



Biznesa augstskolas *Turība*
GADA BALVA
Brīvība. Uzņēmība. Kompetence.

Linda Vilmansone -Virbule

Biznesa augstskolas *Turība*
GODA ABSOLVENTS Komunikācijas nozarē

*Jau Turības Atvērto durvju dienās
sapratu, ka šajā augstskolā ikviens var
atrast sev interesējošas studijas.*



Šogad Biznesa augstskolas *Turība* apbalvojumu GODA ABSOLVENTS piešķir četriem absolventiem dažādās nozarēs. Viena no tiem ir ēdienu stiliste, grāmatas “Visas vakariņas” un neskaitāmu recepšu autore Linda Vilmansone-Virbule, kurai piešķirts apbalvojums Goda absolvents Komunikācijas nozarē.

Lindas pieredze komunikācijā saistās gan ar TV raidījuma “Gatavo 3” vadīšanu, satura veidošanu žurnālam “Pie galda”, dalību radio “Pieci.lv” un “StarFM” raidījumu tapšanā un daudzos citos projektos. Šobrīd viņa vada arī gatavošanas meistarklases un dara dažādas lietas, kas saistītas ar ēdienu.

Kādas sajūtas Tevi pārņēma, uzzinot, ka esi izvēlēta par Biznesa augstskolas *Turība* Goda absolventi Komunikācijas nozarē?

Es biju apjukusi, samulsusi un pagodināta! Un pārsteigta! Iepriekš biju dzirdējusi, ka *Turība* godina un izceļ savus absolventus, bet nedomāju, kas tas var notikt arī ar mani. Dzirdēju, ka viens no Goda absolventiem būs arī Miķelis Visockis, kuru labi pazīstu no studiju laikiem. Priecājos, ka tā ir sagadījies!

Ēdienu stilists ir nodarbošanās, par kuru, iespējams, daudzi nav dzirdējuši. Lūdzu pastāsti, ko tas īsti nozīmē?

Tas būtībā ir viss *par* un *ap* ēdienu, es noformēju ēdienu, gatavoju to, izstrādāju receptes un rūpējos, lai dažādi ēdieni skaisti izskatītos TV kamerās un žurnālu lappusēs. Kopš augstskolas absolvēšanas esmu darbojusies visa veida medijos – sākot no sociālajiem medijiem līdz radio un TV. Biju viesvadītāja radio “Pieci.lv”, kur kopā ar Lindu Samsonovu un Martu Grigali stāstījām par aktuālām ar ēdienu saistītām



tēmām. Bija arī raidījums “Gatavo 3”, kas tapa sadarbībā ar producenti Lieni Vilnīti un manām otrajām mājām – radošā satura darbnīcu “Tapt”. Saistībā ar to bija arī nelieli raidījumi “StarFM” kopā ar Maiju Rozīti – Maijas garšas pēcpusdienā. Un, protams, arī žurnāls “Pie galda”, kas mani ievada kulinārajā pasaulē, ļāva izpausties un darboties. Žurnālā darbojos joprojām – kā recepšu autore un ēdienu stiliste.

Kā no komunikācijas studijām var nonākt līdz ēdienu stilistam?

Labs jautājums! Studiju laikā sāku strādāt digitālajā aģentūrā “InspiredDigital”, darbs bija saistīts ar sociālajiem medijiem. Tad kādu laiku biju reklāmas aģentūrā “DDB Latvija”, līdz sapratu, ka darbs ir interesants, izsapņots, pamēģināts, bet tomēr nav domāts man. Uzskatu, ka šādas lietas labāk saprast ātri un sākt darīt to, ko patiesi vēlies. Parasti pēc garas darbadienas devos mājās un gatavoju, vēlāk cienāju kolēģus ar dažādiem našķiem, un tas man sagādāja vislielāko prieku! Jau tolaik zināju, ka ir tāda nodarbošanās – ēdienu stilists, un nolēmu, kāpēc gan nepamēģināt?! Pieteicos darbā restorānā, lai būtu tuvāk ēdienam, bet tur man salīdzinoši ātri pateica, ka es neesmu tas cilvēks, kas var katru rītu agri celties un griezt dārzenus vienādos gabaliņos, un man tika dota brīnišķīga iespēja rīkot pasākumus, ko kādu laiku arī darīju. Tad iepazinos ar Lieni Vilnīti, kuru jau pieminēju, un nonācu visos interesantajos projektos.

Kopš augstskolas absolvēšanas esmu darbojusies visa veida medijos – sākot no sociālajiem medijiem līdz radio un TV.

Vai pasākumu organizēšana Tevi saistīja jau studiju laikā?

Jā, es nedaudz darbojos Studējošo pašpārvaldē un arī Komunikācijas fakultātes organizētajā “Dinamiskās domas darbnīcā”. Tas sniedza ieskatu pasākumu organizēšanas procesā. Jāsaka, ka tolaik negāja viegli, jo esmu diezgan introverta. Man patīk runāties un būt

atklātai, bet šāds kontakts ar cilvēkiem prasa daudz enerģijas. Vēl dažus gadus atpakaļ man bija ļoti grūti zvanīt cilvēkiem, devu priekšroku īsziņām un e-pastiem. Strādājot komunikācijas nozarē, tas ir diezgan liels trūkums, lai neteiktu vairāk, bet, kad dzīve piespieda, sapratu, ka tas nemaz nav tik traki.

Kādi bija lielākie ieguvumi no studijām?

Noteikti cilvēki, kurus iepazinu! Vēl man patika, ka nekas netiek ielikts rokās – ja tiek uzdots kāds darbs, tad tikai no Tevis ir atkarīgs, vai tas būs interesants. Mums tika sniegta iespēja organizēt īstus pasākumus, nevis pildīt uzdevumus uz lapas. Bija iespēja izmēģināt, kas, manuprāt, ir ļoti būtiska. Kamēr pats neesi izmēģinājis darīt kādu lietu, vari sapņot un domāt, ka Tev padodas gandrīz viss. Tikai pamēģinot var saprast, vai tas ir domāts Tev. No pasniedzējiem man visspilgtāk atmiņā palikusi Renāte Cāne, kura bija arī mana noslēguma darba vadītāja. Ļoti patika viņas praktiskie stāsti un padomi. Vēl noteikti vēlos pieminēt dekānu Andri Pētersonu un pasniedzēju Jāni Broku – filozofija man joprojām ir ļoti tuva tēma. Jo vecāka kļūstu, jo vairāk novērtēju filozofijas nozīmi pasaules attīstībā. Domāju, ka filozofija ir viens no būtiskākajiem studiju priekšmetiem, jo cilvēks nevar būt profesionālis kādā nozarē, ja viņš nav interesants pats sev.

Pastāv uzskats, ka studenti nereti ir ļoti pieticīgi ēdienu izvēlē. Kas Tev, kā ēdienu stilistei, studiju laikā un arī tagad ir garšu topa augšgalā?

Tā kā studēju vakaros, pirms lekcijām manā ēdienkartē nereti bija šokolāde un kāds cukurots dzēriens, lai būtu enerģija. Jāatzīstas, ka mans visu laiku mīļākais ēdiens ir makaroni. Tie var būt pagatavoti dažādos veidos. Jau minēju, ka *Turībā* man ļoti patika iespēja izmēģināt lietas. Kad biju maza, to atļāva arī mamma, piemēram, pašai pagatavot makaronus. Vēl viena lieta, kas man ļoti garšo, bet ko diemžēl neprotu gatavot, ir suši.

Es vienmēr vēlētos sagādāt citiem prieku, darot to, kas sagādā prieku man.



Foto: Māris Kiseļovs

Ja Tev būtu jāpagatavo ēdiens ar nosaukumu *Turība*, kāds tas būtu?

Tam noteikti jābūt turīgam ēdienam. Tas noteikti nebūtu deserts, jo man negaršo saldumi. *Turība* varētu būt bagātīga jūras velšu plate, kur katrs var atrast sev tīkamāko. Patiesībā tā arī ir *Turībā* – kad pirmo reizi biju Atvērto durvju dienās, sapratu, ka šajā augstskolā ikviens var atrast sev interesējošas lietas. Tieši tāpēc arī izvēlējos komunikācijas nozari, jo zināju, ka šeit varēšu izmēģināt daudzas lietas.

Vai darot to, kas Tev patiešām patīk, esi atradusi dzīves patieso garšu?

Jā, man ir paveicies, jo mans darbs vienlaikus ir mana aizraušanās, hobijs un sirdslieta. Es pieņemu to, ka mainos kā cilvēks, mainās lietas, kas mani aizrauj, un, iespējams, vienmēr tā nebūs gatavošana un komunikācijas joma. Es vienmēr vēlētos sagādāt citiem prieku, darot to, kas sagādā prieku man.

Nereti cilvēki mēdz teikt, ka nav būtiski, kā izskatās ēdiens, galvenais, lai labi garšo. Vai Tu varētu tam piekrist?

Cilvēki ir dažādi, pilnīgi pieņemu, ka daudziem nav būtiski, kā izskatās ēdiens. Galvenais, izvērtēt savas prioritātes un netērēt laiku tam, kas nesaista. Ir labi, ja cilvēks spēj definēt, kas viņam ir svarīgi un kas nav. Es pieņemu arī šādus cilvēkus, un patiesībā arī pati pēc garas darba dienas varu notiesāt arī pelmeņus. [Tu](#)

Jāatzīstas, ka mans visu laiku mīļākais ēdiens ir makaroni. Tie var būt pagatavoti dažādos veidos.

