

Saldo svētku mirkļu burve – Smukumkūciņu Līva



Smukumkūciņu Līva
Ar kūku, kas rotāta ar svaigiem ziediem.

Gunda Katrīna Vovere

Līva Vilcāne ir Preiļu pusē jau ļoti labi zināma konditore, lai gan šajā profesijā nestrādā ne-maz tik ilgu laiku. Līvas gardumi ir ne tikai prieks garšas kārpiņām, bet arī acīm. Jautāju Līvai, kā viņu pieteikt šajā intervijā, un viņa atbildēja – Smukumkūciņu Līva. Un kā gan citā-dāk, jo smukumkūciņas ir viņas brends jeb at-pazīšanas zīme, tieši tā cilvēki viņu pazīst. Satiku Līvu vietā, kur top viņas maģija, viņa bija parūpējusies par skaisti klātu galdu, uz kura stāvēja ziedi un, protams, kūciņas – šokolādes biskvīta, mutē kūstoša šokolādes krēma un ķiršu pildījuma kārtiņas pazuda nemanot...

Kā sākās jūsu interese par konditoreju – vai tas bija hobijs vai apzināts karjeras ceļš?

– Vēl pirms četriem gadiem es to drīzāk būtu nosaukusi par savu hobiju vai aizraušanos. 2020. gadā biju beigusi Daugavpils Dizaina un mākslas vidusskolu «Saules skola» mācību programmā tekstilizstrādājumu dizains un domāju, ka tas būs mans karjeras ceļš, bet man ienāca prātā, ka to-mēr ir jāturpina vēl kaut ko mācīties un, lai padziļinātāk apgūtu citu savu hobiju, uzsāku studijas Rīgas Stradiņa universitātē par veselības sporta speciālistu. Kaut kur starp šiem notikumiem es kļuvu par vegānu. Virtuve vienmēr ir bijusi mana miera osta, un man ļoti patīk gatavot. Uzsākot vegānisku dzīvesveidu, nonācu pie vegānisko kūksniņu ga-tavošanas. Kādā vasarā sāku strādāt pludmales kafējnīcā «Pampūkas», Preiļos. Īpašniece Inese uzzināja par manu hobiju un piedāvāja man pamēģināt uzcept kūksniņas, ko piedāvāt šajā kafējnīcā, es piekritu. Toreiz pat iedomāties nevarēju, ka tas mani aizvedīs tur, kur esmu šobrīd.

Pēc kāda laika es atteicos no vegāniska dzīvesveida, un man arī vegānisko kūksniņu krēms vairs nesanāca, jābūt lie-lākām zināšanām par dažādām sastāvdaļām un to izmanto-šanas iespējām, taču man tādu nebija. Pievērsos atkal jaunū recepšu meklējumiem, tiesa kūksniņu biskvīts ir palicis tas pats vegāniskais, to izmantoju arī bento kūciņām.

Godīgi sakot, man tas sākums ir miglā tīts, es pat neat-ceros kā radās nosaukums «Smukumkūciņas». Tas viss no-tika pakāpeniski un ļoti organiski, jo es taču arī studēju, lai kļūtu par fitnesa treneri. Pēdējā studiju gadā paralēli studijām sāku mācīties konditoreju Rīgas Tūrisma un radošās indus-trijas tehnikuma Preiļu struktūrvienībā un vienā gadā arī absolvēju abas mācību iestādes. Dzīve ir neparedzama, un tieši konditoreja kļuva par manu pamata nodarbošanos.

Jāatzīst, ka strādāt par konditoru nenožīmē, ka tu tikai cepsi un dekorēsi kūciņas. Ir sagatavošanās darbi, produktu iegāde, darbs pie datora, kārtojot grāmatvedību, un es arī nodarbojos ar ēdamdruku, veidojot dekorus kūkām gan sev, gan citiem.

Kāda bija jūsu pirmā īstā kūka, kuru uzcepāt klientam?
– Es atceros, ka sākumā man piedāvājumā bija tikai kūksniņi, bet tad izcepu savai ģimenei pirmo kūku uz Liel-dienām un ieliku savā *Instagram* profilā, ka pieņemu pa-sūtījumus arī kūkām. Pirmais pasūtījums izdevās, un viss bija kārtībā. Bet man ir bijusi arī kūka, kura sabruka, tāpēc zinu, ka klientu pasūtījumos nedrīkst eksperimentēt.

Man ir liels prieks, ka cilvēki man uzticas un, ja man atsūta paraugu foto, es brīdinu, ka nevaru uztaisīt kopiju, cilvēki ir bijuši ļoti saprotoši. Mūsdienās cilvēki arī mēdz man sūtīt kūku fotogrāfijas, kuras ir izveidojis mākslīgais intelekts, un tādas realizēt es reizēm nespēju vai arī tas nav mans rokraksts.

Visdarbīgākais laiks ir tieši ikgadējos svētkos un brīv-dienās – kuri tad ir pasūtījumiem visbagātākie svētki?

– Valentīndiena, Māmiņdiena un Tēvu diena, un tas ir ļoti skaisti. Par brīnumu, tā nav Sieviešu diena, sanāk, ka vīrieši savām dāmām nedāvina kūkas. Retajās reizēs, kad kungi veic pasūtījumus savām dāmām, tas silda sirdi, ar kādu rūpību viņi izvēlas kūkas garšu un noformējumu. Laikam ir pierasts, ka sievietes vairāk rūpējas par skaistumu un svētkiem savās ģimenēs, tāpēc ir jauki, kad vīrietis vēlas šādi pārsteigt un iepriecināt kādu sev tuvu cilvēku. Tātad galvenie kūciņu klienti ir sievietes.

Ko jums vislabāk patīk gatavot no sava piedāvā-juma klāsta?

– Man vislabāk patīk taisīt šablonkūkas, jo tās jau ar savu formu, izskatu nodod vēstījumu un kūka runā pati par sevi – tas var būt cipars, burts vai sirsnīņa. Bet man ļoti tuvi ir arī kūksniņi, jo tas ir tas, ar ko es sāku.

Man pašai vislabāk garšo viss, kas ir saistīts ar šoko-lādi, «Snickers» kūka ir ļoti garša, un tās ir arī klientu vidū iecienītākās garšas izvēles.

Cik liela nozīme ir radošumam un cik precizitātei un tehnoloģiskajām zināšanām?

– Man ļoti daudz ir devusi «Saules skola», kur es mācījos tekstilizstrādājumu dizainu, tur es apguvu tādas lietas kā kompozīciju, zīmēšanu, strādāt foto apstrādes programmā *Photoshop*, un šīs zināšanas man noder konditora darbā, ja mēs runājam par radošo darba pusi. Bet kūkas struktūra – biskvīts, krēms, pildījums, vairāku stāvu kūkas – tur ir ne-pieciešama precizitāte un zināšanas. Es teiktu, ka 20 % ir radošais lidojums un 80 % – precizitāte un zināšanas.



Trīsstāvu kūka mazai jubilei

Jūs strādājat viena vai jums ir palīgi?

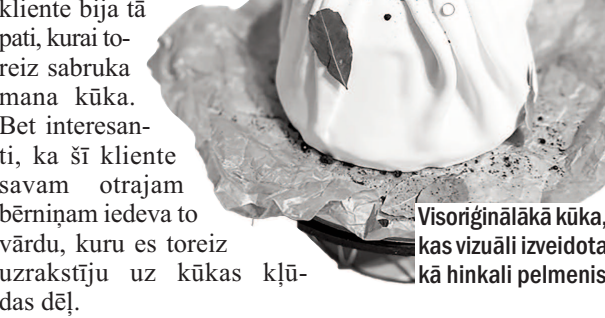
– Virtuvē es strādāju pilnīgi viena, bet ārpus virtuves darbos man ir ļoti daudz palīgu, bez kuriem es nekā nevarētu. Piemēram, ir produkti, dekori un citas lietas, ko šeit, maz-pilsētā, nevar iegādāties, tāpēc nākas piesaistīt palīgus, savus tuvos cilvēkus un radniekus, kaimiņus, kurš no Rīgas man piegādā produktus vai palīdz datoru jautājumos. Ir arī veikalu apmeklējumi, kur es pārku produktus lielākos daudzumos, attiecīgi maiši ir lieli, smagi, tāpēc nereti man jālūdz palī-dzība, lai kāds mani aizved uz veikalu un atved atpakaļ.

Kāds ir bijis visoriģinālākais vai sarežģītākais kūkas pasūtījums?

– Reiz man pasūtīja uztaisīt kūku, kas izskatās kā hin-kali pelmenis. Toreiz es arī klientu brīdināju, ka nezinu, kā man tas izdosies, bet šeit ir tas stāsts par to, ka klienti man uzticas pat tad, kad es pati par sevi šaubos. Man ir bijušas reizes, kad divstāvu kūkas tiek vestas uz Rīgu, kas ir tāls ceļš, tad man ir satraukums, kā panākt to, lai šī kūka veiksmīgi un neskarta nonāktu galapunktā. Preiļu novada pašvaldība vienu gadu pie manis pasūtīja 250 kūksniņas 4. maija pasākumam, tas ir lielākais pasūtījums, kāds man ir bijis. Protams, bažījās, vai viena vispār spēšu to izdarīt. Darbs pie šī pasūtījuma norisinājās divas dienas, jo man ir arī jāatpūtina cepeškrāsns, kas man diemžēl nav jaudīga un profesionāla. Ja profesionālajās krāsnīs var ie-likt, piemēram, četras pannas vienlaikus, tad es savējā vienlaikus cept varu tikai vienu pannu ar 15 kūksniņiem. Un tad vēl tiem ir jādod laiks atdzist, lai varētu dekorēt.

Kāda ir lielākā kritika, ko esat saņēmusi no klientiem?

– Varbūt kāds klients ir padomājis un noklusējis manu neizdošanos, es tomēr priecātos, ja man uzrakstītu, ja kaut kas nav bijis labi, jo tikai tā es varu mācīties un augt. Šķiet, ka mana māsa ir mans mākslinieciskais kritiķis, viņa norādīs pat uz kādu šķību vārdu uzrakstā, bet tas ir labi, ka ir kāds, kas man neļauj atslābt. Reiz gadījās, ka uz kūkas jubilāram uzrakstīju nepareizu vārdu, starp citu,



Visoriģinālākā kūka, kas vizuāli izveidota kā hinkali pelmenis

Pastāstiet par saviem vislielākajiem panākumiem!

– Pirmkārt, es lepojos, ka toreiz man izdevās vienai pašai sagatavot tos 250 kūksniņas, jo vienu brīdi bija doma, ka mamma palīdzēs, bet tad manī ieslēdzās spīts, ka man tas ir jāizdara pašai. Reiz pārsteidzu mammu dzimšanas dienā, uztaisot viņai trīsstāvēgu kūku svinībām.

Pirms kāda laiciņa piedalījās starptautiskā konkursā Lietuvā, tas ir Eiropas mēroga konkurss dažādās katego-rijās, kur pārbauda prasmes pavāriem, bārmeņiem, kon-ditoriem, maizniekiem, viesmīļiem, īsāk sakot, apkalpojošo sfēru pārstāvjiem. Šajā konkursā izlozes kārtībā mani sa-lika komandā ar Francijas pārstāvi, kurš ļoti slikti zināja angļu valodu, attiecīgi mums bija valodas barjera, un es vispār nespēju uztvert viņa ideju, tāpēc pārņēmu vadības grožus un kopīgi īstenojām manu ideju. Togad bija jāpa-gatavo deserts, izmantojot plaucēto mīklu, kas tautā labāk zināma kā mīkla, ko izmanto eklēru pagatavošanai. Ne-trūka dažādu pārpratumu un šķēršļu, lai gan neguvām god-algotu vietu, tomēr tā bija lieliska pieredze.

Tad vēl ir stāsts, kā es ieguvu ēdamdrukas printeri, kas patiesībā bija nejaušība, vienkārši nonācu īstajā vietā un laikā. Pieteicos Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centra rīkotajā konkursā «Laukiem būt». Sākumā mums bija apmācības dažādās ar biznesu saistītās jomās, katram dalībniekam bija iespēja apstrādāt savu ideju, bija vairākas konkursa kārtas, lai tiktu uz finālu un prezentētu savu ideju žūrijai, noslēgumā es biju viena no uzvarētājām, iegūstot trešo vietu un naudas balvu 800 eiro apmērā, kuru izmantoju, lai iegādātos vēl vienu ledusskapi un ēdamdrukas printeri, kuru šobrīd izmantoju ne tikai savām vajadzībām, bet izpildu arī citu konditoru un cilvēku pasūtījumus, lai sagatavotu un izprintētu kūku vizuālo noformējumu.

Kādas ir jūsu nākotnes ieceres un mērķi?

– Tā kā esmu nonākusi tur, kur esmu, un es nekad ne-varēju iedomāties, ka šādi viss notiks, tad man ir grūti at-bildēt. Runājot par sapņiem, ir vairākkārt dzīvē noticis tā, ka es par kaut ko tikai iedomājos un pēc neilga laika kāds cits to realizē. Tā, piemēram, notika studiju laikā, kad mā-cījos par fitnesa treneri, gāju pa pilsētu, ieraudzīju brīvu telpu un iedomājos, ka tā būtu lieliska vietīņa, lai iekārtotu sporta zāli, un pēc gada Raimonds Šņepsts tur uztaisīja sporta zāli. Tad man bija sapnis ēdiena vagoniņā tirgot kūkas, un šovasar tika izveidots vafeļu vagoniņš. Vēl man bija ideja izveidot kafējnīcu vecā retro stila autobusā, un tagad tāds tiek veidots šeit, Preiļos. Bet man tas liekas forši, ka cilvēki īsteno šīs idejas, es nobīstos, taču kāds iet un dara. Es ticu, ka idejām, kuras mēs paši nepiepildām, ir jānonāk pie citiem cilvēkiem. Šobrīd man ir ļoti aktuāls sapnis par automašīnas iegādi, lai varētu kļūt neatkarīgāka no citiem gan ikdienā, gan darbos. Es paļaujos, ka visam ir sava īstā vieta un laiks – kad tas pienāk, tad saņemam to, kas mums ir vajadzīgs.



Foto autore Svetlana Vjakse un no Līvas personīgā arhīva

«Projektu finansē Mediju atbalsta fonds no Latvijas valsts budžeta līdzekļiem». «Par projekta raksta «Saldo svētku mirkļu burve – Smukumkūciņu Līva» saturu atbild SIA «Vietējā»».

MAF
Mediju atbalsta fonds