

Profesiju darbnīca “Mēs – maiznieki”

30. novembrī Riebiņu vidusskolas 3. un 4. klašu skolēni kopā ar savām audzinātājām Silviju Avotiņu, Līgu Jermoloviču un karjeras konsultanti Lolitu Šmuksti devās uz Aglonas Maizes muzeju, lai piedalītos profesiju darbnīcā “Mēs – maiznieki”, kas tika organizēta ESF projekta Nr. 8. 3. 5. 0/16/I/001 “Karjeras atbalsts vispārējās un profesionālās izglītības iestādēs” ietvaros. Viesus sagaidīja un profesiju darbnīcu vadīja atraktīvā muzeja saimniece Vija Kudiņa. Sākumā skolēniem tika dota iespēja vērot maiznieka darbu maizes cepšanas cehā. Saimniece pastāstīja, kas pašlaik notiek, ko un kāpēc dara maizes cepēji, iepazīstināja ar darba vidi – kādos apstākļos ir jāstrādā maizniekam – pie karstām krāsnīm, agras darba stundas, kādi noteikumi jāievēro, lai maize izdotos ne tikai garšīga, bet arī ārēji labi izskatītos un piesaistītu pircēju uzmanību. Tika uzsvērts arī tas, ka, sadalot mīklu, katrs pikucītis ir jānosver. Tas nepieciešams tādēļ, lai būtu godīgi gan pret pircējiem (maizes kukulītis nebūtu par mazu), gan arī pret sevi (ja sāks cept lielākus klaipiņus par paredzēto, ceptuve nevarēs pastāvēt – nebūs naudas darbinieku algām un nevarēs nomaksāt nodokļus). Tālāk sekoja pats interesantākais process – praktiskā nodarbība, kurā katrs skolēns profesionālu maizes cepēju vadībā pats mācījās izveidot savu rudzu maizes kukulīti, iemācījās galvenos nosacījumus, kas jāievēro, lai maizīte izdotos garda un skaista. Galvenais nosacījums – kukulītis jāveido ar lielu mīlestību un domājot labas domas. Lai pēc tam varētu atpazīt tieši savu kukulīti, tie tika izrotāti ar latvju rakstu zīmēm. Pa to laiku, kamēr maizīte atradās krāsnī, skolēni klausījās Vijas Kudiņas aizraujošo stāstījumu par maizes vēsturi un nozīmi cilvēka dzīvē, demonstrēja dažādus darbarīkus un traukus, kuri senatnē tika izmantoti maizes iegūšanā, sākot no graudu sēšanas līdz izceptam klaipam. Visam stāstījumam cauri vijās viena ļoti nozīmīga vērtība – cilvēku cieņpilnā attieksme pret maizi, jo apzinoties, kāds darbs tiek ieguldīts, cik cilvēku un kādas profesijas ir nepieciešamas, lai maizīte nonāktu mūsu galdā, bērns veidojās apziņa, ka maize ir milzīga vērtība un ka pret to ir jāizturas ar cieņu. Vēlāk muzeja saimniece piedāvāja vairāku maizes šķirņu degustāciju, aicināja izgaršot katru šķirni, mācīja pareizi ēst rudzu maizi, lai patiesībā atklātu tās garšu buķeti. Un tikmēr jau mūsu veidotie klaipiņi bija izcepušies un burvīgā siltas maizes smarža piepildīja visu telpu. Pateicoties maizītē “ierakstītajām” zīmēm, katrs viegli varēja atrast savu kukulīti. Neizsakāms prieks bija lasāms bērnu acīs paņemot silto klaipiņu rokās un sapņojot par to, kā to varēs aizvest mājās un uzciņāt vecākus, brāļus un māsas. Šī noteikti būs pati garšīgākā un labākā maizīte, ko viņi ēduši līdz šim.

Pedagoģe karjeras konsultante

Lolita Šmukste