

Tur, kur garšīgi smaržo

Jubilejās, svētku reizēs esam pieraduši gaidīt celt torti. Ne jau visas naimnates to cep mājās, bieži trūkst vajadzīgo produktu, arī laika trūkums mums nav sveks. Kas cits atliek? Dottes uz kultnariņas veikalu vai uz kafejnicu un torti pasūtīt tur. Taču ne vienmēr izdodas pasūtīt gribēto. Lotti lecentra torte ir «Līgava», bet legūt sev to bieži vien nevaram. Kāpēc?

Kad biju maza, apskaudu cilvēkus, kuri strādā šajā ceļā. Kur gan citur tik garšīgi smaržo, kur citur top tādi gardumi? Arī šodien Rojas konditorejas

cehā mani apņēma tik pazīstamā, kārdinošā smarža.

Manas sarunas biedrenes ir ceha vadītāja Gunta Jurševska un Valentīna Lapina, augstas klases konditore. Kādreiz Rojā tūk populārās bija konditorejas un kultnariņas izstādes, kurās varēja iegādāties viņas ceptās tortes — pakavveidīgas, vairākos stāvos. Kur palikusi šī labā tradīcija?

Pastreiz cehā cep plecu dažādu veidu tortes. Visu vajadzīgo produktu daudzums tiek izstrādāts uz speciālām tehnoloģijas lapām, pēc kurām šīs tortes ga-

tavo. Ir vairāku tortu veidi, taču trūkst produktu to izgatavošanai. Lūk, arī atbildē uz jautājumu par tik lecento torti «Līgava». Cilvēki esot neapmierināti ar tortes noformējumu, dažreiz arī ar garšu. Kā lai izcep garšīgu torti «Veļēns»? Par tortes skabes biežpiens? Par tortes kilogramu izgatavošanu cepis nopelna apmēram 20 ka-

pelikas. Cehā maiznās strādā pavisam pleci cilvēki. Pa diviem cilvēkiem divreiz pa 12 stundām diena. Teļpas nav diez cik plašas, darbs nav no vīglajiem. Bez tortēm jācep vēl maizmaižiņas, kukas, cepumi. Konditorejas cehs apgādā ar maizmaižiem Rojas

ēdnīcu, kafejnicu, bāru, kultnariņas veikalu un Mazirbes veikalu. Trīs reizes nedēļā maizītes sūta uz nometni «Albatross» armeņu bērniem. Un tas viss jāpaveic maiznā divām sievietēm.

Ļigus gadus cehā strādā Rasma Haselbaumā, Indra Kanaska, Indra Ergle, Valentīna Lapina. Sos cilvēkus mēs, rojnieki, ļabi pazīstam. Vēl cehā strādā Velta Jirgensone, apkopēja Elga Akmentauka un ceha vienīgais vīrietis Arthurs Vasiļjevs. Darba ir daudz: jātra mīklas kauli, pannas. Valentīna Lapina izveica veļēnos: lai vairāk nāktu strādāt konditortī vīrieši! Darbs ir smags.

Alzeļot no ceha, domāju par

to, kādam ceļam vajadzētu būt nākotnē. Gribētos, lai teļpas būtu plašākas, lai būtu vairāk speciģu darbaroku. Pēcpusdienās kafejnicā bieži vien redzam tukšus plaukus un pukojamies — aķkal nekā! Tagad es saprotu, cik grūti ir diviem cilvēkiem maiznā apgādāt mūs ar svaigām maizītēm. Ceru, ka to saprot arī priekšniecība Slokā. Saprot un doma, ko darīt liekas ļaba.

Tuvojas Starptautiskā sievietēšu diena — svētki visām sievietēm. Konditorejas ceha sievietēm ir smags darba periods. Lai nepāgurst viņu čaklas rokās, gatavojot mums svētku priekuli vēlam jums izturību, veselību un laimi. Lai ļabi cepsi! IEVA

BANĢA Plektdien, 1989. gada 3. martā

1119 (88)