

«Vajag, lai īsta torte tev nedaudz iekniebj»

Kūku un saldumu meistares Ineses Zeizas 24 stundas stopkardros

#SIF_MAF2022 #24stundasstopkardros



Inese Zeiza beigusi Verēmu pamatskolu, Rēzeknes Valsts 1. ģimnāziju, Daugavpils Universitāti, kļūstot par angļu un spāņu valodas filoloģi. Rēzeknes tehnikumā apguvusi kursu «Jaunākās tendences konditorejā». Strādājusi SIA «Lattelecom», Latgales vēstniecībā Gors par biļešu kontrolieri, astoņus gadus «Latgolys radeja» par ziņu redaktori un moderatori. Trīs gadus cep kūkas un gatavo citus saldumus..

No rīta bez kafijas, nu, nekur!

Tipiskas dienas man gandrīz nav. Citreiz ir tā, ka vispār nav jāmostas, jo nav sanācis gulēt. Ja tā ir vasara vai pirms kādiem svētkiem, piemēram, 14. februāra vai 8. marta, tad trīs dienas paiet tik intensīvā ritmā, ka ar gulēšanu ir, kā ir. Normālā dienā es mostos ap plkst. 7.00, modinu meitas Sabīni, Veroniku un Karolīnu, lai dotos uz skolu un bērnu dārzu, uz kuriem es viņas pavadu. Vīrs arī dodas uz darbu. No rīta bez kafijas, nu, nekur! Bez kafijas es nevaru iedomāties nevienu rītu un dienu. Brīvdienās gan es guļu ilgi. Lai izgulētos. Tad ceļas meitenes, un mēs cepam vafeles. Viņas redz, ko es ikdienā daru, un grib izmēģināt.

Diena tortēs un saldumos iekšā



Ģimene, bērni auga, vajadzēja gatavot kaut ko garšīgu, veikalā negribējās pirkt, gribējās kaut ko savu. Kad strādāju radio, ziņu izlaidumam atsūtīja informāciju par pieaugušo izglītību, par izglītības programmām, ko man vajadzēja stāstīt ziņās. Ziemā, nav ko darīt, nolēmu pati aiziet uz šiem kursiem par jaunākajām tendencēm konditorejā. Pasniedzēja bija ļoti profesionāla. Kā vienmēr, visi teica – tu pabeidzi kursus, uztaisi mums torti! Tā vienam, otram, trešajam, ceturtajam, pa druskai, pa druskai, tā tas arī aizgāja. Kad es biju dekrētā ar savu jaunāko meitiņu Karolīnu, pēc dekrēta bija jāiziet darbā, es noliku atlūgumu uz galda un atā. Sākotnēji bija bažas, ko es darīšu. Pa druskai sāku cept kūkas, un tā jau trīs gadus cepu. Ko cilvēki pasūta, to visu cenšos izgatavot. Citi lūdz izgatavot kaut ko tādu, ko neesmu gatavojusi. Es godīgi saku, ka neesmu neko tādu gatavojusi. Bet ja nu pamēģinātu? Nu, ja pamēģināšu, varbūt arī sanāks! Varbūt ne no pirmās un otrās reizes, bet tas pamazām aiziet tādā kā eksperimenta veidā. Tu pēc laika tikai saproti, kas sanāk, kas nē.

Ja bērni ir mājās, durvis virtuvei ciet, un es cepu kūkas. Citādi vajag to un šo. Ja brīvdienās es cepu kūkas, vīrs ir mājās un dzīvojas ar bērniem, jo citādi nekā.

Sagataves šīsdienas kūkām jau parasti ir sagatavotas iepriekšējā dienā. Atliek tikai sagatavot krēmus, noformēt kūkas, sagatavot un atdot pasūtītājam. Tad pa dienu tiek darīti visi mājas vai dārza darbi vasarā, un atkal sagatavošanas darbi nākamajai dienai. Gadās arī tā, ka kāds uz zvana plkst. 7.00 no rīta un saka, ka aizmirsas pasūtīt kūku un lūdz, vai varu palīdzēt. Es varu palīdzēt gandrīz vienmēr, jo mājās ir sagataves, ogas, krēms, sviests, kā saka, sava noliktava un pagrabs pilni ar izejvielām. Kāpēc nē? Es zinu, ja es cilvēkam tagad izlīdzu, viņš atgriezīsies vēlreiz pie manis un kaut ko pasūtīs. Ir arī tā, ka pāris dienas ir strādātas, nav normāli gulēts un ēsts, tad man diemžēl ir jāatsaka palīdzēt. Es saku, ka es gribētu, bet es fiziski vairāk nevaru. Ir tādi momenti, kad liekas, ka ir viss...

Ja paliek pāri biskvīts, krēmi, es sataisu kaut ko savējiem, bet viņi vairs neēd. Ja sākumā mazie mēģināja nočiept šokolādi, tad tagad pat ciemos negrib ēst torti. Gaļu, gurķi, rasolu, bet ne torti! Saldumus viņi jau ir atēdušies.

Viss, kas attiecas uz šokolādi, krāsvielām, tiek pirktas Rīgā, visbiežāk veikalā «Gemoss». Piemēram, vasarā kurjeri vispār nepiegādā šokolādi, braucam paši pakaļ un mēģinām apvienot vairākas lietas, kas darāmas Rīgā. Pārējo pārku tepat Rēzeknes veikalos. Piemēram, mellenes sākotnēji lasījām paši. Tagad gan vasarā iepērku no citiem un sasaldēju, jo meža mellenēm ir cita garša un aromāts. Tikai dekorēšanai izmantoju lieloģu mellenes, ko pārku veikalā. Man ir savs dārzs, savas avenas, savi džemi.

Starp citu, reizēm tantiņas prasa uzcept torti kā senos laikos – biskvītu ar sviesta krēmu. Es saku, ka tas būs par daudz sviestaini... Bet, ja grib tā, kā bija senos laikos? Nākas cept. Manai ģimenei veikala kūkas šķiet par saldu, jo ir pierasts pie sava. Esmu taisījusi kūkas diabētiķiem, tāpat prasa kūkas bez cukura un baltajiem miltiem. Es gan labāk cepu īstas tortes. Ja tev gribas torti, tad vajag, lai tā torte tev nedaudz iekniebj!



Visvairāk cilvēki tomēr izvēlas biskvīta tortes. Vasarā tas ir vaniļas biskvīts ar augļiem, ogām, jo gribas kaut ko svaigu, bet ziemā vairāk ir karamelizēti banāni, karamele, siltāks un treknāks. Mana mīļākā kūka ir tāda, kura nav iekļauta piedāvājumā. Tai pamatā ir magoņu biskvīts ar melleņu krēmu. Torte radās no magoņu biskvīta un melleņu musa, kas bija palikuši pāri pēc kūku gatavošanas. Es domāju, ka nemetīšu jau ārā, sataisīšu savējiem. Un sanāca tik garšīgi!

Kūku cepšana man ir no vecmāmiņas. Viņa kā saimniece tuvējā apkārtnē klāja galdus. Man no vecmāmiņas tīri simboliski ir palicis žagariņu griežamais nazis. Tas ir mans mantojums. Tādu veikalos nenopirksi. Vecmāmiņa gatavoja spēka pīrādziņus ar gaļu vai subproduktiem. Tā pīrādziņu smarža, kad tie tika izņemti no krāsns... Tās ir tās bērniības atmiņas, kas veidojušas mani. Mani bērni arī aug tādā vidē, kur smaržo medus pīrāgi un kūkas.

Jau tagad ir pasūtītas kāzu tortes vasarai. Katra līgava izdomā kaut ko savu. Līgava atbrauc, es sagatavoju komplektu ar krēmiem, lai izvēlētos garšu. Kāzu tortes ir darbietilpīgas, tāpēc arī attiecīgi maksā. Pati pirmā kāzu torte, ko izgatavoju, bija mana brāļa kāzām. Tai bija tikai divi stāvi. Pirmais lielākais izaicinājums bija vecākās meitas kāzu torte. Tā bija liela un jāved uz kāzu norises vietu Krāslavā. Es divas dienas taisīju torti, un pēkšņi sākās lietusgāze, pazuda elektrība. Vīrs turēja divus lukturīšus, es taisīju torti. Es steidzos, jo mūs ar torti gaidīja viesu namā. Mēs vedām nerotātu torti, un rotāju to kāzu laikā. To nevar aizmirst! Ir bijis visādi ar tām kāzu tortēm. Lielākā un dārgākā kāzu torte, ko esmu gatavojusi, izmaksāja 400 eiro.

Tortes mēs vienmēr vedam paši. Vienreiz bija tā, ka torte pagrieziena nobrauca no paliktņa, bet viss bija kārtībā. Vienreiz vedām torti uz viesu namu «Dzerkaļi». Torte bija 16 kg smaga. Labāk ir vest pašiem, vīrs ir pieradis braukt prātīgi. Tā es zinu, ka torte tiks nogādāta pasūtītājam sveika un vesela, nebūs jāgatavo cita...

Katrai nākamajai tortei parādās jauni knifiņi, katru reizi tu iemācies kaut ko jaunu. Tad, kad tu taisi kūku sa-

vējiem, tas ir pavisam kas cits. Šādas tortes ir dvēselei tu-
vākas. Ja tu atdod pasūtītājiem torti, tu nedomā, kas un kā būs. Cilvēki uzraksta, kas patika, kas – nē. Man patīk kritika, jo tā es uzzinu, ko uzlabot, bet gaume arī katram ir sava. Citam vajag tikai minimāli saldu, bet cits grib tik saldu, cik vien var.

Piemēram, braucot ciemos pie znata, viņš jokojā, ka es jau atbraukšu ar savu torti. Jokojot teicu, ka – nē, es taču braucu ciemos! Viņi nolicēja, ka tortes šoreiz nebūs, un to pasūtīja. Bet es taču atbraucu ar torti! Un meita teica – tava torte lielāka, skaistāka un garšīgāka.

Brīvdienas man sanāk vairāk nedēļas vidū, kad ir mazāk pasūtījumu. Tad es varu doties kaut kur darīšanās. Grafiks sanāk blīvs. Man patīk tas, ka es pati varu regulēt savu laiku. Ja es vēlos, es varu sev saplānot brīvdienas un kaut kur aizbraukt ar ģimeni. Mēs tā arī darām! Tiklīdz pasaku, ka kaut kur brauksim, 5 minūtēs ir gatavi doties ceļā! Citādi ir ļoti grūti būt intensīvā darba ritmā. Piemēram, rudenī mēs bijām aizbraukuši ciemos pie radiem Baltkrievijā. Rādus pandēmijas dēļ nebijām redzējuši četrus gadus. Braukt ar bērniem, tas ir ļoti liels izaicinājums.

Visu laiku cenšamies kaut ko uzlabot, lai kūku cepšanas process būtu vieglāks. Tagad man ir nopirkts savs speciālais printeris. Es varu uzdrukāt uz tortes visu, ko vēlas klients. Tagad man ir profesionāls mikseris un elektriskā krāsns. Manas pirmās kūkas tapa malkas krāsnī, kur tās bija jāgroza, lai visas malas izcepas vienādi. Tas bija ļoti grūti. Cik nervu, cik asaru ir izliets, cepot malkas un gāzes plīti...

Vīrs mani lutina un atbalsta. Bez vīra atbalsta nekas nesanāktu. Ne katrs vīrs būtu gatavs saprast, ka sieva caurām nakšņim pazūd virtuvē. 8. martā no vīra dāvanā kā kafijas mīlētāja es saņēmu kafijas automātu.

Cepot kūkas, ir ne tikai esošais piedāvājums, bet jāizdomā arī kaut kas jauns. Bieži klienti parāda, ko vēlas, lai es izgatavoju. Es tad saku, vai es to varu vai nevaru. Man visvairāk patīk dekorēšana – tu sāk un nezini, kāds īsti sanāks gala rezultāts. Daudz kas nesanāk no pirmās reizes.

Kūku cepšanā ir arī konkurence, bet katrs specializējas uz kaut ko savu, katram ir savi klienti. No netipiskākām garšām klients ir pasūtījis šokolādes trifeles ar zilā siera garšu, kas patiesībā ir ļoti garšīgi.

Ir bijusi doma par savu kafejnīcu Rēzeknē, taču ar mūsdienu situāciju un komunālajiem maksājumiem tas būtu ļoti riskanti. Pamēģinot pārdot kūkas tirdziņos, sapratu, ka tas man nav īsti piemērots.

Pēcpusdienā es eju uz bērnu dārzu pēc jaunākās meitiņas. Vecākā meita parasti pieskata jaunākās māšas, un es varu mierīgi darboties savā virtuvē visu vakaru.

Svēta lieta ir vakariņas ar ģimeni

Lai cik aizņemta es būtu, mums svēta lieta ir vakariņas kopā ar ģimeni. Es sagatavoju vakariņas un visi kopā padēdam. Tagad meitenes jau ir lielas un gulēt dodas pašas. Mazākā meita gan ir jānoliek gulēt. Galvenais ir pašai neaizmigt, midzinot mazo. Mans organisms ir pieradis agri celties un vēlu iet gulēt. Ir dienas, kad es pieceļos no rīta plkst. 7.00, sataisu un atdodu pasūtītās tortes, visu sakārtoju, sagatavoju ģimenei ēst, sagaidu vīru no darba, aizbraucam uz veikalu Rēzeknē pēc produktiem, ogām. Atbraucām diezgan vēlu, ap plkst. 21.00, nolieku bērnus gulēt un sāku darbu virtuvē līdz plkst. 3.00 no rīta, kad aizeju gulēt. Piemēram, ļoti daudzi brauc no Rīgas uz Rēzekni ciemos, un jautā, vai no rīta pa ceļam varētu iebraukt un paņemt torti. Nākamajā rītā šim pasūtījumam jau plkst. 9.00 ir jābūt gatavam. Tikai dažas stundas ir bijušas atvēlētas miegam.

Šī intervija ar kūku meistari lai gluži simboliski ir kā ķīrsītis uz kūkas, noslēdzot rakstu un foto ciklu «24 stundas stopkardros». Paldies, ka lasījāt un atklājāt kopā ar mums! Satiksīties jaunos stāstos! 

Teksts – Ineta Atpile-Jugane

Foto – Arita Atpile-Dona un no I. Zeizas personīgā arhīva

«Projektu finansē Mediju atbalsta fonds no Latvijas valsts budžeta līdzekļiem.
Par projekta «24 stundas stopkardros»
(Nr. 2022.LV/RMA/03) rakstu saturu atbild
b-ba «Latgolys entuziastu grupa Bīdīs»».

MAF
Mediju atbalsta fonds