz ko mācos. Kad cilvēki, kas ēduši manis gatavotās kūkas, atraksta un pateicas, ka bijis gardi, neparasti, tas mani mudina strādāt tālāk, censties vairāk.

Noslēgumā laikraksta lasītājiem Latgalē un visiem apkārtējiem gribu novēlēt vairāk mīlestības un mīļu pieskārienu, mazāk negatīvisma un mierīgas debesis virs skaistās Latvijas. Un neaizmirstiet ik dienu nobaudīt saldumus, tie dara cilvēkus laimīgus!»

«Projektu finansē Mediju atbalsta fonds no Latvijas valsts budžeta līdzekļiem». «Par projekta raksta «Saldumu Rūķim pirms Ziemassvētkiem nav laika atpūtai» saturu atbild SIA «Vietējā»».

MAF Mediju atbalsta fonds