

«Livenhofa» – pašceptas maizes kraukšķi visām gaumēm



Jana Skrivļa-Čevere

Netālu no Līvāniem atrodas SIA “Livenhofa” maizes grauzdiņu jeb mājas kraukšķu ražotne, mājaslapā www.livenhofa.com lasāms: “Maizes grauzdiņi “Mājas kraukšķi” ir plāni, viegli, kraukšķīgi un mutē kūstoši. Vienīgais “mīnusiņš”, pēc mūsu klientu atsauksmēm, ir tas, ka tie rada “atkarību” – gribas visu laiku kraukšķināt un kraukšķināt.” Uzņēmumā saimnieko tā izveidotāja Aiga Valtere kopā ar lielāko atbalstu – vecākiem Aigaru un Inesi. “Livenhofa” tapa pirms vairāk nekā 10 gadiem, jaunietei vēl tikai studējot uzņēmējdarbību. Aicināju Aigu uz sarunu par to, kas pa šiem gadiem mainījies, kā aizrit ikdienas darbos un kāpēc ir vērts izvēlēties tieši “Livenhofas” maizes grauzdiņus.

Iepazīstiniet, lūdzu, ar sevi un pastāstiet, kā radās ideja – cept maizi.

– Esmu dzimusi, augusi, mācījusies un principā vēl joprojām lielāko daļu laika pavadu Līvānos, Līvānu novadā. Pēc vidusskolas iestājos Latvijas Lauksaimniecības universitātes Ekonomikas fakultātē, studēju uzņēmējdarbību. Jau studiju 2. kursā man radās doma, ka gribu kaut ko savu, attiecīgi visi tirdziņi darbi tika rakstīti firmai, bet 2013. gadā 4. kursā praksē gāju paša pie sevis, savā nupat reģistrētajā uzņēmumā. Uz bakalaura darba, kas bija biznesa plāna izstrāde, aizstāvēšanu man bija jau pusgadu pastāvošs uzņēmums.

Ideja cept maizi dzima jau bērnībā – vecmamma vienmēr cepa maizi, un man pats foršākais likās, pie viņas aizbraucot, tā sajūta, kad visa māja smaržo un tevi burtiski ieskauj tikko izceptas maizes smarža. Palūdzu, lai vecmamma man iemāca cept maizi, un tā tas viss arī sākās. Joprojām izmantoju vecmammā recepti, un sākotnēji maize tika cepta malkas maizes krāsnī – no turienes arī sauklis «Cepam pa vecam», kas labi sader arī ar uzņēmuma nosaukumu, jo Livenhofa ir Līvānu vecais nosaukums.

Sākumā cepāt un piedāvājt 15 veidu maizi, tagad piedāvājumā ir 12 veidu grauzdiņi un saldumi. Kāpēc tā?

– Jā, sākumā bija maize. Pirmā, protams, bija klasiskā, ar ķīmenīti, pēc tam tapa maizes ar augļiem, ar sēklām, burkāniem un vēl visādi brīnumi. Bet visiem zināms, ka mūsdienās cilvēki maizi uzturā lieto mazāk, un pienāca brīdis, kad mums pēc tirdziņiem palika pāri aizvien vairāk maizes. Nācās domāt, ko ar to darīt, un labākā alternatīva, protams, ir taisīt grauzdiņus. Kādu laiku uz tirdziņiem vedām gan svaigi ceptu maizi, gan grauzdiņus, tomēr lielākoties grauzdiņus pārdevām, bet maizi vedām atpakaļ, tā nu izlēmām svaigi ceptu maizi vairs netirgot.

Sākotnēji grauzdiņu veidi bija no tobrīd ceptajām maizēm izrietoši, piemēram, klasiskajai ķīmeņu maizītei pielikām ķīplociņu, sēklu maizītei izdomājām, ka pievienosim tikai sāli, jo tā pati par sevi jau ir bagātīga. Sortimentu paplašināt palīdzēja arī pircēji, prasot grauzdiņus ar tādu vai citādu garšu.

Runājot par saldumiem, cepam vafeles un riekstiņus ar iebiezīnāto pienu. Darām to tāpat, kā agrāk darīja – vafeļu pannās un riekstiņu pusīšu formiņās, līdz ar to šie saldumi arī lieliski sader ar mūsu saukli «Cepam pa vecam».

Grauzdiņu nosaukumos ir iekļautas dažādas krāsas, aprakstos norādīts «kraukšķi sabiedriskajiem vai aktīvajiem, vai drosmīgajiem». Kā tie tapa?

– Nosaukumos krāsas ieviesām principā vairāk, lai atvieglotu darbu paši sev – nav jālasa katrai kastītei, kas tie par grauzdiņiem, pietiek paskatīties uz etiķetes krāsu. Pirmā pie krāsas tika sēklu maize, kuru mēs jau pirms tam saucām par zaļo maizi, jo no ķirbju sēklām tai krāsa bija zaļganīga, pēc tam jau aizgāja visas citas krāsas. Apraksti savukārt tapa reizē ar internetveikalu, kuru izveidojām kovida laikā, kad nevarēja nekur tirgoties, lai cilvēkiem būtu interesantāk lasīt. Tiesa, paši smejam, ka, turpinot paplašināt sortimentu, nu jau drīz varētu aprūkties krāsu nosaukumiem.

Lielākā daļa ir kviešu saldskābmaizes kraukšķi, rudzu maizes ir tikai viena veida – sarkanie (ar ķīplociem, čili un melnajiem pipariem).

– Tā ir, un tas ir praktisku apsvērumu dēļ. Pirmkārt, kviešu maizītei ir daudz vieglāks pats sagatavošanas un cepšanas process, jo 100 % rudzu maize ir trīs dienas jāraudzē. Otrkārt, tai sarežģītāks un grūtāks ir arī griešanas un tālākās apstrādes process. Tāpēc pamatā cepam kviešu saldskābmaizi, kura prasa mazāku darba ieguldījumu.

Pastāstiet nedaudz par savu ikdienu.

– Pirmkārt, lielu paldies gribu sacīt maniem vecākiem, kuri akceptēja šo manu jaunības dulluma ideju, jo viss aizsākās vecāku mājas pagrabā, kas tobrīd stāvēja neizmantots. Arī šobrīd ikdienā aizrit vecāku mājās, tieši pirms pāris gadiem nedaudz paplašinājāmie un ražotni pārcēlām uz saimniecības ēku. Cepam sešu veidu maizi, no kā tad tiek gatavoti 12 grauzdiņu veidi. Atkarībā no situācijas, kuras maizītes kraukšķi iet uz beigām, to tad arī cepam. Kad maize ir izcepta, tā divas dienas stāv mierā, jo svaigu maizi ir grūti sagriezt, tai vajag mazliet nostāvēties, nobriest. Tad maize tiek sašķēlēta, safrītēta, pievienotas atbilstošās garšas un piedevas un gala rezultāts safasēts. Parasti nedēļas sākumā darbojamies ražotnē – cepam, frītējam, fasējam, nedēļas otrajā pusē nodarbojamies ar produktu piegādi veikaliem, internetveikala pasūtījumu sagatavošanu, bet brīvdienās dodamies uz dažādiem tirdziņiem visā Latvijā.

Tā kā ražotne atrodas mājās, protams, darbos iesaistās visa ģimene. Tēvs arī labprāt dalās ar padomiem, viņam kādreiz bija savs uzņēmums, bet mamma ir grāmatvede – vienmēr saku, ka man ir vislabākais grāmatvedis pasaulē. Algojam arī darbiniekus, ražotnē šobrīd ir divi cilvēki, kas palīdz darba dienās.

Kas jūsu darbā ir sarežģītākais un kas – patīkamākais?

– Sarežģītākā varētu būt produktu pārdošana veikalos. Tirdziņos ir citādāk – vari iedot cilvēkam nogaršot, pastāstīt visu, kas interesē. Nav viegli veikalos tikt, tāpat produkts var ilgi stāvēt plauktā, kamēr atrod savu pircēju. Te spilgtākais piemērs mums varētu būt «Rimi Klēts», kur pusotru gadu apgrozījums bija salīdzinoši mazs, tikai ar laiku pieprasījums auga, un šobrīd principā katru nedēļu lielākā daļa veikalu ņem precī, ne lielos apjomos, bet, kas ir svarīgi, regulāri. Lielajos tīklos vispār ir grūti tikt iekšā, bet mēs to arī neplānojam darīt. Otrā sarežģītā lieta ir darbaspēks, kura mazpilsētā, varētu teikt, nav.

Runājot par patīkamāko, tās ir atsauksmes no pastāvīgajiem pircējiem tirdziņos, tas sniedz patiesu gandarījumu – darīt to, kas tev patīk un saņemt par to labu novērtējumu.

Kuri kraukšķi ir pircēju visieciņākie?

– Tie ir tie, par kuru ražošanu mēs sākotnēji vispār šaubījāties – ar zilā siera garšu. Likās, Latvijā lielākā daļa cilvēku īsti neēd to pūdēto sieru, tomēr izrādījās, ka tieši šie grauzdiņi ir visejošākie. Interesanti, ka tiem sākumā ir tāda kā sēņu garša, bet zilais siers vairāk jūtams pēcgaršiņā.

Otri populārākie varētu būt ar gaļas un mārrutku garšu. Klasiskie ķīpoka grauzdiņi ir pieejami arī daudziem citiem ražotājiem, tie turas kaut kur pa vidu. Patiesībā, atkarīgs arī no pilsētas, Daugavpilī, piemēram, iecienītākie ir kraukšķi ar skābā krējuma un sīpolu garšu.

Kura garša pašu uzrunā visvairāk? Vai ir iecerēts kas jauns?

– Man mīļākie ir zaļie – sēklu maizītes grauzdiņi, esmu sēkliņu fans. Tie ir vienlaikus bagātīgi – ar linsēklām, saulespuķu un ķirbju sēklām –, bet arī visneitrālākie, specifiskāku garšu nevar daudz apēst. Patiesībā mājās paši īpaši daudz tos grauzdiņus ikdienā neēdam, kā jau tas lielākoties ražotājiem mēdz būt.

Runājot par jaunumiem, šobrīd uz Ziemassvētkiem sadarbībā ar kolēģiem «Līvānu ķīpoku» plānojam piedāvāt kraukšķus ar viņu ķīpoku pulveriem, kuriem piedevās ir dažādi plāvas augi.



Aiga un mamma Inese kopā ar pavāru Mārtiņu Rītiņu tirdziņā Sporta 2 kvartālā, Rīgā



Foto no Aigas Valteres personīgā arhīva

Šobrīd «Livenhofa» piedāvā iegādāties 12 veidu maizes grauzdiņus, kā arī vafeles un riekstiņus ar iebiezīnāto pienu

Kas ir tas, kas padara jūsu grauzdiņus īpašus un atšķirīgus no citiem?

– Pats pirmais un galvenais noteikti ir tas pamats – maize. Vienubrīd apsvērām domu vienkārši iepirkt maizi un pievērsties tikai grauzdiņu gatavošanai. Patestējām un sapratām, ka īsti nav tas, tāpēc palikām pie tā, ka kraukšķi top tikai no pašu ceptas maizes.

Kā ar nākotnes sapņiem un iecerēm?

– Pirmais un galvenais, lai varētu paplašināties un ražot vairāk, – stabils un uzticams darbaspēks. Šobrīd ražojam tādos apjomos, lai, ja nu kas atgadās, spētu pašu spēkiem tikt galā. Paplašinot ražošanu, iespējams, varētu arī domāt par mēģināšanu iet tirgos ārpus Latvijas.

Kur šobrīd jūs var sastapt un iegādāties jūsu ražoto produkciju?

– Uz tirdziņiem braucam principā pa visu Latviju, vasarā dodamies uz dažādiem pilsētu svētkiem, decembrī savukārt būs Ziemassvētku tirdziņi un egles iedegšanas svētki. Mūsu kraukšķus var iegādāties «Rimi Klēts», «Astarte Nafta» degvielas uzpildes stacijās un mazākos privātajos veikalos visā Latvijā (*Preiļos, piemēram, tie ir veikali «Preilis» – J.S.-Č.*). Bet visērtāk, pat neizejot no mājām, visu sortimentu iegādāties būs internetveikalā www.livenhofa.com.

Kā jūs raksturotu savu mērķauditoriju?

– Mūsu ideja bija gatavot grauzdiņus pavisam plānus un kraukšķīgus, lai tie der visiem – gan tiem, kam vēl nav zobu, gan tiem, kam vairs nav zobu. Bērniem tie ļoti garšo – gan radu, gan pažiņu, gan arī tirdziņos bieži var redzēt, kā maza rociņa pastiepas pie degustācijas trauciņa. Produkts ir pieprasīts visu gadu – ja vasarā tas lieti noder piknikos, tad ziemā būs kā lieliska uzskoda, tumšajos vakaros omulīgi skatoties filmas. Turklāt sortiments ir tik plašs, ka ikviens atradīs sev vispiemērotāko garšu, ko vislabāk izdarīt, protams, satiekot mūs klātienē – tirdziņos. ▀

«Projektu finansē Mediju atbalsta fonds no Latvijas valsts budžeta līdzekļiem». «Par projekta raksta «Livenhofa» – pašceptas maizes kraukšķi visām gaumēm» saturu atbild SIA «Vietēja».

MAF
Mediju atbalsta fonds