

Cept maizi mierīgi



Cēsu vecpilsētā, Rīgas ielā 18, durvis vērusi ceptuve “Cēsu maize”. Šodien Cēsu vecpilsētā, Rīgas ielā 18, durvis oficiāli vēra maza, bet mājīga ceptuve “Cēsu maize”, kas kā projekts tika atbalstīts pašvaldības grantu konkursā "Dari Cēsīm".

Kā smaidot stāsta jaunatklātās ceptuves saimnieks Agnis Elperis, viņa maize ir īpaša, vērtīga, paredzēta cienītājiem, nav domāta lielveikaliem, un galvenie plāni nākotnei esot vienkārši: “Mierīgi cept maizi”.

“Cēsu maize” ir pilnīgs roku darbs, maize no bioloģiskiem miltiem bez rauga, kuras raudzēšana vien parasti aizņemot desmit stundas, stāsta saimnieks-mājražotājs.

“Negribu maizīti pārvērst par kombināta produktu, lielveikali nav mūsu niša. Maizīti cepam savējiem,” skaidro Elperis, kurš norāda, ka klientu loks, kas radies laika gaitā, nemazinās un ir ļoti uzticīgs. Daudziem tā esot bērnišas garša, daudziem augstvērtīgās izejvielas, vēl kādam veselības apsvērumi, bet katru dienu izceptajiem 24 klaipiem vienmēr atrodoties pircējs, un bieži gribētājiem nākas atteikt.



Kā, sveicot jauno saimnieku, sacīja Cēsu novada domes priekšsēdētājs Jānis Rozenbergs, “ir liels prieks, ka Cēsu vecpilsētā ir par vēl vienu sakoptu, sirsnīgu un apsaimniekotu vietu vairāk,” piebilstot, ka “ne katrai pilsētai ir pašai sava maize, turklāt īpašs prieks, ka arī pašvaldība ir palīdzējusi šai ceptuvei tapt”.

“Cēsu maize” grantu konkursā saņēma līdzfinansējumu aprīkojuma iegādei.

Pats maizes cepšanas process saimnieku piesaistījis pirms pāris gadiem, un šo gadu gaitā pašmācības ceļā un eksperimentējot ar receptēm un sastāvdaļām nonākts pie produkta, ko jau iemīļojuši daudzi cēsnieki.

Patlaban maizi var iegādāties tieši vai blakus ceptuvei esošajā veikalā “Ķimene”.