

Ventspils muzeja lasītavā: kā radās

“Kosmos”?

Šogad aprit 60 gadi, kopš savas durvis vēra Ventspils lepnākais restorāns “Kosmos”. Kopš atvēršanas brīža tas bija augstākās klases restorāns ar iespējami labāko apkalpošanu un piedāvājumu, savulaik augstu novērtēts ne tikai pilsētas un rajona, bet arī republikas mērogā.

1960. gadu sākumā Ventspilī darbojās 56 veikali un 17 sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumi, no kuriem tikai divi bija restorāni – “Baltika” un “Venta”. Šodien vēl daudzi atceras kafejnīcu “Venta”, kas atradās Pils ielā 25, kur tagad mājīgi iekārtojusies kafejnīca “Windau Coffe”, bet savulaik tur atradās restorāns, kuram kopā ar kafejnīcu pie viesnīcas “Dzintarijūra” bija uzticēts godpilnais uzdevums apkalpot ārzemju tūristus. Diemžēl ne viens, ne otrs restorāns neatbilda laba servisa paraugam. Neskaitāmie aizrādījumi restorānu vadībai par netīrību, nolietotu inventāru, mušu mākoņiem, vienveidīgu un nekvalitatīvu ēdienu, ierasti beidzās ar ikmēneša prēmijas zaudēšanu, bet neuzlaboja situāciju. Visas cerības tika liktas uz jaunā restorāna atklāšanu.

1963. gada 8. janvārī savas durvis vēra restorāns “Kosmos”. Lai to nodrošinātu ar visu nepieciešamo, tika mobilizēti visi Ventspils tirdzniecības pārvaldes spēki. Restorāna vadību uzticēja restorāna “Baltika” direktoram F. Markinam, kurš līdz šim sevi bija parādījis ne no tās labākās puses, šķiroties ne tikai no ikmēneša prēmijām par dažāda veida neizdarībām, bet saņemot arī ne vienu vien rājienu. Tomēr šoreiz viņam bija jāpanāk neiespējamais – trīs dienās jānokomplektē darbinieku sastāvs.



Jaunajam restorānam tikai to labāko! No visiem ēdināšanas uzņēmumiem tika atlasīti labākie darbinieki. No restorāna “Baltika” tika paņemta ventspilnieku iemīļotā konditore E. Krautmane, kura bija slavēta ne tikai ar savām gardajām tortēm un kūciņām, bet arī ar to māksliniecisko noformējumu. Reiz konditorejas izstādē E. Krautmane bija dekorējusi torti, precīzi atveidojot slavenā krievu gleznotāja I. Šiškina gleznu “Rīts priežu mežā” ar lāču māti un lācēniem, krāsu vietās izmantojot krēmu. No 5. ēdnīcas uz jauno restorānu pārcēla pavāri N. Arhipovu, kas kļuvis par ilggadīgu restorāna “Kosmos” ražošanas daļas vadītāju. Abas nopelniem bagātās pavāres – meistares turpmākajos gados izaudzinās ne vienu vien jauno pavāru, konditoru paauzdi.



Jaunā restorāna virtuve arī bija sajūsmas vērtā. Padomju Venta 1963. gadā rakstīja: *““Kosmosa” virtuve drīzāk atgādina kādas rūpnīcas cehu. Šeit nav ne malkas, ne uguns, ne garaiņu. Toties ir daudz dažādu mehānismu, sviru un slēdžu. Kādreiz oficianti veselu stundu tērēja maizes sagriešanai. Tagad elektriskais maizes griezejs piecās minūtēs paveic daudz vairāk. Bet gaļas mašīna stundas laikā spēj samalt 200-250 kg gaļas. Arī ēdienu gatavošanas katli ir tīrais brīnums. Sildītāja lomu šeit izpilda nevis uguns, bet tvaiks. Taču visjaukākie ir cepeškrāns un elektriskā plīts. 10-15 minūtēs viss jau vārās un cepas. ...daudzi ledusskapji, elektriskā panna utt. Uz elektriskās plīts ēdiens iznāk labāks un garšīgāks. Pat sestdienās un svētdienās, kad mēs apkalpojam ap 1000 cilvēku, pēdējiem ilgi nav jāgaida.”*

Jaunā restorāna virtuve arī bija sajūsmas vērtā. Padomju Venta 1963. gadā rakstīja: *““Kosmosa” virtuve drīzāk atgādina kādas rūpnīcas cehu. Šeit nav ne malkas, ne uguns, ne garaiņu. Toties ir daudz dažādu mehānismu, sviru un slēdžu. Kādreiz oficianti veselu stundu tērēja maizes sagriešanai. Tagad elektriskais maizes griezejs piecās minūtēs paveic daudz vairāk. Bet gaļas mašīna stundas laikā spēj samalt 200-250 kg gaļas. Arī ēdienu gatavošanas katli ir tīrais brīnums. Sildītāja lomu šeit izpilda nevis uguns, bet tvaiks. Taču visjaukākie ir cepeškrāns un elektriskā plīts. 10-15 minūtēs viss jau vārās un cepas. ...daudzi ledusskapji, elektriskā panna utt. Uz elektriskās plīts ēdiens iznāk labāks un garšīgāks. Pat sestdienās un svētdienās, kad mēs apkalpojam ap 1000 cilvēku, pēdējiem ilgi nav jāgaida.”*



Restorāns strādāja katru dienu no plkst.12.00 – 01.00. No plkst.12.00-17.00 apmeklētāji varēja paēst par tādām pašām cenām kā citās ēdnīcās, bet vakarā maltītei tika piemērotas restorāna cenas, proti, par 14% lielākas. Restorāns “Kosmos” bija I kategorijas restorāns, kurā vakaros spēlēja orķestris un notika dejas. Tas noteica arī stingrus noteikumus apmeklētājiem – ierasties vajadzēja atbilstoši ģērbtiem (restorāna apmeklējums tika pielīdzināts deju vai teātra apmeklējumam), sievietēm kājās bija jābūt zeķēm, nedrīkstēja ierasties jau nopietnā alkohola reibumā. Diemžēl dzīve ieviesa savas korekcijas. Restorānu bieži apmeklēja cilvēki, kuri nesaskatīja atšķirību starp krogu un restorānu. Kā savulaik rakstīja prese: *“Ventspils ir ostas pilsēta ar īpatnēju restorānu apmeklētāju sastāvu”*. Vienīgā, kas varonīgi cīnījās par šo noteikumu ievērošanu, bija restorāna šveicare, kurai ik vakaru bija jātiek galā ar iereibušiem, bravurīgiem un slikti ģērbtiem potenciālajiem apmeklētājiem. Bet, ja kādam izdevās tikt viņai garām, tad dzīve ir skaista un noteikumi paliek tikai uz papīra. Direktoram nācās vien noplātīt rokas, jo restorānā pārsvarā strādāja tikai sievietes, kurām nebija pa spēkam cīnīties ar labi iesilušiem klientiem.