

TRADICIONĀLIE VIDZEMES ĒDIENI ŠODIENAS ĒDIENKARTĒ



Cēsu apkaimes kulinārā mantojuma pētījumā
ievāktie virtuves stāsti un receptes

Cēsis, 2017

R U C K A



Izdevējs: Ruckas mākslas rezidenču centrs ar Vidzemes plānošanas reģiona un Valsts kultūrkapitāla fonda atbalstu
Pētnieces: Liāna Ivete Beņķe, Anete Vanaga, Anete Stuce, Santa Zirne
Sastādītāja: Anete Stuce
Foto: Jānis Ušča, Liāna Ivete Beņķe, Anete Stuce, Santa Zirne
Dizains un makets: brālis Y

2017

SATURS

Amata	5
Andris un Ilze Jansoni	
“Armijas jeb <i>Ņi Gaja</i> plovs”	
Jansonu ķimeņmaizītes	
Kotletes un <i>Māmiķītis</i> (kartupeļu biezenis)	
Zīdenis	
Cēsis	10
Regīna Rubene	
<i>Komorgenvīderi</i> jeb pankūkas ar maltu gaļu	
Brūkleņu mērce gaļas ēdieniem	
Ūdens kliņģeri	
Daina Zitmane	
Želantīna kūka	
Rozīņu pīrādziņi	
Rupjmaizes kātojums	
“Ķiploku bumbas”	
Rīvmaizē cepti kartupeļi	
Līgatne	18
Liene Krīvena	
“Tēta skumbrija”	
“Pētera iemīļotais <i>rosols</i> ” jeb <i>Olivjē</i>	
Lienes mammaš biešu zupa jeb <i>Župišče</i>	
Kotletes ar <i>Pīrējīņu</i> un loku salātiem	
Plūmjū uzpūtenis	
Pārgauja	24
Brigita Puriņa	
<i>Rollklopši</i>	
“Peldošās salas”	
Priekuli	27
Ruta un Pēteris Laņģi	
Skābos kāpostos sutināts cūkgaļas cepetis ar krāsni ceptiem dārzeņiem	
Kāpostu skābēšana	
Rauna	30
Valentīna Ņilova	
Kartupeļu sacepums ar gaļu	
Zivs dārzeņu mērcē	
Vecpiebalga	33
Ieva Veinberga	
“Bada zupa”	
Sutināti kartupeļi	
Sutne	

Pētījums “Tradicionālie Vidzemes ēdieni šodienas ēdienkartē” veikts Cēsu apkaimē 2017. gada novembrī, kad mēs, Santa Zirne, Liāna Ivete Beņķe, Anete Vanaga un Anete Stuce, veicām lauka darbu Amatas, Cēsu, Līgatnes, Pārgaujas, Priekuļu, Raunas, Vecpiebalgas novados, viesojoties pie apkaimes iedzīvotājiem (turpmāk – pētījuma informantiem). Pētījuma gaitā izmantotas vairākas pētnieciskās metodes: līdzdalīgais novērojums informantu mājās, kur sekots līdz ēdiena pagatavošanas, pasniegšanas, kā arī ēšanas procesam; padziļinātas daļēji strukturētas intervijas, kurās informanti dalījušies savā pieredzē un atmiņās par ēdiena pagatavošanu, izvēlēto recepšu izcelsmi un citām ikdienas praksēm.

Britu sociālantropoloģe Mērija Duglasa raksta: “*Ēdiens ir metonīms ģimenei, un tas materializē ģimeniskās attiecības*” (Mary Douglas, 1975). Analizējot pētījuma datus, varam secināt, ka ēdiena patēriņš un recepšu nodošana notiek gan lineāri laikā – starp paaudzēm, gan horizontāli telpā – starp paplašināto ģimeni, kaimiņiem, kopienai.

Informantu stāstos vietas piederība Cēsu apkaimē vairāk tiek praktizēta, iegādājot pārtiku, mazāk – sekojot kādām noteiktām vietu raksturojošām receptēm. Bieži lietots apzīmējums “vietējie produkti”, kas parādās kā visai spēcīgs simbols un ietver vairākas nozīmes: atbalstu savai apkaimē un tās pārtikas ražotājiem, attiecību veidošanu ar kopienas iedzīvotājiem caur apmaiņas praksēm, kā arī ģimenes saišu uzturēšanu, savstarpēji dodot un dāvinot pārtikas produktus. “Vietējo produktu” patēriņš, kā novērots, pamatojas vēlmē pēc kvalitātes, kas mainīgajā Latvijas vēsturiskajā situācijā saistāma ar atpazīstamību un “pazīšanos”, proti, ir svarīgāk pazīt cilvēku, kas ražo pārtikas produktu, nekā paļauties uz kādiem institucionalizētiem kvalitātes rādītājiem.

Mājās gatavots ēdiens, kas pētījumā skatīts caur tradicionālām pašu informantu izvēlētajām receptēm, ir simboliska kategorija, kas parāda Latvijas vēsturisko, ekonomisko un kultūrvides ainu un tās mainīgumu. Interviju dati atspoguļo laiku no pirmās Latvijas brīvvalsts (Regīna Rubene) līdz bērnības atmiņām par vēlinajiem padomju laikiem un otrās brīvvalsts laiku (Liene Krīvena). Informantu atmiņas par “bērnības garšu”, kas dominē kā vadmotīvs recepšu izvēlē, izgaismo nozīmīgus notikumus mūsu sociālajā atmiņā: izsūtīšanu un atgriešanos (Regīna Rubene), kara gadus (Ruta un Pēteris Laņģi), dienestu Padomju armijā (Andris Jansons), globalizācijas ienākšanu un tās problemātiskās attiecības ar nacionālo diskursu (Brigita Puriņa).

Tādejādi varam secināt, ka ēdiena iegāde, gatavošana un arī ēšanas process, lai arī šķietami ikdienišķa un privāta prakse, veido un atkal apstiprina attiecības ne tikai ģimenes, bet arī plašākā mērogā, turklāt tās nav atrautas no citiem nozīmīgiem procesiem, kas norisinās noteiktā laiktelpā.

Paldies Valsts kultūrkapitāla fondam, Vidzemes plānošanas reģionam un īpaši brīnišķīgajiem cilvēkiem (Andrim un Ilzei Jansoniem, Lienei Krīvenai, Rutai un Pēterim Laņģiem, Valentīnai Ņilovai, Brigitai Puriņai, Regīnai Rubenei, Ievai Veinbergai un Dainai Zitmanei), kas ar savu sirds siltumu un gardo ēdienu pieņēma mūs savās mājās.

Santa Zirne

AMATA

Andris un Ilze Jansoni

Tētis un meitiņa – tā viens otru mīļi dēvē un vienlaikus uz zoba pavelk Andris un Ilze. Andris pārcēlies uz dzīvi Cēsu apkaimē drīz pēc dienesta Padomju armijā un kopš pagājušā gadsimta astoņdesmitajiem gadiem dzīvo Amatas novadā. Ilgus gadus strādājis pašvaldībā, pašlaik kopā ar meitu raksta grāmatu par Amatas novada vēsturi.

Ilze uzaugusi Ieriķos, nu jau ilgstoši dzīvo Rīgā, tomēr uzskata Cēsu apkaimi par savu dzimto pusi. Ilzes ēdiena atmiņas saistās lielākoties ar tēta gatavotajiem ēdieniem, jo Andris vienmēr bijis ģimenes galvenais pavārs, kā arī ar laiku, kad viņa dzīvojusi Ieriķos kopā ar savu vecmāmiņu.

Vērojot, kā Andris un Ilze rosās virtuvē, skaidri pamanāma noteikta hierarhija, par ko abi ik pa laikam pajoko: Andris ir galvenais pavārs, kamēr Ilze tiek piesaistīta pie papildu darbiņiem – mizošanas, griešanas un trauku mazgāšanas.

Mūsu sarunā Andra stāsts iesākas ar nozīmīgu, vēsturisku periodu Andra dzīvē – dienestu Padomju armijā. Andris dienējis Aizbaikālā pie pašas Ķīnas robežas, kur daba bijusi skarba, bet armijas virtuve – vēl daudz skarbāka. Divas reizes dienā ēsta prosas puštra, bet atlikušajā ēdienreizē – savītuši kartupeļi. Gaļa, kas reizēm pievienota ēdienam, bijusi grūti nosakāmas izcelsmes – reizēm kamieļa, bet reizēm dienesta biedri pēc ribu galiem atpazīnuši suņa gaļu.

Par “Armijas plovu” receptes izcelsmi Andris stāsta: *“Pēdējā armijas gadā kļuva par katlu mājas pārvaldnieku, kur viens no maniem tā sauktajiem padotajiem bija korejietis “Ni Gajs” (precīzu vārdu nezīnu, vismaz tā visi viņu sauca). Viņš no produktiem, ko mums izdevās nospert vai arī kā citādi sarunāt no armijas virtuves, gatavoja plovu.”*

Tā kopš 1965. gada, kad Andris atgriezās no dienesta, šis plovu ir viens no Andra “firmas” ēdieniem, kas tiek gatavots kādos īpašākos gadījumos, piemēram, dzimšanas dienās nests darba kolēģiem kā cienasts, tāpat gatavots kādās citās lielākās sanāksšanās un svētku reizēs, kad nepieciešams pacienāt lielu skaitu cilvēku. Plovu pēc šīs receptes gatavo arī Ilze, izmainot dažas sīkas nianšes – pievieno papildus ķiploku un skalo rīsus mazāk, vienlaikus atzīstot, ka viņas plovu nesanāk tik gards kā tēta, jo nav “pareizā katla”, kurā plovu top.



“Armijas, jeb *Ņi Gaja plov*”

apmēram 15 porcijām

Sastāvdaļas:

- 1kg rīsu (vislabāk gargaudu)
- 0.5kg rīvētu burkānu
- 0.5kg sīpolu šķēlēs
- Vismaz 0.5kg gaļas (ja izmanto cūkgaļu, tad vislabāk kakla karbonādi, lāpstiņu vai cauraudzīti (plov sanāk treknāks), var gatavot arī no aitas gaļas) – gaļu sagriež vidējos gabaliņos
- Pipari
- Sāls
- Apmēram 5 ēd.k. asās tomātu mērces (pēc patikšanas – var pievienot vienkārši tomātu pastu, citu mērci u.tml.)
- Citas garšvielas pēc vēlmes (Andris pievieno “Avokado” – “Garšvielu plovam”)
- 2.3 līdz 2.5l ūdens(ne vairāk)
- Apmēram 100g eļļas

Pagatavošana:

1. Plov gatavojams katlā ar biezu dibenu.
 2. Rīsi jāiemērc vismaz 2h pirms gatavošanas.
 3. Katlā uzkarsē eļļu, liek cepties gaļu, pievieno nedaudz sāli un piparus.
 4. Kad gaļa apcepusies, pievieno sīpolus un turpina cept.
 5. Pievieno burkānus un visu samaisa.
 6. Pievieno aso tomātu mērci.
 7. Tad lej klāt ūdeni, pievieno plova garšvielu.
 8. Rīsus noškalo vismaz 4 ūdeņos un ar riekšavām izklaidus ieber katlā.
- Šis ir PĒDEJAIS brīdis, kad plov tiek apmaisīts, vairāk maisīt nedrīkst!**
9. Kad virums sāk viegli mutuļot, samazina uguni.
 10. Ik pa laikam plovā ar koka karoti veido caurumus līdz katla dibenam, lai šķidrums tiek līdz apakšai. Kad rīsi sāk vairāk piebriest, caurumi jāveido aktīvāk, atturoties no maisīšanas.
 11. Kad šķidrums sasūcies rīsos, noslēdz uguni un uzliek vāku, plovam ļauj ievilkties 10 minūtes pirms pasniegšanas.

Lai arī “Armijas plov” ir svētku ēdiens, tomēr Jansonu mājās tas nebūtu piemērots Ziemassvētkiem. Andra dzimtā Ziemassvētki iezīmējas ar kārtīgu paēšanu, kā Ilze saka, “*kad svinēt jābrauc treniņbiksēs*”. Parasti svētku ēdiens tiek pagatavots diviem rituāliem – svētku pusdienām, kurās tradicionāli tiek ēsti krāsni cepti kartupeļi, sautēti kāposti, kāda gaļa (vistas vai cūkas cepetis, varbūt cūkas ribiņas), un vakarēšanai pie eglītes, kad pasniedz uzkožamos – piparkūkas, pīrādziņus, mandarīnus, plātsmaizes un arī ķimeņmaizītes.



Jansonu ķīmenmaizītes

Sastāvdaļas:

Mīklai:

0.5l piena

1kg miltu

4 ēd.k. cukura

Šķipsniņa sāls

Puspaciņa sviesta

Puspaciņa presētā rauga

1 ola

Ķīmenmaizītēm:

ķīmenes

ola

sviests

Pagatavošana:

1. Uzsilda pienu, izkausē tajā sviestu, atdesē.
2. Raugu aplej ar siltu ūdeni un uzber 1 tējkaroti cukura
3. Kad raugs sāk rūgt, to iegāž pienā, kas uz to brīdi ir atdesēts līdz remdenai temperatūrai, izmaisa, pieliek miltus un vienu olu.
4. Mīkla jāmieca, kamēr tā nelīp pie rokām, tai jābūt pabiezai, mīklu vajag arī ar kulaku pasist.
5. Mīklai pārkausa pāri miltus un pārsedz ar dvieli.
6. Kad mīkla uzrūgusi dubultā daudzumā, tad tā jāatsit un jāliek raudzēties vēlreiz.
7. Kad mīkla atkārtoti uzrūgusi, no tās izveido apaļas bumbiņas apmēram mandarīna lielumā, apsmērē ar olu, izveido vidū bedrīti, ieliek sviesta piciņu un apber ar ķīmenēm.
8. Cep krāsnī 180 grādos, kamēr gatavas.

Andris stāsta, ka ēdienu sācis gatavot, jo – *“bija vajadzība. Man agri nomira mammīte, un tad man tā gribējās to viņas ēdiena garšu, ka sāku mēģināt visu ko”*. “Bērniņas garšu” Andris mūsu tikšanās laikā atceras vairākkārt, uzsverot, ka tā gatavošanā ir viņa galvenais mērķis. Arī laikos, kad iztika bijusi švaka, Andris centies pagatavot ēdienu tā, lai ģimenei tas iet pie dūšas: *“Visvairāk jau gatavoju, kad biju bez darba, nekā nebija, bet gribējās, lai bērniem kas garšīgs”*.

Andris stāsta, ka ir divi galvenie nosacījumi tam, lai ēdiens izdotos garšīgs: gatavotāja prasme un izmantotie produkti. Andris bērniībā pēckara gados dzīvojis grūtos apstākļos, tomēr viņa mammīte vienmēr pratusi pagatavot gardas maltītes, tāpat gan Andris, gan arī Ilze labi atceras laikus, kad Ilzes bērniībā braukuši pēc pārtikas produktiem uz Igauniju un Lietuvu: *“Skatos, tur desa, bet rakstīts, tikai Igaunijas pilsoņiem, es tomēr tā kautrīgi paprasu, varbūt var puskilogramu. Pārdevēja ierauga, ka pie veikala mums bērni mašīnā un saka, ņemiet bērniem vajag!”*.

Arī tagad, kad veikalos visa kā ir gana, produktu izvēle Andrim ir svarīga. Viņš uzsver, ka vienmēr pārdomā, kur produktus iegādāties, piemēram, gaļu parasti iegādā no zemniekiem vai pārbaudītos gaļas veikalos, savukārt, būdams kaislīgs makšķernieks, zivis Andris ņem pats un labprāt tās arī gatavo.

Kā nākamo maltīti Andris izvēlas pagatavot kotletes un kartupeļu mīceni, stāstot, ka viņa bērniībā šis šķītis pats gardākais ēdiens, kas mājās gatavots pavisam reti, un katra šāda reize bijusi kā svētki. Kartupeļu mīceni Andris mīļi dēvē par *Māmīķīti* savai mammītei par godu.

Kotletes un *Māmiķītis* (kartupeļu biezenis)

Kotletes

Sastāvdaļas:

- Apmēram 1kg jauktas maltās gaļas (cūkgaļa un liellopa gaļa)
- 2 sīpoli
- 5 šķēlītes baltmaizes
- 1-2 zaļi kartupeļi
- Ķimenes
- 1 ola
- Sāls, pipari *uz čuju*

Pagatavošana:

1. Malto gaļu ieliek bļodā maisīšanai (var pārmalt ar gaļas mašīnu, ja ir vēlme)
 2. Maizi samitrina ar ūdeni.
 3. Gaļas mašīnā samal maizi, kartupeļus, ķimenes, sīpolus un pievieno gaļai.
 4. Pievieno vienu olu, sāli un piparus.
 5. Masu izmīca, veido kotletes un cep uz pannas eļļā uz vidējas uguns, kamēr kotletes ir brūnas, bet vidū vēl sulīgas.
 6. Pirmā kotlete jānogaršo gatavotājam, lai noteiktu garšvielu daudzumu un pēc vajadzības pievienot tās vēl, ja nepieciešams.
- * *Līdzīgi pagatavojamas arī **zivju kotletes**, maltās gaļas vietā liekot 1 kg zivju, apmēram 100 g maltās gaļas un mazliet speķīša.*

Māmiķītis (kartupeļu biezenis)

Sastāvdaļas:

- Kartupeļi
- Sviests
- Piens
- Sīpols

Pagatavošana:

1. Kartupeļus uzvāra, nokāš.
2. Sīpolu sagriež mazos gabaliņos un pievieno pienam.
3. Pienu ar sīpoliem uzsilda līdz vārīšanās temperatūrai (kad jau sāk veidoties plēvīte), bet nevāra.
4. Samīca kartupeļus, pievienojot tiem sviestu.
5. Mīcenim pievieno pienu un sīpolus, vēlreiz visu samīca.
6. Andra mammīte šo ēdienu pasniegusi ar brūno miltu mērci.

Ilze kādu laiku bērniībā Ieriķos dzīvojusi pie vecmāmiņas. Tajā laikā mājās gatavoti vienkārši ēdieni, bieži ceptas pankūkas, vārīts “Udis” (piena vārīti miežu putraini ar kartupeļiem) un zīdeņi.

Zīdenis

Sastāvdaļas:

Žāvētas ribiņas vai stilbiņš
Pupas (izmērcētas) * *var aizvietot ar zirņiem*
Grūbas (izmērcētas)
Kartupeļi

Pagatavošana:

1. Vāra gaļu, tad pievieno pupas vai zirņus, vēlāk grūbas un kā pēdējos – kartupeļus. Zīdenis ir gatavs, kad kartupeļi mīksti.
2. Gaļu ieplucina zupā vai skrubina vienkārši no kaula klāt.

Ilze stāsta, ka ēst gatavo labprāt, bet nemīl to darīt tikai sev. Gan Ilze gan Andris uzskata, ka ēdiena gatavošana un arī kopā ēšana ir būtisks ģimenes notikums, kas ļauj veidot un arī uzturēt savstarpējās attiecības, kā Ilze saka: *“Tad, kad apsēžas kopā pie galda, tiešām var parunāties”*.

CĒSIS

Regīna Rubene

Ciemojoties pie Regīnas, mēs gatavojam kopā, jo viņas cienījamajā vecumā pirksti vairs neklausā kā agrāk un praktisko ēst gatavošanu viņa tagad labprātāk atstāj citiem. Toties stāsti, atmiņas un gatavošanas padomi viņai netrūkst, un joprojām viņa prot veikli nodemonstrēt, kā pareizi sarullēt pankūkas ar pildījumu un izveidot ūdens klinģerus.

Regīna dzimusi Cēsīs 1922. gadā, tur arī pavadījusi bērnību un jaunību. Tēvs bija veiksmīgs uzņēmējs, un brīvvalsts laikā ģimene dzīvoja salīdzinoši pārtikuši. Abi vecāki gan nāca no lauku mājām Vidzemē – tēvs Jānis no Galgauskas pagasta, bet mamma Minna – no Trikātas. Kļūšana par pilsētniekiem viņiem nesa lielas izmaiņas dzīvesveidā un arī ēšanas kultūrā – ja laukos Regīnas vecmāmiņām un citām radniecēm lielākoties nebija daudz laika gatavošanai, un svarīgi bija no pieejamām sastāvdaļām pagatavot vienkāršu ēdienu visai saimei, tad, dzīvojot pilsētā, Regīnas mamma nestrādāja un varēja veltīt laiku sarežģītākām receptēm: *“Viņa par vārīšanu zināja ļoti daudz, viņai dikti patika. Viņa mums visādas speciālas lietas taisīja. Laukos jau nevienam nebija laika ķēpāties ar tādiem ēdieniem, bija darbi, kas jāsarauj.”*

Lai apgūtu jaunākās tendences ēst gatavošanā, Minna pat bieži devusies uz kulinārijas kursiem Rīgā. Tomēr lauku saknes nebija aizmirstas, un, lai gan ģimene dzīvoja gandrīz pašā Cēsu centrā, plašais dārzs ļāva turēt savu govī un vistas – *“mamma pastāvēja uz to, ka grib īstu pienu un olas”*. Dzīvojot pilsētā, ģimenei bija izveidojušās arī savas kosmopolitiskās tradīcijas – gandrīz ik rītu ēst siltas, tikko ceptas maizes vai klinģerus, ko kalpone atnesa no vietējās beķerejas. Bet reizi gadā – “Masļeničā” – gājuši uz Baltijas viesnīcu Rīgas ielā ēst bliņas ar iekriem un citām piedevām: *“Mums jau ar to gavēni nekāda sakara nebija. Bet vienkārši mums šausmīgi garšoja tās bliņas!”* Regīna izceļ, ka gan krievu, gan vācu receptes tajā laikā bija daļa no latviešu virtuves. Pati gan bērnībā virtuvē *“centās kāju nespert”*, tāpēc gatavot iemācījās tikai vēlāk, kad jau bija sava ģimene.

Otrais pasaules karš ieviesa izmaiņas dzīvē un pārrāvumu ēst gatavošanas tradīciju mantošanā. Regīnas mammu aizveda uz Sibīriju, bet Regīna pati pēc bēgļu gaitām Vācijā nokļuva Austrālijā, lai sāktu jaunu dzīvi Melburnā ar vīru Gūriju. Tad, kad nabadzīgos apstākļos bija jāpabaro ģimene, viņa centās atminēties no bērnības pazīstamās receptes: *“Es jau nekā nezināju no saimniekošanas, tas tā viss pašmācības ceļā ir bijis. Es pati īsti neatceros, kā es tā lēnā garā sāku gatavot ēst. Tā riktīgi jau neviens nemācēja.”* Ar padomiem gan palīgā nāca citas latviešu sievietes – draudzenes un viņu mammas.

Vietējie produkti Austrālijā bija sveši un sākumā nepieņemami – piemēram, Melburnā tikai divās vietās varēja nopirkt cūkgaļu, jo Austrālijā ierasta bija aitas gaļa. No pilsētas uz pilsētu latvieši viens otram veduši īpašus produktus, ko citur nevarēja dabūt, bet kas tik ļoti atgādināja mājas – biezpienu un mārrotkus. 1960. gados no Sibīrijas atbrauca arī Regīnas mamma. Viņa atkal pārņēma ēst gatavošanu ģimenei un labprāt lutināja mazbērnus, bet pašai daudz kas bija aizmirsies, ilgus gadus trūcībā dzīvojot. Tomēr Regīnas bērni un mazbērni Austrālijā uzauga ar latviskām garšām – paštaisīta rupjmaize, pīrāgi, komorgenvīderi, klinģeri un plātsmaizes, debesmanna un daudz citu gardumu. *“Mēs ēdām ļoti tradicionāli latviski, gadiem un gadiem ilgi. Neko citu jau nepazinām.”*



Ar laiku, kad bija uzkrāta pieredze ceļojot, un brīvā laika un rocības kļuva nedaudz vairāk, Regīna aizrāvās arī ar starptautisko virtuvi – viņai patika gatavot dažādas Eiropas un Āzijas receptes, piemēram, īpašu augļu un riekstu kariju. Bet jau deviņdesmitajos gados atgriežoties kopā ar ģimeni uz dzīvi Latvijā (vasarās – bērnības mājā Cēsīs), Regīnai atkal bija jāpierod pie izmaiņām ēšanas tradīcijās un produktos, kas bija notikušas padomju laikā.

Komorgenvīderi jeb pankūkas ar maltu gaļu

No bērnības Regīna atceras mammas gatavotos *komorgenvīderus* (no vācu valodas *komm morgen wieder* – nāc rīt atkal): “*Mums visiem šausmīgi garšoja. Tagad gan es tā domāju, cik tur ilgi nebija jātaisa, tādos kvantumos. Tam vajadzēja būt šaušalīgam darbam*”. Vēlāk pašas Regīnas bērni bieži *čīkstējuši* pēc *komorgenvīderiem*. Par cik pagatavošana prasīja ilgu laiku, Regīna domā, ka šis ir vairāk pilsētnieku ēdiens. Kā visām receptēm, Regīna skaidro, ka precīzas norādes dot ir grūti – viss notiek pēc garšas un izjūtām.

Sastāvdaļas:

Buljonam un pildījumam:

- 1kg teļa gaļa ar kaulu
- 2 sīpoli
- 1 burkāns
- 1 pētersīļa sakne
- 1 selerijas sakne
- Lauru lapas
- Sāls, pipari

Pankūkām:

- 250g miltu
- 350ml piena
- 2 olas
- Sāls
- Eļļa cepšanai



Pagatavošana:

1. Gaļu, sīpolu, burkānu, saknes (ar sāli, pipariem un lauru lapām) liek vārīties uz lēnas uguns vismaz 3 stundas. Kad buljons ir gatavs, to atdzesē un atdala liekos taukus.
2. Vienu sīpolu sasmalcina un izcep uz pannas. Izvārīto gaļu noņem no kaula, samal kopā ar sacepto sīpolu un sāli pēc garšas. Malšanas laikā un pēc tam pievieno buljonu, lai gaļa saglabā mitrumu.
3. No miltiem, piena un olām pagatavo pankūku mīklu, pievienojot sāli pēc garšas. Izcep lielās, plānās pankūkas.
4. Pankūkās stingri ietin malto gaļu, vēlreiz apcep uz pannas tieši pirms pasniegšanas. Pasniedz ar brūkleņu mērci, klāt piedzerot atlikušo buljonu.

Brūkleņu mērce gaļas ēdieniem

Sastāvdaļas:

- 11 brūkleņu
- 3-4 lieli āboli, sagriezti kubiņos * *vislabāk – Antonovkas*
- 200g cukura
- 8-10 krustnagliņas
- Pāris kanēļa standziņas, salauztas mazos gabaliņos
- Citrona miza, sarīvēta

Pagatavošana:

1. Brūklenes, ābolus, cukuru un garšvielas ieliek katlīnā, pievienojot nedaudz ūdeni (lai noklāta katliņa apakša).
2. Vāra uz lēnas uguns, ik pa laikam apmaisot, kamēr āboli sāk izšķīst.
3. Nogaršo, un pēc vajadzības pievieno vēl cukuru.
4. Pilda burkā, kamēr vēl karsta.

Ūdens kļiņģeri

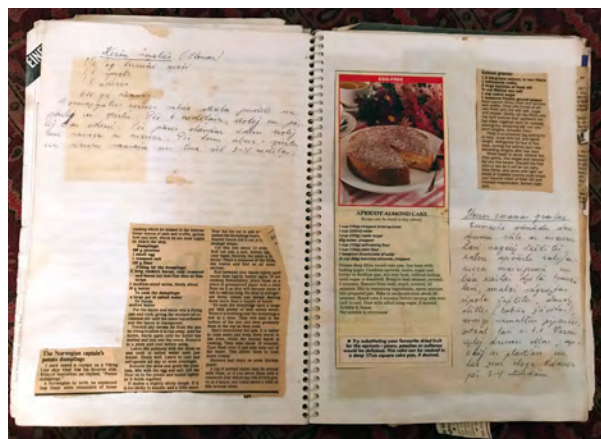
Regīnas jaunībā ūdens kļiņģeri Latvijā bija ikdienas ēdiens, pieejami visās beķerejās. Viņas mīļākais veids, kā tos notiesāt, bija ar sviestu, kaņepēm, biezpienu un medu. Kļiņģeri ir nedaudz radniecīgi ebreju mīkstajām barankām jeb *beigeliem*, ko Cēsīs toreiz varēja nopirkt pie “Baranku krieva”, netālu no Jāņa baznīcas. Vēlāk latvieši Melburnā svētdienās pirka svaigi ceptas barankas ebreju rajona beķerejās, bet Regīna pati iemācījās pagatavot ūdenskļiņģerus savai ģimenei.

Sastāvdaļas:

- 1 glāze remdena ūdens
- 400-500g miltu
- 1 paciņa sausā rauga
- Sāls
- Ķimenes

Pagatavošana:

1. Uzsilda ūdeni, pievieno miltus, raugu un nedaudz sāli garšai un mīca ar rokām apmēram 10 minūtes. Atstāj uz pusstundu uzrūgt.
2. Uzsilda cepeškrāsnī līdz 220 grādiem. Lielā katlā liek vārīties ūdeni.
3. Mīklu sadala mazos, vienādos gabaliņos un izveido kļiņģerus.
4. Ūdens kļiņģerus iegremdē verdošā ūdenī un atstāj tur aptuveni minūti (kādus 5 kļiņģerus vienā reizē).
5. Kļiņģerus izvieto uz pannas, izklātas ar cepampapīru. Pa virsu uzkaisa ķimenes. Liek krāsnī un cep, kamēr tie kļūst zeltaini brūni.



Daina Zitmane

Strādājusi par medmāsu Cēsu Sanatorijas Meža skolā. Patīk rokdarbi, ieguvusi pat tautas daiļamatniecības meistara grādu. Dainas sirdslieta ir *friolēšana*, jeb franču mežģīņu mešana – tas priekš viņas esot ļoti nomierinošs process.

Daudzstāvu mājā, kurā Daina dzīvo tagad, viņa ir mājas vecākā. Savos 83 gados viņa ir sociāli aktīva. Patīk iet uz teātri. Agrāk zinājusi daudz dzejoļus no galvas, bijusi konferansjē, ar vīru Artūru (93) daudzas reizes bijuši par vedējiem. Pa “mājas restorānu” tā pa īstam darbojoties tikai kopš pensijas vecuma.

No vecākiem Daina pārmantojusi dažādas receptes kā, piemēram, aukstās gaļas, putraindesas, svētku kliņģerus, taču tos viņa gatavo lielās viesībās, ne ikdienā. Atceras lauku receptes no bērnības pirmskara laika. Kara laikā vairāk kā gadu pavadījusi bēgļu gaitās. Tie bijuši grūti laiki. Tagad pilsētā pēc lauku receptēm vairs neesot vajadzības gatavot, Daina rada pati savas – viņai patīk virtuvē improvizēt. Receptes viņa mēdz aizgūt viesībās un tad izdomā, kā tās uzlabot. Piemēram, citi rupjmaizes kārtojumā liekot tomātus ar visu mizu, bet Daina, tos nomizo, iemērcot verdošā ūdenī. Pārsvarā gatavo pēc izjūtas. Viņasprāt, neesot tādas receptes, kuru nedrīkstētu mainīt.

Daina stāsta, ka kara laika cilvēks neko neaizmetot prom, izmanto arī *suhariņus*, savukārt veļu labāk mazgāt esot vecā mēnesī... bet visiem lapiņu salātiem vajag likt klāt jāņogu sulu!

Vīram Artūram ēst Daina gatavo katru dienu – viņam otrreiz tas pats nekad neesot jāēd. Visticamāk, pateicoties Dainas gādībai, Artūram savā godājamajā vecumā ir ļoti laba veselība. Kungs ir dzīvespriecīgs, spēlē mutes ermonikas, viņam ir motorlaivas un citu lielu transportlīdzekļu vadīšanas tiesības. Strādājis par šoferi Cēsu Ceļa pārvaldē. Skaisti dziedājis koros. Kā Daina stāsta, tad tagad, pastaigājoties pa pilsētu, Artūrs “uzrauga”, kā notiek būvdarbi Cēsu ielās.

Dainai ir dārziņš 3 km no Cēsīm, pati brauc uz turieni ar auto. Viņa audzē cigoriņu kafiju, agrāk vārījusi arī pieneņu sakņu kafiju.



Želantīna kūka

Sastāvdaļas:

- 180g "Selga" cepumi * *vēlams ar citrona garšu*
- 180g vafeles * *vēlams ar citrona garšu*
- 30g želantīna
- 100g sviesta
- 300g biezpiena
- Ievārījums pēc garšas
- 500ml saldā krējuma
- Citrona miziņa
- Sauja saldētu ogu
- Šokolādes konfekte * *vai kas cits pa rokai*
- 50g rīvētas rupjmaizes

Kūka cēlusies no pavisam citas receptes, kuru gatavoja ar kefīru vai ar rūgušpienu, Daina pievienojusi ogas, biezpienu, saldo krējumu un sviestu. Neatceras, no kurienes receptes ir, sarakstījusi tās savā kladē. Kūkas gatavošanas process ietver lielu improvizāciju, vadoties no tā, kas virtuvē ir atrodams.

Pagatavošana:

1. Iesmērē formu ar sviestu. Sasmalcina cepumus un vafeles kūkas pamatnei, saber formā un iepresē. Izkausē sviestu, pārlej pamatnei, sapresē stingri ar karoti. Atstāj pastāvēt.
2. Sajauc želantīnu ar aukstu ūdeni divās glāzēs. Kad tas ir izmircis, glāzes ieliek verdošā ūdenī, lai želantīns izšķīstu pavisam.
3. Biezpienu samīca.
4. Saputo pusi no saldā krējuma ar nedaudz cukura, pierīvē citrona miziņu, pieliek nedaudz ievārījuma. Maisot iegāž želantīnu, kamēr tas nav sacietējis, lej formā virsū pamatnei. Kamēr masa vēl nav sacietējusi, ieber tajā saldētas ogas, iegriež kādu šokolādes gabaliņu.
5. Otru pusi saldā krējuma arī saputo ar cukuru, iecilā biezpienu, sarīvētu rupjmaizi, tādā pašā veidā lej klāt otru želantīna glāzi. Dekorē ar ogām. Liek vēsumā sacietēt.

Neskatoties uz saimnieces improvizāciju kūkas gatavošanā, Artūrs saka, ka kūka ir pazīstama – viņa visu laiku tādu taisot.



Rozīņu pīrādziņi

Sastāvdaļas:

- 200g kviešu miltu
- 50g sviesta
- 200g skābā krējuma * *un/vai rūgušpiens*
- 200g biezpiena
- 2 olas
- Saujiņa rozīņu
- Cukurs
- Kanēlis pēc garšas
- Sāls pēc garšas
- Citrona miziņa

Cepampulverim:

- Tējķ. kartupeļu miltu
- Tējķ. dzeramās sodas
- Tējķ. citronskābes



Pagatavošana:

1. Iesijā kviešu miltus bļodā. Ieber miltos sagrieztu sviestu. Sadrupina miltus kopā ar sviestu.
2. Pagatavo cepampulveri, sajaucot kartupeļu miltus, dzeramo sodu un citronskābi.
3. Sajauc 2 tējkarotes cepamo pulveri ar krējumu (var arī pielikt rūgušpienu), ar biezpienu un diviem olu dzeltenumiem, ar tējkaroti cukuru, pierīvē citrona miziņu, pieber šķipsniņu sāls. Iemīca to visu miltos un sviestā. Liek mīklu uz stundu pastāvēt, ja ir laiks.
4. Izrullē mīklu, sagriež kvadrātiņos, katrā no kvadrātiņiem liek piciņu sviesta, dažas rozīnes un šķipsniņu cukuru ar kanēli. Kvadrātiņus pārloka pa diagonāli un liek uz pannas, apziež ar olbaltumu. Liek cepties uz 30 min 200 grādos.

* *Lai pīrādziņi būtu brūnāki, apziež tos ar olbaltumu sajauktu ar kafijas šķidrumu.*

** *No šādas mīklas var cept arī cukurstandziņas utt.*

Daina biezpienu iemācījusies no citām receptēm likt mīklai klāt.

Artūrs saka, ka rozīņu pīrādziņus Daina sen jau taisot un bieži. Daina saka, ka gan jau kopš pensijas vecuma.

Rupjmaizes kārtojums

Sastāvdaļas:

- 300g rupjmaizes
- 100g kukurūzas
- 3 tomāti
- 50g Krievijas siera
- 250g skābā krējuma
- 250g majonēzes
- 3 vai 4 ēd.k. eļļas pēc izjūtas
- Sāls pēc garšas
- Ķiploks pēc garšas

Rupjmaizes kārtojumu Daina ēda pie draugiem kādu gadu atpakaļ. Draudzenes Ināras mazmeita ieprecējusies Igaunijā un parādījusi šo recepti, bet tā bijusi ar *ķieģelīti*, kas Dainai ne pārāk patīcis. Arī tomāti nebija mizoti. Recepti nav prasījusi, pati taisījusi pēc atmiņas, jo tur jau viss bijis skaidrs. Droši vien, ja Ināra nāktu ciemos un garšotu šo rupjmaizes kārtojumu, tas šķīstu citādāks.

Pagatavošana:

1. Sagriež rupjmaizi kubiciņos. Apgrauzdē uz pannas.
2. Sarīvē sieru.
3. Sasmalcina ķiploku.
4. Applaucē tomātus verdošā ūdenī uz 10 sekundēm, atdzesē un novelk miziņu.
5. Pagatavo mērci, sajaucot krējumu ar majonēzi pus uz pusi un eļļu, iegriežot ķiploku, pievienojot sāli pēc garšas.
6. Saliek grauzdīņus trauka apakšā, pārlej ar mērcīti, virsū liek kukurūzu un gabaliņos sagrieztus tomātus, pārlej ar mērcīti, virsū liek sarīvētu sieru.



“Ķiploku bumbas”

Sastāvdaļas:

- 150g Krievijas siera
- 150g sviesta
- Ķiploks pēc garšas
- Sāls pēc garšas

Pagatavošana:

1. Sasmalcina ķiploku, pievieno sāli pēc garšas.
2. Sarīvē sieru, iegriež sviestu, pieber ķiploku, samīca visu.
3. Taisa bumbiņas, kuras vēl apvilā viegli atsevišķi sarīvētā sierā.



Rīvmaizē cepti kartupeļi

Sastāvdaļas:

- Kartupeļi
- Rīvmaize
- Eļļa
- Garšvielas pēc izvēles

Pagatavošana:

1. Nomizo kartupeļus un sagriež 1 cm biezās šķēlēs.
2. Piepresē šķēlītēm rīvmaizi, liek cepties uz pannas.
3. Pasniedz pēc izvēles – ar gaļu, salātiem. Var uz tās pašas pannas pasutināt skābus kāpostus. Var likt garšvielas pēc izvēles, brūkleņu ievārījumu.

**Ja kartupeļi līp pie pannas, vajag nogriezt liesmu, uzlikt vāku un pasutināt nedaudz.*



LĪGATNE

Liene Krīvena

Liene Krīvena, dzimusi un augusi Līgatnē, pēc studijām Valmierā kādu laiku dzīvojusi Rīgā, tad atgriezusies Līgatnē, un uzskata sevi par Līgatnes patrioti.

Lienes mamma pēc izcelsmes ir krieviete, ar saviem vecākiem pārcēlusies uz dzīvi Līgatnē padomju laikā, savukārt Lienes tētis audzis šajā pusē. Tētis un mamma iepazinušies skolas ēdnīcā, kur mamma tolaik strādājusi. Liene stāsta, ka receptes izvēlējusies kopā ar mammu, atceroties bērnību. Tās ir mantojums no vairākiem ģimenes locekļiem – mamma, tēta un mammas mammas, ko Liene jau bērnībā iesaukusi par Babuku.

Vaicāta par to, vai pati gatavo šādus ēdienus, Liene atzīst, ka reizēm to dara, tomēr ikdienā gatavo savādāk – gan izmantojot citus produktus, gan vairāk eksperimentējot ar dažādām garšvielām, gan arī gatavojot mazāk treknus ēdienus. Tādejādi Lienes stāstos par ēdienu pamanāma “savas garšas” un “mamma garšas” nodalīšana. Arī tradicionālajiem ģimenes ēdieniem, kas tiek gatavoti mūsu tikšanās reizē, Liene izdomājusi savas variācijas, kas atbilst viņas priekšstatam par veselīgu ēdienu. “Bērnības garša” Lienei asociējas ar svētkiem, kādu īpašu notikumu, izņēmuma gadījumu, nevis ikdienā patērējamu ēdienu.

Lienes mamma pēc izglītības ir diplomēta pavāre, kamēr Lienes tētis ēst gatavot nav pratis, tomēr viņam bijuši savi īpašie ēdieni, kas gatavoti pēc nepieciešamības vai patīkšanas. Liene ar sajūsmu atceras tēta ceptās plānās pankūkas, kuru recepti tētis apguvis no Babukas (Lienes mammas mammas). Liene pati arī mēdz gatavot šādas pankūkas, tomēr: *“Es atzīšos, nav tādas kā tēva... vai arī es nezinu. Viņš mācēja, viņš kaut kā... nezinu, vai tas, ka ar viņa rokām, viņam bija konkrēti savi instrumenti, šito lāpstīnu, ja lāpstīņa bija pazudusi, nekādas pankūkas...”*

Savukārt “Tēta skumbrija” bijis ātrais ēdiens, ko Lienes tētis gatavojis bērniem tad, kad mamma nav bijusi mājās.



“Tēta skumbrija”

Sastāvdaļas:

Skumbrija tomātu mērcē (jāpērķ labas kvalitātes)

Smalki sagriezts sīpols (vasarā var aizstāt ar lociņiem vai pievienot abus)

Krējums

Pagatavošana:

1. Skumbriju (vērts pārskatīt, vai nav palikusi kāda muguras asaka) ar visu sulu bundžā sasmalcina ar dakšu.
2. Citā traukā sajauc ar sīpoliem un krējumu.
3. Uz kodu Liene pasniedz uz sausmaizītes, apberot ar dillēm, kas ir viņas ideja, savukārt bērniībā visbiežāk tētis iedevis katram bērnam pa bļodiņai un rupjmaizes šķēli klāt, vai arī kā piedevu pie ceptiem kartupeļiem.

Neskatoties uz to, ka gan Liene, gan viņas brālis Pēteris labprāt eksperimentē virtuvē, *rosols* ir ēdiens, par kuru Liene saka: “...*mana brāļa superfavorīts, parasti, kad ir kaut kādi svētki, dzimšanas dienas, ja tas nebūs, viņš vispār atsakās svinēt (smejas).*”

Liene stāsta, ka pat tad, ja svētkos paredzēts gatavot citus ēdienus, *rosols* tiek gatavots papildus, kā neatņemama svētku sastāvdaļa vai kaut kas, ko uzēst neformālā gaisotnē. Kad brālis saaicinājis daudz ciemiņu, *rosols* tiek gatavots milzu traukā un kopā jaukts ar abām rokām. Šeit minētā ir Lienes mamma versija par *rosolu*.



“Pētera iemīlotais rosols” jeb *Olivjē*

Sastāvdaļas:

- Ar mizu vārīti kartupeļi pamatam
- Vārītas olas
- Marinēti gurķīši
- Konservēti zirnīši
- Doktordeša* (labas kvalitātes)
- Vārīti burkāni (Lienes papildinājums mammas receptei)
- 1 paciņa Provansas majonēzes
- 1 paciņa Rasola majonēzes

Pagatavošana:

1. Kartupeļus, olu, burkānus izvāra
 2. Visas sastāvdaļas sagriež gabaliņos (Lienes mamma griež lielākos gabaliņos, Liene – mazākos)
 3. Visu samaisa ar majonēzi (Liene apraksta šo soli, sakot: “*Rosolam mammas versijā “jāpeldas” majonēzē.*”)
- * *Visslabāk, ja rosols sagatavots iepriekšējā vakarā pirms pasniegšanas, tad visas sastāvdaļas paspējušas “saudraudzēties”.*

Kā nākamo Liene gatavo biešu zupu, kas arī ir mammas recepte. Liene stāsta, ka bērnībā zupas bija ierastākais vakariņu ēdiens. Lienes ģimenē vienmēr vārītas biezas zupas, ar laiku receptes ieguvušas kādas variācijas un citas sastāvdaļas. Tā arī pie biešu zupas Lienes mamma pievieno “Kend” *kečupu* ar čili. Lai arī tas ir otrās brīvvalsts laika produkts, tieši šī sastāvdaļa tiek atzīmēta, kā nozīmīga pareizās “bērnības garšas” radīšanā. “*Bet ir vēl viens kniņš, un to gan mana māte ir izdomājusi, viņa liek klāt šito (...) Un protams, ir arī citi kečupi, bet mamma saka, nē, tikai šitas. Un kas notiks, ja šo vairs neražos, es nezinu.*”

Lienes mammas biešu zupa jeb *Zupišče*

Sastāvdaļas:

- Cūkgaļa (lāpstiņa)
- Bietes
- Burkāni
- Sīpoli
- Kartupeļi
- “Kend” tomātu *kečups* “Čili”
- Sāls pēc garšas
- Sviests cepšanai

Pagatavošana:

1. Gaļu izvāra ūdenī, lai veidotos buljons (gaļu atstāj zupā līdz pat pasniegšanas brīdim, lai tā uzņem visas garšas, kas zupā, tādēļ zupai nepieciešams liels katls).
2. Bietes un burkānus sarīvē.
3. Sīpolu un kartupeļus sagriež palielos gabalos.
4. Burkānu apcep sviestā, pievieno buljonam ar gaļu.
5. Buljonam pievieno kartupeļus.
6. Sīpolu apcep sviestā pievieno zupai.
7. Bietes apcep pēdējās un pievieno beigās, kad kartupeļi jau gandrīz gatavi. Tas palīdz bietēm saglabāt krāsu un dod zupai spilgtāku nokrāsu.
8. Beigās pievieno “slepeno” sastāvdaļu (*kečupu*), un sāli pēc garšas.
9. Ļauj zupai pastāvēt, “*lai sastāvdaļas saprecas viena ar otru*”.
10. Pirms pasniegšanas izņem no katla gaļu, saplucina un ieliek katram šķīvī. Pa virsu gaļai lej zupu.

Kā pamatēdienu Liene nolēmusi pagatavot kotletes ar kartupeļu mīceni, ko viņa pati kopš agras bērnības sauc par *Pirējiņu*. Bērnībā kotletes mājās ēstas bieži, jo tētis gādājis medījuma gaļu (pats gan nav bijis mednieks), īpaši mežacūkas gaļu, kas visvienkāršāk sagatavojama tieši kotlešu veidā. Lai gan gaļa bijusi dažāda, tomēr kotlešu pagatavošana noritējusi pēc vienas receptes, iekļaujot vairākus no Babukas pārmantotus paņēmienus.



Kotletes ar *Pirejiņu* un loku salātiem

Kotletes

Sastāvdaļas:

0.5kg jauktas maltās gaļas (liellops un cūkgaļa apmēram uz pusēm), lieliski, ja pieejama medījuma gaļa (piemēram mežacūkas gaļa + mājas cūkas speķītis).

Sīki sagriezts sīpols

Sakapāts ķiploks

1 šķēle pienā izmērcētas baltmaizes

1 ola

Garšvielas pēc izvēles (Liene pievieno rozmarīnu, tīmiānu, raudeni, mazliet maltu kardamonu un muskatriekstu, jo viņas mamma ar garšvielām nekad neaizrāvās un neeksperimentēja)

Pagatavošana:

1. Veido kotlešu masu no gaļas, pievienojot sīpolu, ķiploku, baltmaizi, olu un garšvielas.
2. Masu mīca spēcīgi, ik pa laikam pacel to virs bļodas un met atpakaļ bļodā ar spēku. (Liene stāsta, ka vecmāmiņa “...*šamīcīja un meta iekšā, sīpols pa gaisu iet.*”)
3. Veido vidēji lielas kotletes un apcep uz karstas uguns, vairākkārtīgi apgrozot.
4. Kad kotletes apcepušās brūnas, samazina uguni un uzliek vāku, ļauj kotletēm pasutināties.

Kartupeļu mīcenis jeb *Pirejiņa*

Sastāvdaļas:

Kartupeļi

Piens

Sviests

Pagatavošana:

1. Izvāra un nokāš kartupeļus.
 2. Kartupeļus samīca, novieto uz lēnas uguns un pievieno tiem sviestu un pienu, turpinot mīcīt.
 3. Beigās uzputo mīceni ar mikseri, kas piedod mīcenim gaisīgumu.
- * ***nekādā gadījumā ne ar blenderi!***

Loku salāti

Sastāvdaļas:

Zaļie lociņi

Krējums

Sāls

Pagatavošana:

Lokus sagriež, sajauc ar krējumu un pēc vēlēšanas pievieno sāli.

Loku salāti Lienes mājās bērniņā pasniegti arī kā atsevišķs ēdiens. Parasti tas noticis vasarā, kad pašu dārzā zaļie loki lekni saauguši. Sezonai atbilstoši produkti arī šobrīd ir svarīgi Lienes ēdienkartē. Dažus no tiem Liene ar mammu pašas izaudzē savā piemājas dārziņā, nereti arī

mainoties ar kādiem produktiem ar kaimiņiem. Tāpat Lienes attālākajā ģimenē tiek audzēti kartupeļi, bietes, turētas vistas. Ēdiena apmaiņu, kā arī sagādi caur ģimenes locekļiem un kaimiņiem Liene atceras kā procesu no savas bērnības, un šī prakse ir aktuāla arī šobrīd.

Liene stāsta, ka viņa īpaši nemīl gatavot saldus ēdienus. Arī Lienes bērnībā saldie gatavoti reti, uz svētkiem parasti ēsti pirkti saldumi: konfektes, marcipāns, reizēm ceptas plātsmaizes. *“Saldajā būs arī kaut kas, ko es mammai esmu prasījusi – uzpūtenis. Es esmu strīdējies ar cilvēkiem, cilvēki mani ir apsmējuši – kāds uzpūtenis, uzpūtenis! Tu taču viņu uzputo. Nē, uzpūtenis, viņš taču ir uzpūties... (smejas).”*

Liene stāsta, ka viņas bērnībā uzpūtena tapšana bijusi neplānota, tas gatavots no tā, kas bijis konkrētajā brīdī pieejams – vasarā no dārza vai meža ogām, ziemā – no kādām sulām vai *zaptēm*, tādejādi uzpūtenim iespējamās visdažādākās variācijas. Liene atceras, kā bērnībā vienmēr ar satraukumu gaidījusi, kādā krāsā tas šoreiz būs sanācis un kā tas garšos.

Plūmjū uzpūtenis

Sastāvdaļas:

Plūmjū sula (palikusi no plūmjū *zaptēs* vārīšanas)
Manna
Šķipsniņa kardamona
Šķipsniņa malta ingvera
Piens

Pagatavošana:

1. Plūmjū sulu uzkarsē, lēnām maisot pievieno mannu.
2. Visu vāra līdz brīdim, kad izveidojas vidēji šķidra putra, kas vēl tek no karotes.
3. Kad masa gatava, to ar mikseri uzputo.
4. Uzpūteni pasniedz ar pienu.

Lienes stāstos par ēdienu būtisku lomu ieņem ģimene un draugi. Tiek gatavoti atšķirīgi ēdieni, kas pasniegti gan mūsdienīgos, gan paaudzēs mantotos traukos, mainās ēdienreīžu struktūra – Lienes bērnībā Ziemassvētkos visdažādākie ēdieni vienkārši salikti vienkopus uz galda un vakara gaitā tiesāti, bet pēdējos gados Liene plāno Ziemassvētku vakariņas, kas seko noteiktai maltītes uzbūvei (uzkoda, otrs ēdiens, saldaiss ēdiens), tomēr kopīga ēšana pie viena galda Lienes pieredzē saglabājusi savu nozīmīgumu, ceļojot laikā un iegūstot atšķirīgu veidolu.



PĀRGAUJA

Brigita Puriņa

Brigita sevi uzskata par vidzemnieci. Dzimusi Limbažos, bet lielu daļu dzīves pavadījusi Ķekavā, un lai gan ikdienā daudz laika joprojām tiek pavadīts Rīgā, par mājām jau daudzus gadus tiek saukta Straupe.

Viens no ēdieniem, kas tiek gatavots ir *rollklopsi*. To recepte mantota no Rīgas vecmamma, pie kuras pavadītas vasaras. Vēlāk tos gatavojis arī tētis un arī jaunākajai paaudzei tie joprojām ir cienā. Brigita daudz pētījusi un interesējusies par latviešu virtuvi un zina teikt, ka *rollklopsi* dažviet dēvē arī par “irbītēm”, “*kā, nu, kurš viņus sauc*”. Brigita tos joprojām gatavo pēc tieši tādas pašas receptes kā vecmamma, sakot: “*laukos dzīvo tradīcijas*”. Vienīgā atšķirība, ka *rollklopsi* aiztaisīšanai vairs neizmanto diegu, kā vecmamma, bet mazus koka irbulīšus, jo tā ērtāk. Lai gan no vecmamma receptes izcelsmi nav sanācis noskaidrot, pētot vecās pavārgrāmatas, Brigitai šķiet, ka *rollklopsi* aizgūti no kādreiz Latvijā dzīvojošo vācu muižnieku virtuves un laika gaitā recepte pielāgota latviskajām garšām. Bērībā tie gatavoti ne tikai svētku reizēs, bet arī brīvdienās, kad bijis vairāk laika. Brigita *rollklopsi* uzskata par zemnieku ēdienu, pievērsot uzmanību lielajiem aizspriedumiem, kas Latvijā izveidojušies pret zemnieku virtuvi. Brigita apgalvo, ka zemnieki ir bijuši arī turīgi un zinoši, pieļaujot, ka jau 19. gadsimta beigās, *rollklopsi* varētu būt bijuši arī zemnieku ēdienkartē: *Rollklopsi* Brigita pasniedz kopā ar vārītiem, ceptiem kartupeļiem ar ķīmenēm un puravu, burkānu, ābolu salātiem.

Savukārt, mamma gatavotais ēdiens Brigitai saistās ar padomju laika ierobežojumiem – “*ēda to, ko varēja dabūt*”, kā arī pieejamās receptes bija maz un vienkāršotas. Arī mamma mamma gatavojuši “vienkāršos” ēdienus, no kuras Brigitai iemantota cienā pret skābputru, kas bērībā daudz ēsta. “*Bērības garšai ir ļoti liela nozīme, tie ēdieni, pie kuriem mēs bērībā pierodam, tie mums arī vēlāk ļoti garšo*”. Brigitasprāt, tie paliek atmiņā un tās ir garšas sajūtas, kas visu mūžu pēc tam tiek meklētas, uzskatot, ka viņai ir ļoti paveicies ar savām vecmammām un vecākiem, kuriem ir patīcis gatavot un nodot šīs tradīcijas tālāk.

No saldajiem ēdieniem Brigitai bērībā garšojis gan buberts, gan debesmanna, gan piena ķīselis, gan “Peldošās salas”. “Peldošās salas” arī pārņemtas no tēva mamma, pieņemot, ka to recepte nēta no pavārgrāmatām, kuras Latvijas laikā bijušas daudz un dažādas. Brigita bijusi pārsteigta, kad ieraudzījusi “peldošās salas” kādā franču pavārgrāmatā. Pagatavošana gan frančiem nedaudz atšķiras, Brigitas vecmamma uzputotās *salas* likusi vārīties pienā, kamēr franču receptēs tās ceptas cepeškrāsnī un pārklātas ar karamelizētu cukuru. Saskaroties ar līdzībām, kas starp ēdieniem atrodamas ne tikai Latvijas robežās, bet, redzot paralēles ar Eiropas virtuvi, stiprināta Brigitas pārliecība, ka Latvija nav bijusi atrauta no sociālajiem un kultūras procesiem, kas norisinājušies Eiropā. Tomēr, apskatot vietējo restorānu piedāvājumu, redzams, ka vietējās virtuves niansas joprojām palikušas neiepazītas un neatzītas. Brigita atceras – lasījusi, ka Latvijas laikā katrā restorānā vasarā bijusi pieejama skābputra, un gribētos, lai arī mūsdienās mūsu restorāni ne tikai redzētu vērtību vietējiem produktiem, bet vairāk pievērstu uzmanību un izprastu mūsu tradicionālās virtuves vērtību.

Rollklopši

Sastāvdaļas:

- 1kg svaiga cūkgaļas šķiņķa
- 100g žāvēta cūkgaļas cauraudža
- 2 vidēja izmēra burkānu
- 1 sīpols
- 200g kaltētas rupjmaizes
- 100g saldā krējuma
- Sviests cepšanai
- Sāls, pipari un lauru lapas garšai

* Mazi koka irbulīšu, sastiprināšanai

Pagatavošana:

1. Sagriež cūkgaļas šķiņķi puscentimetru biezās šķēlītēs un izklapē ar gaļas āmurīti.
2. Burkānu un žāvēto cauraudzi sagriež vidēji plānās strēmelēs.
3. Izklapēto cūkgaļas šķēlīti apkaisa ar sāli un pipariem, vienā malā novieto burkāna un pāris cauradža strēmelītes un no tās malas aizrullē cūkgaļas šķēlīti ciet, lai sanāk neliels rullītis. Lai tas turētos ciet, to var saspraust ar koka irbulīti vai apsiet ar diegu.
4. Sagatavotos rullīšus liek apbrūnināt uz pannas sviestā, pavisam nedaudz apceptot no abām pusēm brūnus.
5. Gatavos rullīšus liek katlā, pārlej ar ūdeni un liek vārīties uz stundu, vai pat ilgāk. Garšai pievieno kaltētos rupjmaizes gabaliņus, sagrieztu sīpolu, pāris lauru lapas, melnos piparus un sāli.
6. Kad rullīši gatavi tos atbrīvo no irbulīšiem un saliek atsevišķā traukā, palikušo šķidrumu izkāš caur sietu, lai atbrīvotos no biežumiem un uzlej uz pannas.
7. Mērcei pievieno saldo krējumu, nedaudz apbrūnina uz pannas un, kad gatavs pārlej *rollklopšus*.



“Peldošās salas”

Sastāvdaļas:

6 olas

1l piena

150g cukura

Pagatavošana:

1. Atdala olu baltumu un dzeltenumu.
2. Olu baltumam pievieno pāris šķipsniņas sāls un kuļ ar mikseri, līdz izveidojas blīva, stīga, uzpūtusies masa.
3. Liek vārīties pienu. Kad tas ir sakarsis, turpinot vārīties, ar ēdamkaroti tajā liek iekšā olbaltuma *salas*. Pēc apmēram minūtes, kad *salas* sāk celties, tās apmet uz otru pusi un vēl pēc minūtes ņem laukā un liek bļodā.
4. Tikmēr mērcei sakuļ olu dzeltenumu ar cukuru, var pievienot arī vaniļas cukuru un pielej pāri palikušo sakarsēto pienu. Sakuļ visu kopā un pārlej mērci jau gatavajām *salām*.



5. PRIEKUĻI

Ruta un Pēteris Laņģi

Ruta (77) dejo Eiropas dejas dāmu kolektīvā “Pīpene”. Ar šo kolektīvu izbraukājušas puspasauli, vairāk kā jebkad agrāk. Jaunībā braukusi ar motociklu. Ruta strādājusi par prečzini, kas mūsdienās būtu pārdošanas menedžeris. Pēteris (78) strādājis par autobusa šoferi, vadījis arī citas smagās mašīnas. Ruta ir no Skujenes ciema Amatas novadā, Pētera tēva māja bijusi netālu no Cēsu meža kapiem.

Ruta stāsta, ka tirgū kāpostiem liekot klāt aspirīnu vai saharīnu, lai tie izskatītos svaigi. Viņi kāpostus skābē paši. Un veikalā nopērkamais piens neesot labs, jo tam rūpnieciski izjaukta dabiskā piena molekula. Ruta un Pēteris uzturā lieto savas kaziņas pienu, arī kaķi to dzer, bet veikala pienu tie izbrāķē. Kaķis zinot labāk, kas ir ēdams, un ko labāk neēst. Tāpat uz kaķiem varot pārbaudīt arī gaļu.

Atminās, kā 80. gados rīkoja lielas Ziemassvētku balles ar bagātīgi latviski klātiem galdiem. Bija arī cūkas galva – izsālīta, pāršķelta uz pusēm, izžāvēta, tad izsautēta mīksta. Tad likta uz šķīvja, ar majonēzi iedekorētām acīm. Apkārt cūkas galvai bija aplikti pelēkie zirņi un pupiņas. Tad kungi baltos kreklos nākuši, aplaistījuši ar spirtu un aizdedzinājuši, skats bijis iespaidīgs un mielasts neaizmirstams, gaļa mīksti izsautēta un apbrūnināta.

Agrāk paši audzējuši cūkas, tagad tikai turot kaziņu un vistas. Ruta novērtē, ka tagad ir vieglāk nopirkt atsevišķus gaļas gabalus, jo tie sadalīti pa frakcijām, agrāk bijis jāpērk liels blāķis, un tad plānveidīgi tas jāizlieto dažādos ēdienos.

Pēteris atceras, kā 1944. gada rudenī devušies bēgļu gaitās uz Raiskuma pusi ar zirdziņu pāri Gaujai, bēguļojuši kādu nedēļu. Tēva gudrība bijusi iedzīt zirgam naglu pakavā, lai krievu armija klibu zirgu izbrāķētu un neņemtu. Kad nākuši atpakaļ, armija tiltu jau bija uzspridzinājusi, nāca pāri pa laipām, zirgi kādu laiku palikuši otrā pusē. Pētera ģimenē viņi bijuši pieci brāļi, visi brīnumainā kārtā kara laikā nenomira no bada.



Skābos kāpostos sutināts cūkgaļas cepetis ar krāsni ceptiem dārzeņiem

Šādu ēdienu gatavojusi gan Rutas, gan Pētera mamma – tas ir viņu abu bērnības ēdiens, un Ruta to gatavo, izmantojot malkas krāsni. Ēdiena pagatavošanas ilgums – 2 stundas. Kāposti jau vien esot jāsaute 2 stundas. Vajadzējis lauku cilvēkam paēst no tā, kas bijis. Grūbas kāpostiem lika klāt, lai no tiem labāk varētu paēst ziemā.

Bērnībā viss likās daudz skaistāk – šo ēdienu Ziemassvētku galdā Ruta ļoti spilgti atceras, gaļa bijusi pasakaini garšīga. Kad tēvs vēl nebija atpakaļ no kara, mamma viena pati arusi zemi, darījusi citus lauku darbus, audzinājusi bērnus. Rutai 4 gadu vecumā vēl neesot bijuši apavi, adītas zeķītes ar apakšā piesietu ādiņu, arī mētelīša vēl nebija, brālim gan bija. Mamma ar bērniem toreiz bijusi ielūgta pie kaimiņiem uz Ziemassvētkiem un mamma ietinusi Ritu plecu lakatā, paņēmusi viņu pičpaunā pa pilnmēness apspīdētu ceļu aiznesusi pie kaimiņiem Ziemassvētkus svinēt. Visi jauni un veci Ziemassvētkos gājuši rotaļās ap eglīti, dziedājuši “Ādamam bija septiņi dēli”.

Sastāvdaļas:

- 2kg skābu kāpostu
- Saujiņa grūbu
- 500g burkānu
- 700g cūkas kakla karbonāde
- 100g speķa
- 400g kartupeļu
- Zaļumi

Pagatavošana:

1. Katlā sautē kāpostus uz nelielas liesmas kādu stundu.
2. Pievieno grūbas, lai uzsūc lieko šķidrumu.
3. Kāpostos ieliek cūkgaļas gabalu, kas ierīvēts ar sāli un pipariem, turpina sutināšanu.
4. Cepeškrāsni uz pannas sacep speķi.
5. Kāpostiem pievieno sarīvētus burkānus (200g), lai kāposti kļūtu saldāki, turpina sutināt.
6. Kad speķis jau sacepies kraukšķīgs, pievieno kāpostiem. Turpina sutināt.
7. Ierīvē cepešpannu ar sviestu un liek uz tās nomizotus kartupeļus un burkānu šķēlītes.
8. Kad gaļa ir mīksta, to izņem no kāpostiem ārā, ierīvē ar gaļas garšvielām un liek krāsni blakus dārzeņiem cepties. Kāposti turpina sutināties, kamēr šķidrums uzsūcies grūbās (parasti 2h).
9. Kad dārzeņi un gaļa ir apbrūninājušies un mīksti, ņem no krāsns ārā un pasniedz ar sutinātajiem kāpostiem un zaļumiem.



Kāpostu skābēšana

Sastāvdaļas:

- Kāpostgalvas
- Sāls
- Ķimenes
- Rīvēti burkāni
- * Kāpostu ēvele
- * Koka stampa
- * Toveris

Pagatavošana:

1. Noņem kāpostiem virsējās lapas, nemet ārā, jo tās noderēs, lai apsegtu toveri. Izgriež kacenu.
2. Ēvelē veselu kāpostgalvu.
3. Tad sastampā to, pieberot sāli un ķimenes, līdz parādās sula.
4. Rīvē pa virsu jaunu slāni.
5. Pievieno rīvētos burkānus, samaisa.
6. Tādā veidā pierīvē pilnu toveri, liek nostāvēties aukstumā, uzsedz virsū kāpostu lapas. Pēc pāris dienām var jau ēst.

* *Siltumā kāpostu saskābst ātrāk.*

** *Ja nepieciešami smalkāki kāposti, Pēteris iesaka katru slāni pārgriezt krustām šķērsām ar nazi.*



RAUNA

Valentīna Ņilova

Valentīna savā virtuvē darbojas ārkārtīgi veikli un raiti – kā nekā, viņa jau 24 gadus strādā par pavāri Raunas vidusskolā un ikdienā gatavo ēst novada bērniem. Ārā ir gada tumšākais laiks, bet mājīgajā virtuvē deg svecīte, dzeram pašu dārzā audzētu piparmētru tēju. Mūsu sarunā ar komentāriem ik pa brīdim iespraucas arī Valentīnas vīrs, kamēr Valentīna smeļoties saka: “*Nū viss, tev jāiet projām, mums te savas svarīgas darīšanas*”. Valentīna pati dzimusi Raunā – viņas vecmāmiņa šeit atbraukusi darba nolūkos no Polijas 1930. gadu sākumā. No bērnības atceras, ka mamma gatavojusi ēst garšīgi, sātīgi un vienkārši, vienmēr piedomājot par laika taupību, jo bijusi ļoti aizņemta darbā kolhozā. Tāpēc nav sanācis vaļas īpaši apmācīt savas trīs meitas ēst gatavošanā, bet vienmēr, virtuvē darbojoties, teikusi “*skaties!*” – tā arī no mammas Valentīna daudz ko apguvusi. Vēlāk Valentīna turpinājusi apgūt gatavošanu pašmācības ceļā, arī no pazīstamajām Ņinas Masiļūnes grāmatām, bet jau vēlāk, uzsākot darbu skolā, ieguvusi profesionālo pavāres izglītību Valmierā.



Valentīna atminas, ka mamma un vecāmamma bieži gatavojušas, izmantojot krāsni, lai taupītu laiku. Sacepumi, sautējumi un pat zupas – saliek krāsnī, un kamēr gatavojas, var pievērsties citiem darbiem, kas nekad netrūka. “*Vecās maizes krāsnis – tā jau bija pavisam cita garša. Es nezinu, vai mūsdienās mēs vēl tādu varam dabūt.*” Arī vēlāk, ciemojoties pie mammas, citreiz lūgusi pagatavot pavisam vienkāršus krāsnī ceptus kartupeļus ar biezpienu un siļķi. Tagad gan krāsns izjaukta, jo pienāca laiks, kad mājās gribējās vairāk vietas un modernas iekārtas.

Padomju laikā ģimene turējusi arī savas vistas, un kūti bijušas govīs un cūkas. “*Viss, viss bija savējais. Pienu no pienotavas mums veda, maizi cepa tepat uz vietas.*” Tagad Raunā vairs nav pienotavas un maizes ceptuves, un Valentīna īsti neuzskata par pareizu to, ka mūsdienu noteikumi paredz skolas virtuvē lielākoties izmantot produktus, kas sūtīti no bāzēm citās Latvijas malās, nevis vietējos. Tomēr Raunā joprojām iespējams tiešā veidā iegādāties mazo saimniecību – kaimiņu – produktus. Tā Valentīna tiek pie labas gaļas, olām, kartupeļiem, bet vasarā audzē zaļumus un saknes savā piemājas dārziņā. Ilgus gadus Valentīna pati pēc pasūtījuma cepa lauku tortes un kūkas. Tagad gan pašai vislielāko prieku sagādā uzdāvināt savējiem – radiem un draugiem – pašceptas tortes dažādās jubilejās. Tas esot īpašs gandarījums.

Valentīna atzīst, ka atnākot mājās no darba skolas virtuvē, parasti nevēlas atkal pavadīt visu vakaru pie plīts, tāpēc sev un vīram cenšas gatavot salīdzinoši vienkāršus ēdienus. Izmanto savus ziemas krājumus – gurķu, tomātu un salātu burkas, sulas. Vienmēr mājās ir biezpiens un kefīrs. Tomēr, kad sabrauc ciemos bērni un mazbērni, “*tad gan mēs domājam, ko šoreiz interesantu varētu pagatavot. Svētkos gribās visus tā kā bišķin pārsteigt*”.

Kartupeļu sacepums ar gaļu

Šo recepti Valentīna sauc par īstu lauku ēdienu, sātīgu un treknu – viņa to apgūvusi no mammas un vecmamma, un vecākās paaudzes kundzes Raunā arī apstiprinājušas, ka tas ir šeit izsenis pazīstams. Kādreiz kartupeļu masa pildīta cūku zarnās, cepta krāsnī un pēc tam griezta kā desa, pāri lejot krējumu. Šodien, kad cūku zarnas nav tik viegli pieejamas, Valentīna sacepumu vienkārši liek cepamtraukā.

Sastāvdaļas:

- 1kg kartupeļu, sarīvēti uz smalkas rīves
- 2 olas
- Cūkgaļas cauraudzis, svaigs
- Sīpols
- Ķiploks
- Sāls, pipari
- Sviests pannas iesmērēšanai
- Krējums

Pagatavošana:

1. Cauraudzi sagriež kubiņos un apcep kopā ar sakapātiem sīpoliem, noliek atdzesēties.
2. Smalki sarīvē kartupeļus, un ne tikai nedaudz nospiež lieko šķidrumu.
3. Atdala olu baltumus no dzeltenumiem. Olu dzeltenumus un cauraudzi piejauc kartupeļu masai, bet baltumus uzputo, kamēr stingri. Tad iecilā kartupeļu masā.
4. Pievieno sāli, piparus un ķiploku pēc garšas.
5. Masu liek cepamtraukā (čuguna pannā), kas iesmērēts ar sviestu. Liek cepties cepeškrāsnī 220 grādos aptuveni stundu.
6. Pasniedz ar skābo krējumu, klāt piedzerot kefīru.



Zivs dārzeņu mērcē

Šī recepte ir pašas Valentīnas izgudrojums, balstīta ilgā gatavošanas pieredzē. Tā tapusi 2000. gadā, ēdinot 3x3 nometnes dalībniekus. Trimdas latviešu nometnes vecākās paaudzes dalībnieki ļoti novērtējuši tādus tradicionālus ēdienus kā miežu biežputra, skābeņu zupa – pat nākuši klāt pateikties. Ar jauniešiem gan gājis grūtāk, un šī zivs recepte radusies, cenšoties izpatikt kādam īpaši izvēlīgam puisim. Iznākusi tik garšīga, ka nu jau kļuvusi par Valentīnas specialitāti, ko gatavo gan mājiniekiem, gan adaptētā formā arī skolā. Pati no bērnības atceras, ka zivju ēdieni mājās ēsti diezgan bieži – butes un mencas, kas bijušas mammai iecienītas un ne pārāk dārgas.

Sastāvdaļas:

300g baltās zivs filejas (šoreiz izmantota heka fileja)
2 ēd.k. miltu
Ola
1 sīpols
1 burkāns
1 saldā paprika
150ml saldā krējuma
Zivs garšviela no “Santa Maria”
Sāls

Pagatavošana:

1. Sasmalcina sīpolu, burkānu un papriku un apcep pannā, kamēr mīksti. Pievieno saldo krējumu, pasutina un atliek malā.
2. Zivs filejas apvārta olā un miltos, kam pievienots sāls pēc garšas un nedaudz zivs garšvielas. Apcep eļļā.
3. Atsevišķā cepamtraukā vai katliņā veido kārtas – no sākuma dārzeņu maisījumu, pēc tam zivi, un pa virsu atkal dārzeņus.
4. Sutina uz mazas uguns aptuveni 10 minūtes.
5. Pasniedz ar skābētiem gurķiem.



VECPIEBALGA

Ieva Veinberga

Ieva mūs uzņem ciemos jau ar uzklātu galdu ar smalkmaizītēm un kafiju, pie kura piesēžamies ēst gatavošanas pauzēs. Pie Ievas ciemos ir atbraukusi arī viena no trīs meitām, Santa, kas aktīvi piedalās ēst gatavošanas procesā, kopā pieņemot lēmumus, daloties stāstos, draudzīgi apceļot vienu otru ar *“smieklēm pa vidiem”*. Gatavošana paiet aktīvās sarunās, gan gremdējoties atmiņās, gan apspriežot Vecpiebalgas un ģimenes aktualitātes šodien.

Ievas mamma ir no Taurupes, Ogres rajonā, kur pavadīta bērnība, bet tēvs no Inešiem. Vecpiebalgas pusē Ieva dzīvo jau 50 gadus, ar visu ģimeni pēc kāzām pārcēlušies, kur tajā laikā varējuši dabūt labāku darbu. Pirmais, kas Ievai nāk prātā jautātai par tradicionāliem ēdieniem ir tēva prasītais: *“Mammūt, izvāri bada zupu!”*. To Ieva joprojām bieži ikdienā gatavo pēc tādas pašas receptes, kā mamma, norādot, ka *“nekādu garšvielu klāt vairs nevar būt, tik sāli”*. Pie zupas bieži klāt ēsts arī biežpiens, tikai *“plika zupiņa”* nekad nav bijusi. Kādēļ tā saukta par “Bada zupu”, Ieva nezina. Arī receptes izcelsme nav zināma, kā bērns neesot iedomājies pajautāt. Ieva atceras, ka ēdieni agrāk bijuši ļoti taukaini, agrāk visi ģimenē smagi strādājuši un vajadzējis kārtīgi paēst, neesot kā tagad, ka nevarot pārāk taukainus taisīt. Ievas meita domā, ka varbūt tieši dēļ taukainuma tā iesaukta par “Bada zupu”, jo tā remdējusi badu. Arī Ievas meita atceras, ka “Bada zupu” daudz gatavota, bet mazbērni tagad, kad brauc ciemos pasūta kartupeļus ar balto mērci. Ieva saka, ka sanākot daudz gatavot to, ko mamma iepriekš gatavojusi: *“Ko ta' savādāk gandrīz var izdomāt, šito pašu, kas viss jau ir?”*.

Ieva ir kara laika bērns, un tajos laikos iegādāties produktus bijis grūti, ēduši to, kas bijis pieejams. Vēl tagad kādas divas reizes gadā Ieva pagatavo arī *sutnes*. *“Vai kā garšoja,”* Ieva atceras, bet tagad tās nevienam vairs negaršojot, neviens cits, izņemot viņu, tās neēdot. Vecāki turējuši govīs, aitas, vistas, paši taisījuši asins desas, žāvējuši gaļiņu, cepuši maizi: *“Tad jau tik daudz tās naudas nebija, ēda to, kas mājās bija. Kāposti bija, kāļi bija, burkāni bija, kartupeļi bija.. bites”*. Bijis pat dzirnakmens, ko miltus pašiem samalt. Kā gardumu bērnībā Ieva atceras, ka mājās izcepa pīrāgus, torti vai plācenīšus: *“Tie skaitījās svētki, jo tad jau nebija kā tagad – mamm, es šito neēdīšu!”*.

Ēst mājās gatavojusi vienmēr mamma – Ieva neatceras, ka tēvs būtu gatavojis, bet ēšanas reizes vienmēr bijušas visai ģimenei kopā, pat ikdienā. Tas saglabājies arī šodien, gan brokastis, gan pusdienas, gan vakariņas visa ģimene ēd kopā, pat meitu ģimenēs. Savukārt, kolhoza laikā Ievai bieži nācies gatavot lielām viesībām, pat 120 cilvēkiem, tāpēc mājās gatavot nav gribējis un tad ēst gatavošanas pienākumus pārņēmis vīrs Jānis, kurš tagad gan vairs gatavot negribot.

Visvairāk tiek ēsti kartupeli, uzskata abas saimnieces. Dažkārt pagatavojot tūceni, “sausos kartupeļus” gandrīz vai katru pārdienu sanākot taisīt. No mammas pārņemts gatavot arī “sutinātos kartupeļus”, kurus ēd kā otro, klāt piedzerot pienu vai kefīru. Tos regulāri gatavo arī meita, jo ēdienu ir ātri un viegli pagatavot un var kārtīgi paēst. Ievas mamma dažkārt piemetusi arī miltus klāt, *“lai tumīgāks”*, un Ievas meita joko, ka tauki un milti gatavošanā arī mammai patikuši, tāpēc arī meitas tādas *“apalģas”*. Klāt pie kartupeļiem, Ievas meita pagatavojusi arī “jaunos salātiņus”, ko tagad Vecpiebalgā daudzi taisot, ar žāvētu vistu, vīnogām un sarkano sīpolu. Nosaukumu tiem nemaz nezina un recepte domā, ka nākusi no kāda TV raidījuma. Ieva piebilst: *“Tagad jau viegli, es jau ar datoru nestrādāju, bet citi saka, tur kaut kas jauns ielikts atkal, bet vai tad agrāk tā bija? Ko paši sadomāja to darīja un taisīja. Un vai tad vienmēr uz veikalu skrēja? Taču nē?”*



“Bada zupa”

Sastāvdaļas:

- 500g kartupeļu
- 200g svaigas cūkgaļas
- 50g putrainu
- 200g piena
- 1 sīpols
- sāls garšai

Pagatavošana:

1. Sagriež kartupeļus kubiciņos un liek vārīties kopā ar putrainiem.
2. Apcep sīpolu un pievieno kartupeļiem.
3. Arī svaigo cūkgaļu sagriež mazos gabaliņos un liek uz pannas apcepties.
4. Kad kartupeļi uzvārījušies, tad zupā ieber gaļas gabaliņus ar daļu no taukiem un pielej pienu. No garšvielām pievieno pavisam nelielu daudzumu sāli.



Sutināti kartupeļi

Sastāvdaļas:

- 500g kartupeļu
- 250g žāvētas gaļas
- 150g saldā krējuma

Pagatavošana:

1. Sagriež kartupeļus plānos ripulīšos un liek vārīties. Vāra bez vāka, lai daļa ūdens iztvaiko.
2. Sagriež žāvēto gaļu un liek uz pannas apcepties.
3. Kad kartupeļi mīksti pielej saldo krējumu un pievieno apcepto gaļu un nedaudz no uz pannas palikušajiem taukiem.

Sutne

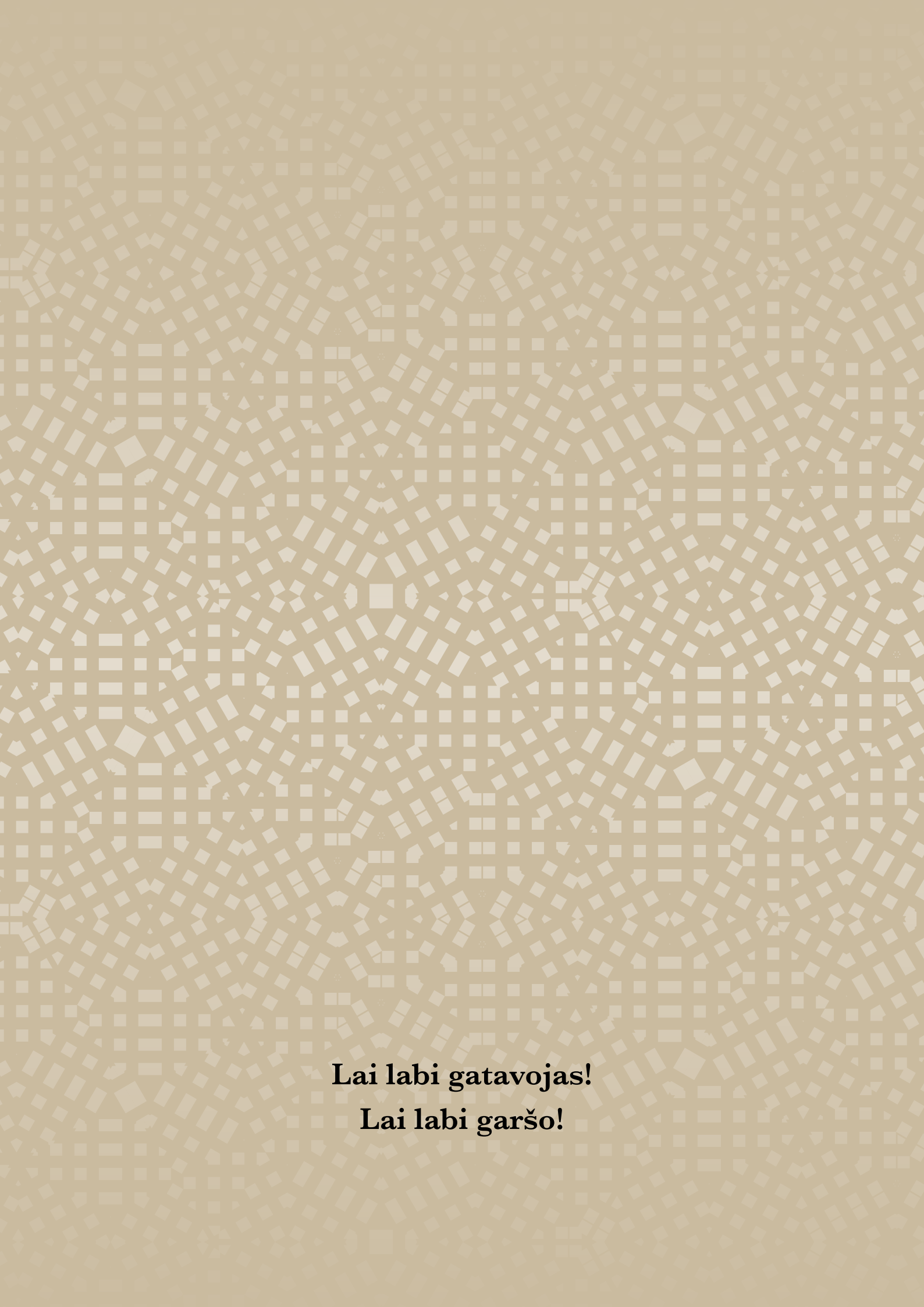
Sastāvdaļas:

- 150g kviešu miltu
- 200g piena

Pagatavošana:

1. Uz pannas, bez eļļas uzber kviešu miltus, apcep līdz tie kļūst gaiši brūni.
2. Bļodā ielej pienu un apceptos miltus uzber pa virsu.





**Lai labi gatavojas!
Lai labi garšo!**