



Gaļas zupas.
Gaļas ēdieni.
Mājputni.
Medījumi.
Siltās mērces.
Gaļas un sakņu sacepumi (pudiņi).
Gaļas – sakņu sutējumi.
Pildījumi.
Zivju ēdieni.
Ēdieni bez gaļas.
Saldie ēdieni.
Mājas dzērieni.
Aukstie ēdieni.
Aukstās mērces.
Maize un cepumi.

1937. GADS.

ĒDIENI NO IEKŠZEMES PRODUKTIEM

Sarakstījušas Latvijas
Lauksaimniecības kameras
u. c. mājturības darbinieces

Pārlabots, papildināts 3. iespiedums

Jelgavā 1937. gadā

Latvijas Lauksaimniecības kamera
Eraksti 2012
198 lp. / ~ 1,10 MB

Tu nedrīksti savu maizi pelt,
ja savu valsti godā celt.

Priekšvārds 1. izdevumam

To saimniecisko grūtību novēršanā, kuŗas pašlaik pārdzīvo mūsu valsts, ļoti svarīga loma pieder arī mūsu uzturam. Uzturs ir viena no vissvarīgākām mūsu dzīves prasībām, kuŗas apmierināšanai mēs izdodam ļoti daudz līdzekļu.

Valsts saimnieciskais stiprums un iedzīvotāju materiālā labklājība lielā mērā atkarājas no tā, kādā ceļā pilsoņi apmierina savas prasības pēc uztura. Katra valsts ir ieinteresēta, lai viņas iedzīvotājiem vajadzīgie uztura līdzekļi tiktu ražoti pašā valstī. Ja kādai valstij nākas daudz uztura līdzekļu ievest no ārzemēm, tad tas slikti atsaucas uz viņas ārējo tirdzniecību, var novest pie lielām grūtībām un visas valsts saimnieciskās dzīves satricinājumiem. Pēdējos gados visas valstis pieturas pie tā saucamā saimnieciskā nacionālisma mācības, pēc kuŗas savā valstī jācenšas saražot, cik iespējams, visi vajadzīgie produkti, lai tie nebūtu jāieved no ārzemēm. It sevišķi nevēlama pārtikas produktu ievēšana.

Diemžēl, mūsu valsts iedzīvotāji savā dzīvē ļoti maz ievēro saimnieciskā nacionālisma principus, ar to nodarīdami daudz posta savas valsts saimnieciskai dzīvei un līdz ar to arī paši sev. Mēs esam paraduši pārāk daudz patērēt ārzemju ražojumu un ignorējam savas zemes produktus. Iekšzemes ražojumi neatrod noņēmējus un to ražotājiem — lauksaimniekiem jācieš lieli zaudējumi, mūsu nauda aizplūst uz ārzemēm par importētiem produktiem, paliek nabagāka mūsu valsts un arī mēs paši. Mūsu imports no gada uz gadu strauji pieaug tā, ka mēs nespējam vairs sagādāt vajadzīgo daudzumu pretvērtību, ar ko šo importu samaksāt. Tas apdraud mūsu saimnieciskās dzīves stabilitāti. Lai kaut cik patērētāji varētu labot šo stāvokli, tad ir pēdējais laiks mūsu namamātēm atteikties no ārzemju pārtikas produktiem un tos atvietot ar pašu zemes ražojumiem.

Grāmatiņas „I e k š z e m e s p r o d u k t u ē d i e n i” nolūks mācīt mūsu namamāti izgatavot ēdienus tikai no iekšzemes ražojumiem.

Darīsim to paši un mācīsim citus!

Priekšvārds 3. izdevumam

Dažu gadu laikā pilnīgi izpārdots grāmatas „Ēdieni no iekšzemes produktiem” otrais iespiedums un LLK Mājturības nodaļa, ņemot vērā dzīvo pieprasījumu, sagatavojusi grāmatas trešo iespiedumu. Šinī iespiedumā ir daži papildinājumi un pārļobojumi, bet galvenais princips — ēdienu gatavošana tikai no pašu zemes produktiem — paliek agrākais. Protams, katra namamāte pēc saviem ieskatiem var ikvienu recepti papildināt, pieliekot vēlamās piedevas, piem., kādas ārzemju garšvielas; tomēr tikpat labi, it īpaši lauku apstākļos, kur veikala preces grūtāk pieejamas, var sekot grāmatas aizrādījumiem un gatavot vērtīgus — veselīgus un garšīgus ēdienus, izmantojot tikai savā saimniecībā ražotos produktus.

Nav viegls uzdevums namamātei, kuŗai katru dienu jādomā par uztura sagatavošanu savai ģimenei un saimei. Kā mazs atvieglojums — palīgs ir domāta šī nelielā grāmata, kuŗa zināmā mērā atšķiras no visām agrāk pazīstamām „Pavāru grāmatām”, gan ārējās formas, gan satura ziņā. Ēdienu receptes iekārtotas tā, lai vieglāk būtu pārskatāmi zināmā ēdiena gatavošanai vajadzīgie produkti.

Pirms katras ēdienu grupas doti vispārēji norādījumi, kas jāievēro gatavojot minētos ēdienus.

Produktu samēri visās receptēs domāti apm. 5 personām.

Vadītāji principi ēdienu recepšu izvēlē bijuši — ēdienu lētums, veselīgums, dažādība un par visām lietām — atturēšanās no ārzemju produktiem.

Gaļas zupas

Gaļas zupas var gatavot no dažādu dzīvnieku gaļas, izņemot medījumas. Gaļu ņem, cik iespējams, kaulainu, pirms lietošanas kaulus pārcērt, lai garšas vielas labāk ievārtos zupā. Garšīgāka būs zupa, ja gaļu pārlies ar aukstu ūdeni un pamazām vārīs uz lēnas uguns.

Katrai gaļas zupai neskopojoties jāpieliek dažādas garšas saknes: burkāni, kāļi, puravi, sīpoli, selerijas, pētersīļi un gatavai zupai jāpievieno sakapāti zaļumi: lociņi, dilles, pētersīļu un seleriju lapas u. c.

Ja zupa gatavota no liesas gaļas, ieteicams pielikt skābu krējumu, ja gaļa bijusi trekna, piem., cūkas, tad krējums nav vajadzīgs.

Skābajām zupām, piem., kāpostu, skābeņu, tāpat arī biešu un ābolu, ieteicams pielikt mazliet cukura. Biešu zupai parasti mēdz pievienot etiķi, veselīgāk tā vietā būs lietot kādu skābu ogu, piem., jāņogu, dzērveņu vai brūkleņu sulu. Zupām, kuŗas gatavotas bez putrainiem vai grūbām, jāpieliek miltu tume. Ja zupa vārāma ilgāku laiku, jāpielej attiecīgi vairāk ūdens daļas — izgarojuma tiesai.

Tomātu zupa

Ūdens — 2½ l

Gaļa — 500 g

Kartupeļi — 400 g

Burkāni — 400 g

Grūbas vai putraini — 75 g

Tomāti — 400 g

Garšas vielas

Zaļumi

Gaļu vāra sāls ūdenī līdz ar garšas vielām un grūbām, vēlāk pievieno saēvelētus burkānus, pēc tam sagrieztus kartupeļus. Gatavai zupai pieliek atsevišķi (bez ūdens) sasautētus, caur sietiņu izrīvētus tomātus, sakapātus zaļumus un, ja vēlas, krējumu. (Ziemā lieto gatavu tomātu biezeni 2—3 ēd. karotes).

Gurķu zupa I

Ūdens — 2½ l

Gaļa — 500 g

Grūbas — 75 g

Burkāni — 400 g
Kartupeļi — 400 g
Garšas vielas
Zaļumi
Sk. gurķi 1—2 gab.

Pagatavo tāpat kā iepriekšējo zupu, pievienojot tomātu biezeņa vietā mazos gabaliņos sagrieztus skābus gurķus. Tāpat arī burkānus šai zupai labāk pievienot gabaliņos sagrieztus.

Gurķu zupa II

Ūdens — 2¹/₂ l
Miksta teļa gaļa — 400 g
Sviests — 50 g
Kartupeļi — 800 g
Milti — 1 ēd. karote
Skābi gurķi — 2 gab.
Zaļumi, garšas vielas
Sk. krējums — 1 ēd. karote

Notīrītus, sagrieztus kartupeļus vāra ūdenī līdz ar garšas vielām, pieliekot gabaliņos sagrieztu, sviestā brūni apceptu gaļu. Īsi pirms gatavības pievieno aukstā ūdenī sagatavotu miltu tumi, uzvāra, pieliek sagrieztus gurķus, sakapātus zaļumus un skābu krējumu.

Biešu zupa I

Ūdens — 2¹/₂ l
Gaļa — 500 g
Kartupeļi — 200 g
Burkāni — 200 g
Svaigi kāposti — 200 g
Bietes 400 g
Garšas vielas, zaļumi
Āboli — 200 g
Sk. krējums—1—2 ēd. kar.
Milti — 1 ēd. kar.

Gaļu vāra ūdenī līdz ar garšas vielām, vēlāk pieliek saēvelētus burkānus, pēc tam sagrieztus kāpostus un kartupeļus un, īsi pirms gatavības, sagrieztus skābus ābolus. Gatavai zupai piemaisa atsevišķi novārītas, nomizotas, gaļas mašīnā izmaltas bietes, sk. krējumu un sakapātus zaļumus. Var pielikt arī cukuru un miltu tumi.

Biešu zupa II

Ūdens — 2¹/₂ l
Bietes — 500 g
Skābi kāposti — ¹/₂ l
Burkāni — 200 g
Kartupeļi — 200 g
Desiņas — 400 g
Sviests — 50 g
Sk. krējums — 1—2ēd. kar.
Garšas vielas, zaļumi

Sagrieztus burkānus vāra sāls ūdenī līdz ar garšas vielām, vēlāk pieliek kartupeļus. Kad tie mīksti, pievieno atsevišķi izsautētus skābus kāpostus un rīpiņas sagrieztas, sviestā apceptas desiņas, izmaisa cauri krējumu un zaļumus. Cukuru pievieno pēc garšas. Var pielikt arī miltu tumi.

Skābeņu un spinātu zupa

Ūdens — 2¹/₂ l
Gaļa — 600 g
Auzu vai miežu putraimi 75 g
Spināti — 100 g
Skābenes — 100 g
Burkāni — 200 g
Kartupeļi — 400 g
Sk. krējums — 1—2 ēd. kar.
Garšas vielas

Gaļu vāra sāls ūdenī līdz ar garšas vielām un putraimiem, vēlāk pieliek saēvelētus burkānus, pēc tam kartupeļus un labi nomazgātas, sīki sakapātas spinātu un skābeņu lapiņas. Gatavai zupai pievieno krējumu un cukuru pēc garšas. Ja vēlas, var lapiņas sasautēt atsevišķi (bez ūdens) un izrīvētas caur sietu vai izmaltas gaļas mašīnā pielikt zupai, tad nebūs jūtami atsevišķi lapu gabaliņi.

Skābu kāpostu zupa

Ūdens — 2¹/₂ l
Gaļa — 500 g
Sk. kāposti — 1/2 l
Miežu putraimi — 50 g
Āboli — 200 g
Tomātu biezenis — 1—2 ēdamkarotes
Burkāni — 200 g
Garšas vielas
Zaļumi
Sk. krējums— 1—2 ēd. kar.

Gaļu vāra ūdenī līdz ar garšas vielām, putraimiem un kāpostiem. Vēlāk pievieno saēvelētus burkānus, īsi pirms gatavības pieliek sagrieztus ābolus un tomātu biezeni. Gatavai zupai piemaisa sakapātus zaļumus un krējumu, pieliek cukuru pēc garšas. Miežu putraimus var atvietot ar auzu putraimiem vai auzu pārslām. Putraimu vietā gatavai zupai var pievienot no 1—2 ēd. karotēm miltu sagatavotu tumi. Skābu kāpostu zupai var pieliet paniņas (apm. 1/2 l uz minēto produktu daudzumu), tādā gadījumā ūdens jāņem attiecīgi mazāk.

Sēņu zupa

Ūdens — 2¹/₂ l
Sēnes — 400 g
Žāvēts speķis — 150 g
Sīpoli — 3 gab.
Zaļumi
Sk. krējums—1—2 ēd. kar.
Milti — 1 ēd. karote
Kartupeļi — 800 g

Notīrītus, sagrieztus kartupeļus vāra sāls ūdenī, pievieno kopā ar gabaliņos sagrieztu speķi saceptas, sakapātas sēnes, ripiņās sagrieztus sīpolus. Gatavai zupai pieliek miltu tumi, sakapātus zaļumus un krējumu.

Pupiņu zupa ar burkāniem un grūbām

Ūdens — 2¹/₂ l
Gaļa — 500 g
Pupiņas — 200 g
Burkāni — 400 g
Grūbas — 50 g
Garšas vielas
Zaļumi
Sk. krējums — 1—2 ēd. kar.

Gaļu vāra ūdenī līdz ar garšas vielām, pieliek grūbas, pēc tam pievieno nomērcētas pupiņas un saēvelētus burkānus. Gatavai zupai pieliek sakapātus zaļumus un skābu krējumu.

Zivju zupa

Ūdens — 2 l
Zivis — 1 kg
Kartupeļi — 800 g
Piens — ¹/₂ l
Sīpoli — 2 gab.
Zaļumi
Sviests — 50 g
Milti — 1 ēd. karote

Remdenā sāls ūdenī liek notīrītus, sagrieztus kartupeļus, uzliek virsū notīrītas, sagrieztas zivis un sagrieztus sīpolus, vāra uz lēnas uguns, kamēr kartupeļi mīksti, tad pielej pienu, pievieno sviestu, miltu tumi un sakapātus zaļumus.

Zivju frikadeļu zupa

Ūdens — 2¹/₂ l
Kartupeļi — 800 g
Sviests — 50 g
Sk. krējums — 1—2 ēd. kar.
Sīpoli, zaļumi
Milti — 1 ēd. karote
Frikadelēm:
Zivis — 800 g
Žāvēts vai svaigs trekns speķis — 100 g
Baltmaize — 100 g
Ola — 1 gab.
Sīpols — 1 gab.
Milti — 1 ēd. karote

Notīrītām zivīm izņem asakas, izmaļ vairāk reiz gaļas mašīnā līdz ar sīpoliem, speķi un nomērcētu, nospiestu baltmaizi, pieliek olu, sāli, miltus, labi samīca, izveido apaļas frikadeles. Asakas savāra ūdenī ar garšvielām, izkāš, šķidrumā vāra sagrieztus kartupeļus, pieliek frikadeles un sagrieztus sīpolus. Gatavai zupai pievieno miltu tumi, sk. krējumu, sviestu un sakapātus zaļumus.

Ābolu zupa

Ūdens — 2¹/₂ l
Gaļa — 500 g
Kartupeļi — 800 g
Āboli — 200 g
Grūbas — 75 g
Garšas vielas, zaļumi
Sk. krējums—1—2 ēd. kar.

Gaļu vāra sāls ūdenī līdz ar grūbām un garšas vielām, vēlāk pieliek sagrieztus kartupeļus un, īsi pirms gatavības, sagrieztus ābolus. Gatavai zupai pievieno krējumu un sakapātus zaļumus. Svaigu ābolu vietā var ņemt arī žāvētus — apm. 50 g.

Ķīdu zupa

Ūdens — 3¹/₂ l
Auzu putraini — 50 g
Kartupeļi — 400 g
Burkāni — 400 g
Āboli — 100 g
Ķidas (putnu kājas, māgas, galvas, spārni) — 1—2 buntītes
Garšas vielas, zaļumi
Sk. krējums — 1—2 ēd. kar.

Putnu (vistu, zosu vai pīļu) ķidas vāra sāls ūdenī līdz ar garšas vielām. Pieliek auzu putrainus, pēc tam sagrieztus burkānus un vēlāk kartupeļus, īsi pirms gatavības pievieno sagrieztus ābolus. Novārtās ķidas izņem no zupas, izņem kaulus, sagriež sīkos gabaliņos, liek atpakaļ zupā, piemaisa krējumu un sakapātus zaļumus.

Aknu zupa

Ūdens — 2¹/₂ l
Aknas — 400 g
Žāvēts speķis — 150 g
Kartupeļi — 600 g
Burkāni — 200 g
Milti — 1 ēd. karote
Garšas vielas, zaļumi
Skābs krējums

Saēvelētus burkānus vāra sāls ūdenī līdz ar garšas vielām. Vēlāk pievieno sagrieztus kartupeļus un gaļas mašīnā izmaltas, kopā ar gabaliņos sagrieztu speķi saceptas aknas (vislabāk garšo teļa aknas). Gatavai zupai pieliek miltu tumi, krējumu, zaļumus.

Rožu kāpostu zupa

Ūdens — 2¹/₂ l
Gaļa — 500 g
Rožu kāposti — 400 g
Auzu pārslas — 50 g
Burkāni — 200 g
Kāļi — 200 g
Kartupeļi — 200 g
Garšas vielas, zaļumi
Sk. krējums—1—2 ēd. kar.

Gaļu vāra sāls ūdenī līdz ar garšas vielām, vēlāk pieliek sagrieztus burkānus un kāļus, pēc tam pievieno kartupeļus, rožu kāpostu galviņas un auzu pārslas. Gatavai zupai pieliek skābu krējumu un sakapātus zaļumus.

Aukstā zupa

Ūdens — 2¹/₂ l
Biešu lapiņas — 400 g
Milti — 1 ēd. karote
Kartupeļi — 200 g
Bietes — 200 g
Radīsi — 10 gab.
Skābs gurķis — 1 gab.
Svaigs gurķis — 1 gab.
Tomāti — 200 g
Teļa cepetis — 200 g
Skābs krējums — 100 g
Garšas vielas, zaļumi

Smalki sakapātas biešu lapiņas savāra ūdenī līdz ar garšas vielām, pieliek miltu tumi, atdzesē, pieliek novārītus, atdzesētus, gabaliņos sagrieztus kartupeļus un bietes, sagrieztus tomātus, radīsus, gurķus, aukstu sagrieztu teļa cepeti un skābu krējumu. Biešu lapiņu vietā var lietot arī spinātu un skābeņu lapiņas. Var likt klāt arī cieti novārītas, sagrieztas olas, ābolus un sarīvētus mārrotkus.

Borščs

Ūdens — 2¹/₂ l
Gaļa — 500 g
Bietes — 200 g
Skābi kāposti — 200 g
Burkāni — 100 g
Kāļi — 100 g
Kartupeļi — 200 g
Tomāti — 100 g
Svaigie zirnīši — 100 g
Svaigās pupiņas — 100 g
Garšas vielas
Sk. krējums — 2 ēd. kar.

Gaļu vāra sāls ūdenī līdz ar garšas vielām, pieliek skābus kāpostus, pēc tam garenās strēmelītēs sagrieztus burkānus un kāļus, vēlāk kartupeļus, garenās strēmelītēs sagrieztas pupiņas, izlobītus zirnīšus. Gatavai zupai pieliek atsevišķi novārītas, nomizotas, garenās strēmelēs sagrieztas bietes, tomātus un skābu krējumu.

Buljons

Ūdens — 1¹/₂ l
Vērša gaļa — 500 g
Garšas saknes — 200 g

Gaļu sacērt mazākos gabalos, pārlej ar aukstu ūdeni, uzvāra, pieliek šķēlēs sagrieztas, uz sausas pannas brūni apceptas garšas saknes: burkānus, kāļus, pētersīļus, selerijas, puravus, sīpolus. Uz lēnas uguns vāra apm. 3 stundas. Tad buljonu izkāš, pieliek sāli un pasniedz tasēs ar kaut kādām piedevām, piem., pīrādziņiem. Izkāstam buljonam

var pielikt arī atsevišķi novārītas piedevas: grūbas, klimpas, saknes u. t. t. Tādā gadījumā to pasniedz uz šķīvjjiem.

Botviņja

Liellopu gaļa — 400 g
Spināti — 200 g
Biešu lapas — 800 g
Olas — 2 gab.
Sv. gurķi — 1 gab.
Sk. krējums — 100 g
Dilles, lociņi, sāls (p. g.)

No liesas liellopu gaļas vāra buljonu, kad gaļa mīksta, to izņem aukstā un sagriež glītos kantainos gabaliņos. Karstā buljonā liek vispirms izlasītas un nomazgātas biešu lapas un kātus, beigās spinātus. Kad spināti un biešu lapas mīksti, visu izdzen caur sietu (stingrākus biešu lapu kātus var arī sakapāt ar nazi), pēc tam pilnīgi atdzesē. Beigās zupai pievieno labu skābu krējumu, smalki sakapātas dilles, lociņus, sāli pēc garšas, sīki grieztu nomizotu svaigu gurķi un cieti novārītas olas. Zupu pasniedz galdā ļoti aukstu.

Zivju — svaigu gurķu zupa

Ūdens — 1 l
Zivis 800 g
Sīpoli — 1 gab.
—
Ūdens — 1¹/₄ l
Rupjmaize — 100 g
—
Olas — 2 gab.
Sv. gurķi — 1—2 gab.
Lociņi, dilles — p. g.
Sk. krējums — 100—150 g

No zivīm, sīpola un 1 l ūdens vāra parasto zivju buljonu, kad gatavs, to nokāš, bet zivīm izņem asakas un sagriež nelielos gabaliņos. Tad zivju buljonam pievieno maizes ūdeni, kuŗu pagatavo šādi: apgrauzdētu rupjmaizi aplej ar vārošu ūdeni un ļauj tik ilgi stāvēt, kamēr pēdējais nokrāsojas tumši brūns. Gatavā zupas šķīdrumā liek cieti novārītas, sagrieztas olas, notīrītus svaigus gurķus, lociņus, dilles, zivis, sāli pēc garšas un skābu krējumu. Pasniedz galdā aukstu bez sevišķām piedevām.

Skābu gurķu zupa

Ūdens — 2 l
Maize — 200—300 g
Teļa cepetis — 100 g
Cīsiņi — 4 gab.
Olas — 2 gab.
Sk. gurķi — 1—2 gab.
Sk. krējums — 150 g
Dilles, lociņi, sāls p. g.

Apgrauzdētu maizi aplej ar vārošu ūdeni, ļauj kādu laiciņu pastāvēt, tad nokāš. Maizes ūdenim pievieno sagrieztu teļa cepeti un iepriekš novārītus cīsiņus, tāpat

sasmalcinātus gurķus, cieti novārītas olas, dilles, lokus, sāli un sk. krējumu. Ja zupa nav pietiekami skāba, tad pievieno vēl mazliet gurķu sulu vai etiķi. Pasniedz galdā ļoti aukstu. Bez jau minētām piedevām zupā vēl ieteicams likt iepriekš novārītas un sasmalcinātas svaigas vai žāvētas sēnes.

Gaļas ēdieni

Lai mūsu organisms spētu gaļu labi izmantot, tā ir pienācīgi jāgatavo. Labi sagatavotai gaļai jābūt sulīgai un mīkstai, gatavošanas laikā tā nedrīkst zaudēt daudz barības vielu, tāpēc jāievēro sekojošais: gaļu nedrīkst mērcēt ūdenī, bet ja tā netīra, tad ātri jāapmazgā vai jāapslauka ar mitru drānu.

Gaļu apkaisa ar sāli tieši pirms gatavošanas sākuma. Ātrāki apkaisot, sāls izvelk gaļas sulu, tā top sausāka, sīkstāka. Taukus vai sviestu uz pannas pirms cepšanas labi sakarsē un tikai tad liek tur gaļu, pretējā gadījumā neapcepsies pietiekami ātri garoza un iztecēs daudz gaļas sulas. Plēves un cīpslas pirms gatavošanas jānogriež; tās apcep taukos, pārlej ar ūdeni, pieliek garšas saknes, savāra un izlieto mērcu gatavošanai.

Gaļu var sagatavot: maltā veidā, šķēlēs grieztu, sautētu, vārītu un ceptu lielā gabalā. Vecāku dzīvnieku gaļu, un arī to, kas ņemta no vairāk nodarbinātiem muskuļiem, sagatavo maltā vai sautētā veidā. Mīkstāku gaļu cep šķēlēs vai lielā gabalā un vienai personai rēķina 100—300 g, atkarībā no tā, kā gaļu sagatavo un cik tā kaulaina.

Gaļu vienmēr pasniedz ar dažādām sakņu piedevām un mērcēm. Vārītiem gaļas ēdieniem dod klāt baltu mērci, ceptiem tumšu. Gaļu sakārto uz bļodas vai nu kopā ar piedevām vai katru atsevišķi, greznojot ar dažādiem zaļumiem. Šim nolūkam var izlietot pētersīļu, salātu, kāpostu u. c. lapas.

Maltas gaļas

Maltā veidā gatavotiem ēdieniem var ņemt dažādas gaļas, kā: cūkas, vērša, teļa, jēra, putnu un medījumu. Malšanai var izlietot arī cietāku, sīkstāku gaļu, tā tomēr ir vieglāk sagremojama kā gabalā cepta. Pirms malšanas gaļu, ja tā netīra, apslauka ar mitru drānu, atdala plēves, sagriež mazākos gabalos un izmaļ gaļas mašīnā vairāk reizes. Lai gaļa būtu irdenāka un vairāk varētu uzsūkt šķidrumu, klāt liek pienā vai ūdenī izmērcētu baltmaizi, novārītus kartupeļus, kartupeļu miltus, vai ar karstu ūdeni applaucētas auzu pārslas, atšķaida ar krējumu, pienu, aukstu buljonu vai ūdeni. Lai masa labāk turētos kopā, liek klāt olas. Liesākai gaļai bieži liek klāt speķi, lai būtu mīkstāka, sulīgāka.

Gaļas porciju maltiem ēdieniem 1 personai rēķina 100—150 g.

Atgrieztais plēves apcep taukos brūnas, pārlej ar aukstu ūdeni, pieliek sīpolu, pētersīli, savāra un izlieto mērcēm.

Vērša gaļas kotletes

Vērša gaļa — 600 g

Svaigs speķis — 100 g

Baltmaize — 70 g

Kartupeļu milti — 1 tējkarote

Sīpoli, sāls
Šķidrums
} pēc vajadz.
Rīvmaize
Tauki cepšanai

Gaļu, speķi, izmērcētu baltmaizi izlaiž 2 reizes gaļas mašīnā, pievieno sāli, sasmalcinātus un sviestā vai taukos apceptus sīpolus un pēc vajadzības šķidrumu, labi izmaisa, izveido apaļas vai garenas kotletes, apviļā rīvmaizē vai miltos un cep sakarsētos taukos no abām pusēm brūnas. Pasniedz ar mērci, vārītiem kartupeļiem un kaut kādiem salātiem.

Tāpat gatavo kotletes no citu dzīvnieku gaļas.

Teļa gaļas kotletes

Teļa gaļa — 700 g
Baltmaize — 60 g
Ola — 1 gab.
Sāls, sīpols
Sk. krējums — 2 ēd. kar.
Šķidrums
Rīvmaize } pēc vajadzības
Tauki

Gatavo tāpat kā iepriekšējās.

Viltotais zaķis

Vērša gaļa — 700 g
Svaigs speķis — 100 g
Ola — 1 gab.
Baltmaize — 70 g
Kartup. milti — 1 tējķ.
Sīpols, sāls
Šķidrums
Rīvmaize } pēc vajadzības
Tauki

Masu sagatavo tāpat kā kotletēm. Izveido garenu kukulīti, apviļā rīvmaizē, liek uz cepešpannas sakarsētos taukos, virsū uzliek tauku vai sviesta piciņas, cep karstā krāsnī. Apcepušu laiku pa laikam aplaista ar vārošu ūdeni vai buljonu. Cepšanas ilgums apm. 40 min. Gatavu sagriež šķēlītēs un pasniedz ar mērci, vārītiem kartupeļiem un salātiem.

Viltoto zaķi var gatavot arī no teļa, jēra un svaigas vai sālītas cūkas gaļas.

Teļa gaļas balodiši

Teļa gaļa — 700 g
Žāv. speķis — 100 g
Baltmaize — 70 g
Ola — 1 gab.
Kartup. milti — 1 tējķ.
Sīpols, sāls
Sk. krējums — 25 g
Šķidrums
} pēc vajadz.

Tauki

Gaļu, izmērcētu baltmaizi, sasmalcinātu sīpolu izmaļ 2 reizes gaļas mašīnā, piemaisa olu, kartupeļu miltus, skābu krējumu, sāli, šķidrumu, labi sajauc, izveido 5 garenas kotletes, galos un sānos iesprauž pa speķa strēmēlītei. Liek sakarsētos taukos uz cepešpannas un cep krāsni labā siltumā. Apcepušus pa laikam aplaista ar verdošu ūdeni vai buljonu. Gatavus sakārto uz cepešbļodas. No šķidruma, kas palicis uz pannas, izgatavo mērci: pievieno aukstā ūdenī izmaisītus miltus, uzvāra un pieliek skābu krējumu; daļu mērces pārlej gaļai, pārējo dod atsevišķā traukā uz galda. Klāt dod sautētus zirņus, burkānus vai pupiņas.

Ātrais klopsis I

Gaļa — 600 g

Sīpols, sāls

Tauki — 75 g

Milti — 30 g

Sk. krējums — 1 ēd. kar.

Šķidrums pēc vajadz.

Uz pannas sacep taukos sasmalcinātu sīpolu un miltus, pielej ūdeni vai buljonu, savāra, liek iekšā samaltu gaļu, karsē, kamēr gaļa zaudē sārto krāsu (ilgi vārīt nedrīkst, jo gaļa paliek cieta), piemaisa krējumu un tūliņ pasniedz galdā, klāt dodot kartupeļu biežputru un skābu gurķi.

Ātrais klopsis II

Gaļa — 600 g

Sīpols, sāls

Tauki — 100 g

Milti — 30 g

Sk. krējums — 1 ēd. kar.

Šķidrums pēc vajadz.

50 g tauku uz pannas labi sakarsē, liek iekšā samaltu gaļu un uz spēcīgas uguns ātri apcep (vidū lai paliek vēl sārta). Liek sagatavotā mērcē kā iepriekšējā receptē minēts un izkarsē.

Vārītais klopsis

Vērša gaļa — 400 g

Cūkas gaļa (liesa) — 300 g

Ķilavas — 3 gab.

Baltmaize — 70 g

Ola — 1—2 gab.

Sk. gurķi — 1—2 gab.

Sīpoli, sāls

Šķidrums pēc vajadz.

Gaļu, ķilavas, izmērcētu baltmaizi un sasmalcinātu sīpolu izmaļ 2 reizes gaļas mašīnā, pievieno olu, sāli, šķidrumu un gabaliņos sagrieztu skābu gurķi, labi izmiesa, izveido apaļas bumbiņas vidēja ābola lielumā, apviļā mazliet miltos, liek vārošā sāls ūdenī un lēni vāra 7—10 minūtes. Ūdeni ņem tik daudz, lai klopsis tikai apņemts. Pasniedz dziļākās bļodās pārlietus ar balto mērci, klāt dod kartupeļu biežputru. Arī no kotlešu

masas var gatavot šādus klopšus; tādā gadījumā pasniedz ar gurķu, mārrutku, sinepju vai citu asāku mērci.

Maltais klopsis

Liellopu gaļa — 1 kg
Sāls, sīpols
Tauki vai sviests (cepšanai)

Mīkstu liellopu gaļu izmaļ gaļas mašīnā, piemaisa sāli, sasmalcinātus apceptus sīpolus, izveido klopsi, ar nazi nolīdzina virsu, cep sakarsētos taukos uz spēcīgas uguns no abām pusēm (apm. 5 min.). Gatavu pasniedz ar mērci vai saceptu sviestu un piedevām. Šo ēdienu izdevīgi gatavot, ja gaļa nav tik mīksta, vai tā ir vecāka dzīvnieka.

Vārītas gaļas plācenīši

Vārīta gaļa — 500 g
Sviests vai tauki — 100 g
Olas — 2 gab.
Sk. krējums — 1 ēd. kar.
Sāls, sīpols, pētersīļu lapas
Rīvmaize pēc vajadzības
Tauki cepšanai

Gaļu izmaļ vairāk reizes gaļas mašīnā. Uzkarš uz pannas kopā ar sviestu, sasmalcinātu sīpolu, sāli. Atzisušu samaisa ar olu dzeltenumu un pētersīļu lapām, izveido garenus plācenīšus, apmērcē pussakultā olas baltumā, apviļā rīvmaizē un cep sakarsētos taukos no visām pusēm brūnus. Pasniedz ar tomātu mērci, kartupeļiem un lapu salātiem.

Gaļas sacepums

Svaiga gaļa — 300 g
Vārīta gaļa — 200 g
Svaigs speķis — 150 g
Baltmaize — 60 g
Ola — 1 gab.
Burkāni — 300 g
Sk. gurķi — 1—2 gab.
Sāls, sīpols
Piens — 1,5—2 gl.

Gaļu, speķi, izmērcētu baltmaizi, sasmalcinātu sīpolu, izsautētus burkānus izmaļ 2 reizes gaļas mašīnā, pievieno olu, sāli, pēc vajadzības pienu un gabaliņos sagrieztus skābus gurķus. Liek izziestā un ar rīvmaizi izkaisītā formā, cep vidējā siltumā apm. 30 min. Pasniedz ar mērci un vārītiem vai ceptiem kartupeļiem.

Vārītas gaļas un brētliņu sacepums

Vārīta gaļa — 400 g
Sālīti brētliņi vai kilo — 15 gab.
Sviests vai tauki — 100—150 g
Olas — 2 gab.
Šķidrums (piens, ūdens vai buljons) — pēc vajadz.

Sīpols — 1 gab.

Gaļu, iztīrītus brētliņus (ar visām asakām) izmaļ vairāk reizes gaļas mašīnā, pielej kausētu sviestu vai taukus, šķidrumu, sasmalcinātus, apceptus sīpolus, labi izmaisa, liek izziestā, ar rīvmaizi izkaisītā formā, cep apm. 45 min. Pasniedz ar visu formu, klāt dod mērci, kartupeļus un kādus salātus.

Šķēlēs cepta gaļa

Šķēlēs cepšanai ņem jaunāka dzīvnieka gaļu un no tādām muskuļu grupām, kuņas dzīvnieks mazāk nodarbina, jo tās būs mīkstākas un smalkākām šķiedrām. Tādas ir ciskas un muguras daļas.

Pirms gatavošanas gaļai nogriež plēves, liekos taukus un sagriež to šķērsām muskuļiem apm. 2 cm biezās šķēlēs. Lai gaļa būtu mīkstāka, to izdauza ar āmuru no abām pusēm un ar nazi nolīdzina. Mīkstāku gaļu, kā, piem., fileja gabalu, ieteicams izdauzīt tikai mazliet, tad tā būs sulīgāka. Cietāka gaļa jādauza daudz vairāk; ar sāli gaļu apkaisa tieši pirms cepšanas, jo, ilgāk stāvot, sāls izvelk gaļas sulu un tā paliek sausa un cieta. Tauti vai sviests uz pannas iepriekš labi jāsapcep un tad tikai liek cepamo gabalu virsū. Nedrīkst cept pārāk daudz gabalu uzreiz, jo tad tauti atdziest un gaļa tik ātri neapcepas. Cepšana izdarāma uz spēcīgas uguns, lai, cik iespējams, ātrāk apceptos garoza (t. i. lai ārējā olbaltuma kārtā sarecētu) un no gaļas vairs nekas laukā neizkļūtu. Bifštekū un sīpolklopsi cepot var apgriezt uz otru pusi tikai tad, kad virsū jau parādās sārta sula. Pēc apgriešanas šķēli aplaista vairākkārt ar saceptiem tautiem vai sviestu — iznāk sulīgāka, mīkstāka. Cepot gaļu nedrīkst daudz grozīt no vienas uz otru pusi, jo tas veicina sulas iztecēšanu un gaļa top sausa, cieta. Galdā jāpasniedz tūliņ pēc izcepšanas (ilgi stāvot kļūst cieta). 1 personai rēķina 150—200 gr. gaļas.

Bifštēks (vērša stēks)

Liellopu gaļa — 1 kg

Sāls

Tauti un sviests — 100 g (cepšanai)

Gaļu (bifštēka vai fileja gabalu) sagriež šķērsām muskuļiem pirksta (2 cm) biezās šķēlēs, izdauza, izgriež plēves, apkaisa ar sāli, liek sakarsētos tautos un cep uz spēcīgas uguns no abām pusēm brūnu, bet tā, ka vidū lai būtu vēl sārts (apm. 5 min.). Gatavu tūliņ pasniedz galdā, pārlietu ar saceptu sviestu. Klāt dod ceptus vai vārītus kartupeļus, olu, mārrotkus, mixed-pickles vai citus salātus.

Šašļiks

Mīksta jēra gaļa — 1 kg

Svaigs speķis — 200 g

Sīpoli (spāniešu lielie) — 3 gab.

Sāls

Gaļu dauza ar āmuru, sagriež pabiezās 4-kant. šķēlēs. Bļodā sasāla, pa starpām liekot lielos sīpolus un speķa šķēles, ļauj stāvēt apm. 2 stundas. Tad visu uzbāž uz iesma tā, lai vidū būtu gaļa, gar abām malām sīpolu un speķa šķēles. Ļoti labu garšu dod pa starpām ieliktas tomātu šķēles. Cep uz karstām oglēm. Jāskatās, lai nesaceptu par

daudz — būs sauss. Labi izceptam šašlikam vidū jābūt sārtam, bet malām brūni apceptām.

Cūkas stēks

Cūkas gaļa — 1 kg

Sāls

Tauki vai sviests — 75 g (cepšanai)

Gaļu (no ciskas vai karbonādes gabala) sagriež šķēlēs šķērsām audiem, nogriež liekos taukus, izdauza ar āmuru, apkaisa ar sāli un cep sakarsētos taukos vai sviestā no abām pusēm brūnu, apm. 7 min., pasniedz ar krējuma vai baraviku mērci, kartupeļiem un salātiem.

Sīpolklopsis

Liellopu gaļa — 800 g

Sāls

Sīpoli — 3 gab.

Tauki vai sviests (cepšanai) — 75 g

Gatavo tāpat kā bīfstēku. Sakārto uz cepešbļodas, virsū saliek apceptas vai izsautētas sīpolu ripiņas. Pasniedz ar sīpolu mērci un kartupeļiem.

Cūkas karbonāde

Cūkas karbonāde — 1 kg

Sāls

Ola — 1 gab.

Piens — 1 ēd. karote

Rīvmaize — 75 g

Sviests vai tauki cepšanai

Gaļu sadala šķēlēs, atstājot pie katras pa ribas kauliņam. Izdauza ar āmuru, apmērcē sakultā olā ar pienu, apkaisa ar sāli, apviļā rīvmaizē un cep sakarsētos taukos no abām pusēm brūnu. Galdā pasniedz ar mērci vai saceptu sviestu. Klāt dod kartupeļus un skābus vai svaigus sautētus kāpostus. Šādā pat veidā gatavo arī teļa un aitas karbonādes.

Šnicele

Mīksta teļa gaļa — 1 kg

Sāls

Ola — 1 gab.

Piens — 1 ēd. karote

Rīvmaize — 75 g

Tauki cepšanai

Gaļai (no ciskas gabala) atdala plēves, sagriež šķērsām muskuļiem pirksta biezās šķēlēs. Viegli izdauza ar āmuru, apmērcē sakultā olā ar pienu, apkaisa ar sāli, apviļā rīvmaizē vai miltos un cep sakarsētos taukos vai sviestā no abām pusēm. Gatavu pasniedz ar mērci vai saceptu sviestu, ceptiem vai vārītiem kartupeļiem, saknēm un dažādiem salātiem.

Mīklā cepta žāvēta cūkas gaļa

Žāv. cūkgaļa — 800 g
Piens — 1 gl.
Olas — 2 gab.
Milti — 100 g
Sāls

Gaļu sagriež šķēlēs, apmērcē mīklā un cep no abām pusēm brūnu. Mīklai — olas sakuļ, pievieno sāli, pienu un miltus. Galdā pasniedz pārlietu ar saceptu sviestu un novārītām saknēm.

Sautēta gaļa

Izšķir divus sautēšanas veidus: 1) ar iepriekšēju a p c e p š a n u un 2) b e z a p c e p š a n a s. Apceptot gaļu jāievēro viss tas pats, kas pie šķēlēs ceptās gaļas.

Sautēt var dažādu dzīvnieku gaļas un šis gatavošanas veids ir uzskatāms par vienu no labākiem, jo ēdiens iznāk mīksts un sulīgs, garšīgs un viegli sagremojams. Arī vecāku dzīvnieku gaļu ļoti labi var sagatavot sautējot. Vislabākie sautēšanai ir ribas, pleca un karbonādes gabali.

Sautētā veidā gatavotus ēdienus bieži pasniedz ar saknēm, kuņas, ja vēlas, var sautēt kopā ar gaļu.

Šķidrumu sautēšanai ņem vārošu un tikai tik daudz, lai gaļa līdz pusei apņemta; to izlieto mērces gatavošanai.

Sautē gaļu aizvākotā biežā, vislabāk čuguna traukā uz lēnas uguns virs plīts vai cepeškrāsnī. Sautējot uz straujas uguns līmvielas un ekstraktvielas izvārās no gaļas šķidrumā un rezultātā — bezgaršīga, sausa un šķiedraina gaļa. Sautētā veidā gatavotus ēdienus bieži pasniedz kopā ar mērci, tādā gadījumā liek dziļākā traukā. 1 personai rēķina 200—250 gramu gaļas (kopā ar kauliem).

Stroganovs no vērša gaļas

Mīksta gaļa — 800 g
Sāls, sīpols, burkāns
Selerija, paprika
Tomātu biezenis
Milti — 25 g
Sk. krējums—1 ēd. karote
Šķidrums pēc vajadzības
Tauki vai sviests cepšanai

Gaļu sagriež pabiezās šķēlēs un viegli ar āmuru izdauza. Sagriež garenos gabaliņos un apcep uz pannas sakarsētos taukos vai sviestā brūnus. Liek sautējamā katlā, pārlej ar vārošu ūdeni, kuņā atvārti pannas apcepumi, pieliek sāli, garšas saknes un sautē krāsnī vai uz plīts, pusgatavai pievieno tomātu biezeni. Gatavai piemaisa aukstā ūdenī atšķaidītus miltus, uzvāra un beigās pieliek skābu krējumu. Galdā pasniedz dziļākās bļodās, klāt dodot ceptus vai vārītus kartupeļus, lapu salātus, skābus gurķus. Līdzīgā kārtā var gatavot arī cūkas, teļa un aitas gaļas stroganovu.

Sautēta vērša gaļa ar grūbām

Vērša gaļa — 700 g

Tauki — 75 g
Grūbas — 200 g
Sāls, sīpols
Sk. krējums — 1 ēd. karote
Šķidrums

Vērša gaļu sagriež četrkantainos gabaliņos, apkaisa ar sāli un apcep sakarsētos taukos brūnu. Liek katliņā kopā ar aukstā ūdenī nomazgātām grūbām, sīpolu, pārlej ar vārošu ūdeni, kuņā atvārti pannas sacepumi un sautē, pa laikam apmaisot. Var pielikt arī tomātu biezeni. Gatavam pievieno skābu krējumu. Ļoti garšīga ir šādā veidā gatavota sālīta vērša gaļa.

Sautēta jēra gaļa ar kāļiem

Jēra gaļa — 1 kg
Sāls, sīpols, selerija
Tauki — 50 g
Kāļi — 500 g
Milti — 25 g
Sk. krējums — 1 ēd. kar.
Šķidrums

Gaļu (muguras gabalu ar visiem kauliem) sadala porciju gabalos, apkaisa ar sāli un apcep sakarsētos taukos. Liek katliņā kopā ar sīpolu, seleriju un gabaliņos sagriežtiem kāļiem, pārlej ar vārošu ūdeni, pieskalo pannas sacepumus un sautē uz plīts virsas vai krāsnī. Gatavai pievieno miltus, uzvāra un pieliek skābu krējumu. Kāļu vietā var ņemt arī svaigus kāpostus, kuņus liek klāt tad, kad gaļa pusmīksta.

Teļa gaļas irbītes

Mīksta teļa gaļa — 800 g
Žāvēts speķis — 100 g
Tauki — 50 g
Sāls, sīpols, burkāns

Gaļu sagriež šķēlēs, šķērsām muskuļiem un viegli izdauza. Ierīvē ar sāli, pārliet uz pusēm un ieduņ speķa strēmelīti. Apcep sakarsētos taukos un sautē katliņā kopā ar garšas saknēm. Gatavas sakārto uz cepešbļodas, pārlaista ar mērci, pārējo mērci pasniedz atsevišķā traukā. Pasniedz ar sautētiem burkāniem un kartupeļiem.

Sautēts tītais klopsis

Vērša gaļa, mīksta — 1 kg
Žāvēts speķis 150 g
Sāls, sīpols, burkāni
Selerija
Sarīvēta rupjmaize — 1—2 ēd. karotes
Tauki cepšanai — 50 g

Gaļu sagriež šķēlēs, izdauza, ierīvē ar sāli. Speķi sagriež četrkant. gabaliņos un mazliet apcep, samaisa ar rīvmaizi un sasmalcinātu sīpolu, liek uz gaļas šķēlēm, satin un pārsien ar diegu un apcep taukos no visām pusēm brūnu. Liek katliņā kopā ar garšas saknēm, pārlej ar vārošu ūdeni, kuņā pieskalo pannas apcepumus un sautē. Gataviem noņem diegus, saliek uz cepešbļodas, pārlaista ar mērci. Pasniedz ar

kartupeļiem un kaut kādiem salātiem. Līdzīgi var gatavot cūkas, teļa un citas gaļas tītos klopšus.

Jēra gaļa tomātu mērcē ar makaroniem

Jēra gaļa (ar kauliem) — 1 kg
Sīpols, pētersīlis
Selerija, puravs
Šķidrums, sāls
Tomātu biezenis — 3 ēd. kar.
Milti — 1 ēd. kar.

Makaroni — 250 g
Sviests — 50 g
Tomātu biezenis — 3 ēd. kar.

Gaļu sadala porciju gabalos, apkaisa ar sāli, liek katlā kopā ar garšas saknēm, pārlej ar vārošu ūdeni (lai gaļa tikko apņemta) un lēni sautē, kamēr tā mīksta. Gaļu izņem, šķidrumam pievieno tomātu biezeni, miltu tumi, uzvāra, pieliek skābu krējumu un pārlej pāri gaļai, klāt dod vārītus kartupeļus un makaronus.

Makaronus novāra vieglā sāls ūdenī.

Katliņā izkausē sviestu, pievieno tomātu biezeni, pieliek, makaronus un visu uzvāra.

Teļa frikasē

Teļa gaļa — 1 kg
Burkāni — 400 g
Zirņi — 200 g
Sīpols, sāls, selerija
Sviests — 75 g
Milti — 25 g
Sk. krējums — 1 ēd. karote
Šķidrums pēc vajadzības

Gaļu kopā ar kaulu (krūts vai muguras gabalu) sadala porciju gabalos, ierīvē ar sāli, liek katliņā kopā ar gabaliņos sagrieztiem burkāniem, sīpolu un seleriju, pārlej ar vārošu ūdeni (lai gaļa tikko apņemta) un lēni sautē, kad gaļa pusmīksta, pieliek sviestu un zirņus. Gatavu sakārto uz bļodas kopā ar saknēm un pārlej mērci, pagatavotu no šķidruma, kuņā sautējusies gaļa, pievienojot miltus un skābu krējumu.

Jēra frikasē

Jēra gaļa — 1 kg
Svaigi kāposti — 1 kg
Sviests — 50 g
Sīpols, sāls, selerija
Milti — 25 g
Sk. krējums — 1 ēd. karote
Šķidrums pēc vajadzības

Gatavo tāpat kā teļa gaļas frikasē, sautē kopā ar sasmalcinātiem kāpostiem. Pasniedz ar novārītiem kartupeļiem.

Vārīta gaļa

Lai iegūtu garšīgu vārītu gaļu, to nesadalītu, lielākā gabalā liek vārošā ūdenī, tad ārējā olbaltumu kārtā ātri sarec un neļauj gaļas sulai un garšas vielām izkļūt laukā.

Vāra uz lēnas uguns. Šķidrumu ņem tikai tik daudz, lai gaļa apņemta. Vārītā veidā var gatavot kā svaigu tā arī sālītu gaļu. Vārītai gaļai parasti dod klāt baltas un stipras mērces, kā piem. mārrutku, gurķu, tomātu un citas tamlīdzīgas. Šķidrumu, kuŗā gaļa vārījies, nelej projām, bet izlieto mērcēm vai zupām.

Vārīta sālīta vērša gaļa

Vērša gaļa, mīksta — 800 g

Sīpols, pētersīlis

Burkāns

Sālītu gaļu (ja tā stipri sāļa — nomērcē) liek vārošā ūdenī kopā ar garšas saknēm un lēni vāra, līdz gatava, sagriež plānās šķēlītēs šķērsām muskuļiem, sakārto uz bļodas. Klāt dod mārrutku vai tomātu mērci un kartupeļus.

Vārīta vērša krūts ar saknēm

Vērša krūts, gabals — 1—2 kg

Kāļi — 400 g

Burkāni — 400 g

Svaigi kāposti — 500 g

Sīpols, sāls

Gaļai izloba kaulus, liek vārošā ūdenī, pieliek sāli, sīpolu un lēni vāra; pēc apm. $\frac{1}{2}$ stundas pieliek lielos gabalos sagrieztus kāļus un burkānus. Kad gaļa pusmīksta, pieliek četrās daļās sagrieztu kāpostu galviņu. Gatavu sakārto uz bļodas, vidū liekot gaļu, apkārt saknes. Pārlej ar balto mērci, klāt dod kartupeļus.

Cepeši

Cepešu gatavošanai izlieto jaunāku dzīvnieku gaļu no mazāk nodarbinātiem muskuļiem, jo tie ir mīkstāki un sulīgāki; tāda ir ciska un muguras gabals. Ja gaļa ir vecāka dzīvnieka, tad to ieteicams paturēt dažas dienas vājpienā vai marinādē (marinādi pagatavo šādi: etiķi, ūdeni un garšas saknes savāra un atdzesē). Lai sausāku, liesāku gaļu padarītu sulīgāku, to pirms cepšanas iespeķo. Speķošanai ņem žāvētu vai svaigu speķi, sagriež strēmelītēs un ievelk gaļā līdztekus muskuļiem. Speķošana nepieciešami vajadzīga medījumiem un arī liesai vērša gaļai.

Ja gaļa ir mitra, tā pirms cepšanas jānosusina, citādi cepot plūst laukā gaļas sula un cepetis iznāk sauss un negaršīgs. Lai nepieceptu pie pannas, gaļai apakšā paliek lapu koku skaliņus vai burkānu šķēlītes.

Cepšanas sākumā krāsns temperatūrai jābūt labi augstai. Kad gaļa apcepusi, temperatūru var pazemināt. Cepšanas laikā gaļu bieži aplaista ar vārošu ūdeni vai buljonu, lai tā neapdegtu un būtu sulīgāka. Ja traukam, kuŗā gaļu cep, ir vāks, tad pēc apcepšanas to var likt virsū, būs retāk jālaista. Cepšanas ilgumu grūti noteikt, jo tas atkarājas no gaļas vecuma, krāsns temperatūras un gabala lieluma. Gaļas gatavību noteic iedurot ar dakšiņu, ja parādās gaiša skaidra sula, cepetis gatavs. Neizcepušam cepetim būs sāta sula.

Cepeti pasniedz galdā sagrieztu plānās šķēlēs. Jāgriež šķērsām muskuļiem un ar asu nazi, lai neizraustītu šķiedras; nekad nevajaga griezt pilnīgi vārošu gaļu, — iztecēs daudz sulas, gaļai jāļauj mazliet (apm. 10—15 min.) atdzist.

Cepešus pasniedz vienmēr ar mērci, kuŗu izgatavo no cepeša novārījuma, pievienojot tam aukstā ūdenī iemaisītus miltus un skābu krējumu. Cūkas gaļai pasniedz mērci bez skāba krējuma. 1 personai rēķina 200—300 g gaļas. Cepešus pasniedz arī aukstus.

Cūkas cepetis

Cūkas gaļa (ciskas) — 1,2 kg
Sāls

Gaļu noslauka, ierīvē ar sāli, liek uz cepešpannas ar ādas pusi uz leju, paliekot apakšā koka skaliņus, lai izsargātu no piedegšanas, palej apakšā mazliet ūdens, liek karstā krāsni. Apcepušu to bieži aplaista ar vārošu ūdeni. Kad gaļa puscepusi, apgriež to apkārt, sagriež ādu mazos kvadrātiņos un cep gatavu. Lai āda nebūtu sīksta, cepšanas laikā to dažas reizes ierīvē ar speķa gabaliņu vai apziež ar sviestu. Gatavu sagriež plānās šķēlītēs. Pasniedz ar skābiem kāpostiem, kartupeļiem un mērci. Mērci gatavo šādi: šķidrumam, kas satecējis no gaļas laistīšanas, pielej aukstu ūdeni, ļauj nostāties un nosmeļ liekos taukus, tad pievieno aukstā ūdenī iemaisītus miltus, savāra un pasniedz pie gaļas.

Cūkas cepetis ar āboliem un sīpoliem

Cūkas gaļa (ciskas) — 1,2 kg
Āboli — 600 g
Sīpoli (lielie spāniešu) — 5 gb.

Gaļu cep tāpat kā iepriekš minēts. Blakus gaļai uz pannas saliek nomazgātus ābolus un notīrītus sīpolus. Gatavus sakārto uz cepešbļodas apkārt gaļai, klāt dod kartupeļus.

Krāsni cepta cūkas karbonāde

Karbonāde — 1 kg
Sāls

Gatavo tāpat kā cūkas cepeti. Pasniedz šķēlēs sagrieztu ar sk. vai saldskābiem sautētiem kāpostiem un kartupeļiem.

Ceptas cūku ribiņas

Cūkas ribiņas — 1,2 kg
Sāls

Lielāku cūku ribām atdala no virspuses trekno speķa kārtu, atstājot klāt tikai apm. 1 cm biezu gaļas kārtu. Mazākām cūkām lieto visu ribas gabalu. Pirms cepšanas ribas šķērsām viegli iecērt, lai ceptas labāk varētu sadalīt. Cep tāpat kā cūkas cepeti.

Vērša cepetis

Mīksta vērša gaļa — 1 kg
Sāls, sīpols, burkāns, selerija
Žāvēts speķis — 100 g

Tauki — 50 g
Šķidrums

Gaļu no visām pusēm viegli izdauza ar āmuru, iespeķo, ierīvē ar sāli un apacep sakarsētos taukos no visām pusēm brūnu, liek čuguna sautējamā katlā, pieliek garšas saknes, pārlej ar pannas atvērījumu un sautē krāsnī, laiku pa laikam aplaistot. Gatavu sagriež, sakārto uz bļodas, pārlaista ar mērci, atlikušo mērci pasniedz atsevišķā traukā, klāt dod kartupeļus, skāb. gurķi, mixed-pickles vai citus salātus.

Vērša filejs

Vērša fileja gabals — 1 kg
Žāvēts speķis — 100 g
Sīpols, burkāns, pētersīlis
Sāls
Sviests — 50 g

Gatavo tāpat kā vērša cepeti. Cepot fileju jāuzmanās, lai nepārceptu. Pasniedz ar mērci un novārītām, kausētu sviestu pārlietām saknēm, kuņas sakārto uz cepešbļodas blakus gaļai.

Teļa cepetis

Teļa gaļa (gurns) — 1,2 kg
Sviests vai tauki — 75 g
Sāls
Sk.krējums — 1 ēd. karote

Gaļu apslauka, ierīvē ar sāli, liek uz cepešpannas sakarsētā sviestā vai taukos, pārliiek ar sviesta picinām, cep krāsnī stiprā siltumā. Apacepušu bieži aplaista ar vārošu ūdeni. Pusgatavu apgriež apkārt un tāpat aplaistot cep gatavu. Lai gaļa būtu sulīgāka, cepšanas laikā to vairāk reizes apziež ar sk. krējumu. Galdā pasniedz šķēlēs sagrieztu un pārlietu ar mērci. Atlikušo mērci pasniedz atsevišķā traukā. Klāt dod ceptus vai vārītus kartupeļus un burkānu vai ābolu salātus.

Pildīta teļa krūts

Teļa krūts gabals — 1,5 kg (ar kauliem)
Sāls, sīpols
Baltmaize — 50 g
Šķidrums pēc vajadzības
Tauki — 50 g
Sk. krējums — 1 ēd. karote

Teļa krūtij izloba kaulus, nogriež no malām apm. 400 gr. gaļas, kuņu izmaļ gaļas mašīnā kopā ar nomērcētu baltmaizi, piemaisa sāli, sasmalcinātu sīpolu, šķidrums pēc vajadzības.

Teļa krūti ierīvē ar sāli, pārziež ar sagatavoto pildījumu, satin, sašuj ar diegu, sasien un cep tāpat kā teļa cepeti. Gatavai izvelk diegus, sagriež šķēlēs, pasniedz ar mērci un ceptiem kartupeļiem vai saknēm. Var pasniegt arī aukstu.

Jēra cepetis

Jēra gaļa (gurns) — 1,2 kg
Sviests vai tauki — 50 g

Sāls

Gaļu apslauka, noņem liekos taukus, lai mazinātu stipro īpatnējo piegaršu; ar āmuru labi izdauza, ierīvē ar sāli, liek uz pannas sakarsētos taukos. Virsū saliek tauku piciņas un cep tāpat kā teļa cepeti. Galdā pasniedz ar kartupeļiem, siltiem biešu salātiem vai saldiskābiem kāpostiem un mērci.

Skābēts jēra cepetis

Jēra gaļa (gurns) — 1,2 kg

Sāls, sīpols

Selerija, burkāns

Paegļu ogas

Etīķis — $\frac{1}{2}$ l

Ūdens — $\frac{1}{2}$ l

Gaļu pirms cepšanas liek marinādē, kur to tur 1—3 dienas. Tālāk gatavo tāpat kā parasto jēra cepeti. Cepot var pielikt arī nedaudz paegļu ogas, kas piešķir gaļai stīrnas cepeša garšu.

M a r i n ā d e s p a g a t a v o š a n a: ūdeni un saknes kopā savāra, pielej etiķi, atdzesē un pārlej gaļai.

Cepta jēra mugura

Jēra mugura (karbonāde) — 1 kg

Žāvēts speķis — 100 g

Sāls

Sviests — 75 g

Jēra muguru iespežo, ierīvē ar sāli, apcep sakarsētā sviestā no visām pusēm, liek sautējamā katlā, pārlej ar pannas atvērījumu un cep gatavu. Pasniedz ar mērci, kartupeļiem un salātiem.

Iekšējo organu izmantošana

Ēšanai izmanto sekojošus iekšējos orgānus: mēli, smadzenes, aknas, sirdi, plaušas, nieres un asinis. Tie pēc savas barības vērtības ir līdzīgi gaļai, satur it īpaši olbaltumvielas, līmvielas, minerālsāļus un dažādi arī vitamīnus. Iekšējos orgānus lietojot uzturā nepieciešama zināma uzmanība, jo tie ļoti ātri bojājas; tas sevišķi sakāms par asinīm un smadzenēm. **Mēle** — vērtīgākā ir vērša. Pirms gatavošanas applaucē un notīra biezo ādu. Vislabākās ir teļa **aknas**, tad jēra, cūkas, vērša. **Sirdi** un **plaušas** retāki izlieto kā atsevišķu ēdienu, bet gan kopā ar gaļu vai citiem iekš. orgāniem. Ar cūku plaušām jābūt uzmanīgiem, jo tās bieži piesūkušās ar netīro ūdeni, kuņģā cūkas tiek applaucētas. **Nieres** — grūti sagremošanas. Lai atņemtu nepatīkamo piegaršu, pirms gatavošanas nomērcē aukstā ūdenī un pēc tam dažas minūtes apvāra, ūdeni nolej. **Asinis** — labākās ir cūku, tikai jāuzmanās, lai būtu nebojātas.

Bez augšā minētiem var vēl lietot ēšanai arī kuņģi un zarnas, kuņģi gan ļoti jāiztīra un jānomērcē pāra dienas ūdenī, vairāk reizes to mainot.

Aknu kotletes

Aknas — 600 g

Olas — 2 gab.
Sviests vai tauki — 50 g
Rīvmaize vai milti — 50 g
Sīpols, sāls
Tauki cepšanai

Aknām novelk plēvi, samaļ gaļas mašīnā, pievieno kausētu sviestu, olas, rīvmaizi, sasmalcinātu sīpolu, sāli un visu labi izmaisa. Lej ar karoti uz pannas sakarsētos taukos un cep no abām pusēm brūnas. Pasniedz ar mērci, vārītiem kartupeļiem un sautētiem burkāniem.

Ceptas aknas

Aknas — 800 g
Sāls
Ola — 1 gab.
Piens — 1 ēd. karote
Milti — 50 g
Rīvmaize — 75 g
Tauki cepšanai

Aknām novelk plēvi, sagriež šķēlēs, viegli izdauza ar āmuru, apviļā miltos, apmērcē sakultā olā ar pienu, apkaisa ar sāli un apvārta rīvmaizē. Cep sakarsētos taukos no abām pusēm, līdz gatavas. Pasniedz ar mērci, kartupeļu biežputru, vārītiem vai ceptiem kartupeļiem un kaut kādiem salātiem.

Sautētas aknas

Aknas — 800 g
Sāls, sīpols
Tauki — 75 g
Šķidrums
Milti — 25 g
Sk. krējums — 1 ēd. kar.

Aknām novelk plēvi, sagriež šķēlēs, izdalot lielākās trūbiņas. Pārkausa ar sāli un cep sakarsētos taukos no abām pusēm brūnas. Liek katliņā, pārlej ar pannas atvārījumu, pieliek sīpolu un brīdi sautē aizvākotā traukā (ilgi sautējot kļūst cietas un sausas). Gatavām pievieno miltus, skābu krējumu un uzvāra.

Smadzeņu sacepums

Smadzenes — 500—600 g
Sīpols, sāls
Olas — 2—3 g.
Rīvmaize — 100 g
Piens — 1,5—2 gl.
Sviests — 50 g

Smadzenes pārlej ar vārošu, vieglu etiķa ūdeni un pāra minūtes apvāra, novelk plēvi un ar karotī bļodā labi samaisa, sacep sviestā, pieliek sāli, sasmalcinātu sīpolu. Atdzisušām pievieno olas, rīvmaizi, pēc vajadzības pienu, labi izjauc. Liek izziestā, ar rīvmaizi izkaisītā formā un cep mērenā siltumā gatavu (apm. 30—40 min.). Galdā pasniedz ar visu formu, klāt dod mērci vai kausētu sviestu, kartupeļus un salātus.

Ceptas teļa smadzenes

Smadzenes — 800 g

Olas — 1 gab.

Sāls

Rīvmaize — 75 g

Tauki cepšanai

Smadzenēm ātri nomazgā asinis, applaucē vārošā ūdenī, atdala plēves un dzīslas, sagriež šķēlēs, apmērcē sakultā olā, apkaisa ar sāli, apviļā rīvmaizē un cep sakarsētos taukos no abām pusēm gatavas. Pasniedz ar mērci, kartupeļiem un salātiem.

Smadzenes II veidā

Smadzenes — 800 g

Sīpols, sāls

Tauki vai sviests cepšan.

Milti — 1 ēd. karote

Sk. krējums — 1 ēd. kar.

Šķidrums pēc vajadzības

Taukus ar sīpoliem sacepina, liek klāt notīrītas smadzenes, izkarsē, piemaisa miltus, šķidrumu un beigās skābu krējumu. Pasniedz ar kartupeļu biežputru.

Mēles šnicle

Mēle — 800 g

Sīpols, burkāns

Selerija, sāls

Olas — 1 gab.

Rīvmaize pēc vajadzības

Tauki cepšanai

Mēli applaucē vārošā ūdenī un nokasa virsējo biezo ādu. Liek katlā vārošā ūdenī, pieliek sāli, garšas saknes un vāra uz lēnas uguns mīkstu. Atdzisušu sagriež plānās šķēlēs, apmērcē sakultā olā, apviļā rīvmaizē un cep karsētos taukos no abām pusēm brūnu. Pasniedz ar mērci un sautētām saknēm.

Sautētas teļa mēles

Mēles — 5 gab.

Sāls, sīpols, burkāns

Tauki — 50 g

Šķidrums pēc vajadzības

Milti — 25 g

Sk. krējums — 1 ēd. kar.

Mēles applaucē vārošā ūdenī, notīra cieto ādu. Ierīvē ar sāli un apcep taukos no visām pusēm brūnas. Liek katlā kopā ar sīpolu, burkānu, pārlej ar pannas atvērījumu un sautē mīkstas. Gatavām pievieno miltu tumi un skābu krējumu. Pasniedz dziļākā traukā, pārlietas ar mērci.

Vārīta vērša mēle

Vērša mēle — 800 g

Sāls, sīpols

Burkāns, pētersīlis

Mēli applaucē vārošā ūdenī, notīra, ierīvē ar sāli, liek vārošā ūdenī kopā ar garšas saknēm un lēni vāra līdz gatava. Sagriež plānās šķēlēs. Pasniedz ar kartupeļu biežputru un mārrutku vai sinepju mērci.

Sautētas nierēs

Nieres — 800 g
Sīpols, sāls
Pētersīlis
Tauki — 50 g
Milti — 25 g
Sk. krējums — 1 ēd. kar.
Šķidrums

Nieres pārgriež gareniski pušu un liek uz 10 min. vājā etiķa ūdenī (1 l ūdens, 1 ēdamkarote etiķa). Nosusina, sagriež šķēlītēs un apcep taukos kopā ar sīpoliem, pārlej ar pannas atvērījumu, pieliek garšas saknes, sāli un lēni sautē. Gatavām pievieno ūdenī iemaisītus miltus un skābu krējumu. Pasniedz dziļākā bļodā ar kartupeļu biežputru un skābiem gurķiem.

Nieres uz iesma (nieres à la rost)

Nieres — 1 kg
Sāls

Teļa nierēs ar visiem taukiem ierīvē ar sāli, saveļ uz iesma un cep uz kvēlojošām oglēm gatavas. Pasniedz ar sautētām saknēm.

Sautētas plaušas un sirdis

Plaušas, sirdis — 700 g
Žāvēts speķis — 150 g
Sāls, sīpols
Šķidrums pēc vajadzības
Milti — 25 g
Tomātu biezenis pēc vajadzības
Sk. krējums — 1 ēd. kar.

Sirdis sagriež gareniski 4 daļās un izmazgā. Plaušām atdala balss rīkli un nomazgā. Tad visu karstā ūdenī apvāra un sīki sagriež vai izmaļ 1 reiz gaļas mašīnā. Sagrieztu speķi un sīpolus sacep, pievieno plaušas un sirdis, apcep, pielej pannas atvērījumu, pieliek sāli un sautē mīkstas. Gatavām pievieno miltus, tomātu biezeni un skābu krējumu.

Iekšējo organu kotletes

Iekšējie organi — 500 g
Gaļa — 200 g
Vārīti kartupeļi — 150 g
Kartupeļu milti — 60 g
Sīpols, sāls
Šķidrums pēc vajadzības
Tauki cepšanai

Iekšējos organus (sirdis, plaušas, kuņģi u. c.) notīra, izmaļ 2 reizes mašīnā kopā ar gaļu un novārītiem kartupeļiem, pievieno kartupeļu miltus, sāli, sasmalcinātu, saceptu sīpolu, šķidrumu pēc vajadzības, labi izmaisa, izveido kotletes, apcep taukos brūnas, tad sautē brūnā mērcē apm. 5 minūtes.

Asiņu sacepums

Asinis — 3 glāzes

Sausa sasmalcināta rupjmaize — 1,5 gl.

Tauki 100—150 g

Sāls

Asinis ar sasmalcinātu maizi samaisa, pieliek sāli, izkausētus un atdzesētus taukus, labi izmaisa, pilda izziestā, ar rīvmaizi izkaisītā formā, cep $\frac{3}{4}$ —1 stundu. Pasniedz ar kausētu sviestu vai mērci.

Mājputni

Vistas

Vistas kauj dienu pirms gatavošanas. Kaujot pārgriež kaklu un ļauj asinīm notecēt. Spalvas plūc sausas, tūliņ pēc kaušanas, kamēr vista vēl silta, tādā pat virzienā kā augušas, lai nesaplēstu ādu. Notīrītai vistai iegriež zem krūts un izņem iekšas, no kuņģam izlieto aknas, sirdi un māgu.

Jaunas vistas un cāļus izlieto cepešiem, no vecākām var gatavot kotletes, frikasē un zupas.

Pērkot jāievēro, lai putns būtu sveigs. Tas sevišķi sakāms par kautām vistām. Sveigam putnam acis pilnas, spīdīgas, āda sausa un vienādā krāsā. Bojātam āda gluma, uz muguras (sevišķi cāļiem) zaļgani raibumi, smaka.

V e c u m a p a z ī m e s: j a u n a m putnam krūšu kauls mīksts, viegli locās, tauki balti, kakls un stilbi resni. V e c a m — tauki dzelteni, kakls un stilbi tievāki, āda rupjāka.

Vistu gaļa viegli sagremojama, ieteicama slimniekiem.

No vidēji lielas vistas var sadalīt 5—3 porcijas un pat vēl vairāk, atkarībā no gatavošanas veida.

Vistas cepetis

Vista — 1 gab.

Sviests — 50 g

Sāls

Notīrītu vistu nosusina, nogriež galvu un kājas, ierīvē ar sāli. Lai vistu labāki varētu apcept no visām pusēm, tad kaklu paliec zem viena spārna, stilbus un spārnus pievelk pie ķermeņa, izveļot ar adatu tiem cauri diegu, kuņu sasien. Tā sagatavotu vistu apcep uz pannas sakarsētā sviestā, liek cepešpannā, palej apakšā pannas atvērījumu un cep krāsni, pa laikam aplaistot; no sākuma ar krūts pusi uz leju, vēlāk apgriež otrādi. Gatavu sadala, sakārto uz bļodas, apkārt saliek saknes, ceptus kartupeļus vai ko citu, pārļaista ar mērci.

Vārīta vista ar holandiešu mērci

Vista — 1 gab.

Sāls

Sīpols, burkāns, pētersīlis

Ūdens

Notīrītu vistu liek vārošā ūdenī kopā ar garšas saknēm, sāli, lai tikko apņemta un lēni vāra aizvākotā traukā, līdz gatava. Vistu sadala, sakārto uz cepešbļodas, grezno ar zaļumiem. Klāt dod vārītus kartupeļus un holandiešu mērci.

Vistas frikasē

Vista — 1 gab.

Sviests — 50 g

Sāls, sīpols

Burkāni — 400 g

Zirnīši — 300 g

Puķu kāposti — 1 galv.

Sk. krējums — 1 ēd. karote

Milti — 25 g

Vistu sadala gabalos, ierīvē ar sāli, liek vārošā ūdenī tā, lai tikko apņemta, pieliek sīpolu, gabaliņos sagrieztus burkānus un vāra aizvākotā traukā uz lēnas uguns. Īsi pirms gatavības pievieno nolobītus zirnīšus, puķu kāpostus un sviestu. Gatavu gaļu sakārto uz cepešbļodas, apkārt saliek saknes un pārlej ar mērci, kuŗu pagatavo sekojoši: aukstā ūdenī iemaisa miltus, pievieno šķidrumam, kuŗā vārījusies gaļa, uzvāra, pieliek sk. krējumu.

Vistas kotletes

Vista — 1 gab.

Sāls, sīpols

Baltmaize — 50 g

Ola — 1 gab.

Sviests — 50 g

Rīvmaize

} pēc vajadz.

Šķidrums

Sviests cepšanai

Gaļai noņem ādu, izņem kaulus, izmaļ 2 reizes gaļas mašīnā kopā ar izmērcētu baltmaizi, pievieno sāli, sasmalcinātu, saceptu sīpolu, kausētu, atdzesētu sviestu, olu, šķidrumu pēc vajadzības, visu labi izmaisa, izveido kotletes, apviļā rīvmaizē un cep sakarsētā sviestā no abām pusēm brūnas. Galdā pasniedz ar mērci, puķu kāpostiem un burkāniem. Lai iznāktu vairāk, var likt klāt 200 g teļa gaļas.

Zosis

Vislabākās zosis kaušanai ir 6—7 mēnešu vecas. Šādas jaunas zosis var pazīt pēc kājām un knābja, kas ir dzeltenā krāsā, krūšu kauls tām mīksts, viegli locās, āda gaiša un caurspīdīga. Vecām zosīm knābis un kājas sarkanā krāsā. Zosis kauj pārgriežot kaklu kreisā pusē un tur, līdz notek asinis; jārikojas ļoti uzmanīgi, lai nenoziestu spalvas ar asinīm. Spalvas ieteicams plūkt tūliņ siltām un tādā virzienā kā auguņas (lai nesaplēstu ādu). Tad noplūc pūkas, kuŗas atrodas zem spalvām un zosi nosvilina. Lai

gaļa nepieņemtu sviluma garšu, tad ādu ierīvē ar rupjiem auzu vai miežu miltiem. Svilina zosi šādi: papīri satin, aizdedzina galu un tur zosi virsū, grozot uz visām pusēm. Vēl labāk ir zosi svilināt uz spirta, kuŗu ielej pannā un aizdedzina. Pēc tam zosi labi nomazgā un izņem iekšas (pārgriežot ādu), pie kakla izņem rīkli un guznu, zem krūts izņem iekšas, labi nomazgā, uzkaŗ vēsā vietā un ļauj 2—4 dienas stāvēt. Nogriež kājas, spārnus, kaklu, galvu un kopā ar sirdi un māgu izlieto zupām. Aknas lieto pastētēm, pašu zosi cep. No vidēji lielas zoss var sadalīt 8—10 porcijas. Zoss gaļa ir trekna, tāpēc grūti sagremojama.

Pildīts zoss cepetis ar āboliem

Zoss — 1 gab.

Sāls

Āboli — 10 gab.

Ūdens — pēc vajadzības

Milti — 1 tējkarote

Zosi ierīvē ar sāli un piepilda ar nomazgātiem veseliem vai uz pusēm pārgrieztiem āboliem (ja visus ābolus nevar iepildīt, pārējos liek uz pannas blakus), liek uz pannas ar krūts pusi uz leju, pārlej mazliet ūdeni un cep karstā krāsnī. Apcepušu pa laikam aplaista ar vārošu ūdeni. Puscepušu apgriež apkārt un cep aplaistot gatavu. Ja zoss trekna, tad pa cepšanas laiku iztek daudz tauku, kuŗi jānosmeļ. Gatavu zosi sadala, sakārto uz cepešbļodas ar krūti uz augšu, apkārt liek ābolus un kartupeļus, pārlaista ar mērci un pasniedz galdā, klāt dod sk. kāpostus. Šādā pat veidā cep arī zosi bez pildījuma. Mērci gatavo no šķīdruma, kuŗā cepetis gatavojies. Nosmeļ liekos taukus, pievieno mazliet miltus un savāra.

Zoss cepetis ar skābiem kāpostiem

Zoss — 1 gab.

Sāls

Sautētiem kāpostiem:

Sk. kāposti — 800 g

Tauki — 75 g

Sīpols, sāls, ūdens

Zosi ierīvē ar sāli, piepilda ar sautētiem kāpostiem un cep tāpat kā iepriekšējā receptē minēts.

Pīles

Pīles tāpat kā zosis, labākas jaunas, 4—5 mēnešus vecas. Ja un ā m krūšu kauls mīksts un kājas pelēkas. Kauj un tīra tāpat kā zosis.

Pīli cep vai sautē ar vai bez pildījuma, no vidēji lielas pīles var sadalīt 6—7 porcijas.

Pīles cepetis

Pīle — 1 gab.

Sāls

Gatavo tāpat kā zosi. Ja pīle liesa, to pārliet ar sviesta piciņām vai iespežo. Klāt dod ceptus kartupeļus un kaut kādus salātus.

Sautēta pīle

Pīle — 1 gab.

Sāls

Sviests — 75 g

Burkāns, sīpols, pētersīlis

Ūdens — pēc vajadzības

Pīli ierīvē ar sāli, apcep sakarsētā sviestā brūnu, liek sautējamā katla kopā ar garšas saknēm, pārlej pannas atvērījumu un sautē aizvākotā traukā, gatavu sadala, sakārto uz cepešbļodas, aplaista ar mērci un pasniedz ar salātiem.

Pildīta pīle ar makaroniem

Pīle — 1 gab.

Sāls, burkāns, sīpols

Sviests — 50 g

Pildījums:

Makaroni — 200 g

Olas 1—2 gab.

Sk. krējums — 1 ēd. kar.

Sviests — 100 g

Sāls

Makaronus novāra sāls ūdenī, ūdeni nolej, piemaisa sviestu, atdzesē, pievieno olas, skābu krējumu un piepilda pīles iekšpusi, aizšuj, apcep un sautē tāpat kā iepriekš minēts.

Tītari

Vislabākie tītari lietošanai — 8 mēnešus līdz 1 gadu veci. Ja un i e m tītariem pelēkas kājas, v e c i e m sarkanas, kauj un tīra tāpat kā zosis. No vidēji liela tītara var sadalīt apm. 14 porcijas.

Tītara cepetis

Tītars — 1 gab.

Žāvēts speķis — 100 g

Tauki vai sviests — 50 g

Sāls

Tītaru iespežo, ierīvē ar sāli, liek cepešpannā ar krūts pusi uz leju, pārliet ar tauku piciņām un cep aplaistot tāpat kā zosi. Gatavu pasniedz ar mērci, kartupeļiem un ābolu salātiem.

Mērci gatavo no šķidrums, kuņā gaļa sautējusies, pievienojot miltus un skābu krējumu.

Medijumi

Meža dzīvnieku gaļa ir tumša un ar īpatnēju garšu. Tā parasti ir liesa, tāpēc to sagatavojot jālieto daudz sviesta, tauku vai speķa. Medījumus nekad nelieto tūlīn pēc nošaušanas, — būs cieti un sīksti, bet ļauj stāvēt dažas dienas, lai nogatavojas. Izņēmums — meža pīles — jo ātri bojājas.

Pēc nošaušanas medījumam izņem iekšas un vēsā, tīrā telpā uzkar tā, lai piekļūtu no visām pusēm gaiss. Tā medījumus tur 2—8 dienas, atkarībā no temperatūras. Sasalušus medījumus var uzglabāt ilgāku laiku, jāuzmana tikai, lai neatkūst, tad ātri bojājas.

Pa stāvēšanas laiku gaļā attīstās pienskābe, kas gaļas šķiedras padara irdenākas un mīkstākas.

Vecāku dzīvnieku gaļu ieteicams vēl pirms cepšanas ielikt uz laiku vājpīnā vai marinādē.

Zaķis

Zaķus lieto no 15. septembra līdz 1. februārim. Jauni zaķi būs mīkstāki un garšīgāki, tos var pazīt šādi: ausis mīkstas, var viegli pārraut, pats dzīvnieks īss un resns, vecāki zaķi ir tievi un gaļi. Pirms cepšanas zaķis jāpatur uzkārts vairāk dienas ar visu ādu vēsās telpās, lai nogatavojas. Nedrīkst nekad ļaut stāvēt tik ilgi, līdz rodas nepatīkama smaka un vēders palicis zaļš, tad zaķis jau ir sācis bojāties

Z a ķ a d ī r ā š a n a. Zaķi pakāp aiz pakalķājām, tad atgriež ādu apkārt kājām pie pirmās locītavas un pārgriež ādu iekšpusē visgaļām kājai pušu. Tad ar nazi ādu novelk, nogriež galvu un izņem iekšas, no kuņģam izlieto aknas un sirdi, ātri apmazgā un liek 1—2 dienas vājpīnā vai marinādē (etiķis, ūdens, garšas saknes). Tad zaķi izņem no marinādes, nosusina, nogriež visas plēves, nocērt ribas līdz muguras mīkstumam, kaklu un priekšas plečus, kuņas kopā ar aknām un sirdi izlieto „zaķa ķidiņu” gatavošanai. Vērtīgākās daļas, kā muguras gabalu un pakalķējās ciskas, izlieto cepšanai. No vidēji liela zaķa var sadalīt 7—8 porcijas.

Zaķa cepetis

Zaķis — 1 gab.

Sāls

Žāvēts speķis — 150 g

Tauki — 75 g

Speķi sagriež gaļās strēmelītēs gaļām šķiedrām un ar speķojamo adatu ievelk gaļā. Ja nav tādas adatas, tad ar duncīti ieduļ gaļā caurumu un speķi iebada ar koka skalīņu. Ierīvē ar sāli, liek uz pannas sakarsētos taukos vai sviestā un apcep no visām pusēm brūnu. Uzlej uz pannas nedaudz ūdens, liek cepeškrāsnī un cep, bieži aplaistot, apm. 1—2 stundas. Gaļu nedrīkst pārcept, būs cieta un sausa. Lai būtu sulīgāka, ieteicams pa cepšanas laiku pāra reizes pārziest ar skābu krējumu. Gatavu sadala, sakārto uz cepešbļodas, pārlaista ar mērci. Klāt dod ceptus kartupeļus un brūkleņu salātus.

Sautēts zaķis (ragū)

Zaķis — 1 gab.

Sāls

Tauki vai sviests — 100 g

Burkāns, pētersīlis
Milti — 25 g
Sk. krējums — 75 g

Zaķi sadala porciju gabalos, ierīvē ar sāli un apcep sakarsētos taukos vai sviestā brūnus, liek sautējamā katlā, pārlej ar pannas atvērījumu, pieliek garšas saknes un sautē aizvākotā traukā. Gatavu saliek dziļākā bļodā un pārlej ar mērci, kuŗa gatavota sekojoši: šķidrumam, kuŗā sautējies zaķis, pievieno aukstā ūdenī iemaisītus miltus, uzvāra, pieliek skābu krējumu. Sautēt var zaķi arī veselu.

Zaķa ķidiņas

Zaķa: kakls, pleci
Ribu daļa
Aknas, sirds
Žāvēts speķis — 150 g
Sāls
Sīpols
Milti — 25 g
Sk. krējums — 75 g
Šķidrums — pēc vajadzības

Zaķa ķidiņas ieliek uz 1 dienu vājpienā vai marinādē, izņem un nosusina. Speķi sagriež 4-kantīgos gabaliņos un sacep kopā ar sīpoliem, pievieno bez kauliem gabaliņos sagrieztu gaļu, apcep, pārlej ar vārošu ūdeni un sautē aizvākotā traukā. Gatavam pievieno ūdenī izmaisītus miltus, uzvāra, pieliek skābu krējumu un pasniedz dziļās cepešbļodās, klāt dodot kartupeļus, brūkleņu vai ķirbju salātus. Gadījumā, ja nepatīk stiprā, īpatnējā garša, var ķidiņas pirms apcepšanas applaucēt vārošā ūdenī un tālāk gatavot tāpat.

Stirna

Stirnas gaļa ir ļoti smalkšķiedraina un viegli sagremojama, tāpēc tā pieskaitāma vērtīgākiem medījumiem. Nošautas stirnas nevar ilgi glabāt — ātri bojājas.

Stirnas gaļas izmantošana var būt ļoti dažāda. Sevišķi garšīgas ir stirnas aknas.

Stirnas cepetis (10 personām)

Stirnas gurns — 1 gab.
Žāvēts speķis — 150 g
Sviests — 150 g
Sāls

Gaļai novelk plēvi, liek uz pāra dienām vājpienā. Pirms gatavošanas gaļu nomazgā, apslauka, iespeķo, ierīvē ar sāli, liek uz cepešpannas sakarsētā sviestā, pārliet ar sviesta piciņām un cep karstā krāsnī. Apcepušu bieži aplaista ar vārošu ūdeni. Pasniedz ar mērci, ceptiem kartupeļiem un lapu salātiem.

Sautēta stirnas gaļa (ragū)

Pleca gabals — 1,2 kg
Sīpols, burkāns
Pētersīlis, sāls

Tauki — 75 g

Gaļu apslauka, novelk plēves un sadala porciju gabalos, ierīvē ar sāli, apcep sakarsētos taukos brūnu, liek sautējamā katlā kopā ar garšas saknēm, pārlej ar pannas atvērījumu un sautē aizvākotā traukā. Galdā pasniedz dziļākā bļodā, pārlietu ar mērci. Klāt dod vārītus makaronus ar sviestu, vai kartupeļus ar salātiem.

Stirnas kotletes

Stirnas gaļa — 600 g
Svaigs speķis — 100 g
Baltmaize — 75 g
Sāls, sīpols
Ola — 1 gab.
Šķidrums
} pēc vajadz.
Rīvmaize
Tauki cepšanai

Gatavo tāpat kā vērša gaļas kotletes.

Stirnas stēks

Stirnas mugura — 1,2 kg
Sāls
Sviests — 100 g

Stirnas mugurai novelk plēves, sadala šķēlēs, atstājot klāt kaulu, ar āmuru izdauza, apkaisa ar sāli un cep sakarsētā sviestā uz spēcīgas uguns no abām pusēm apm. 5 min. Gatavu pasniedz ar mērci, kartupeļiem un brūkleņu vai jāņogu salātiem.

Stirnas aknas

Aknas — 700 g
Sviests — 75 g
Sāls, sīpols
Šķidrums — pēc vajadzības
Milti — 25 g
Sk. krējums — 1 ēd. kar.

Aknas uz 1 dienu ieliek vājpienā, tad nosusina, novelk plēves, sagriež šķēlēs, pārkaisa ar sāli un cep sakarsētā sviestā no visām pusēm. Sviestā iemaisa miltus, sacep, pielej šķidrumu, skābu krējumu, pārlej aknām un vāra 5 min. Pasniedz galdā dziļākā traukā ar ceptiem kartupeļiem un salātiem.

Meža putni

Nošautus putnus uzkaļ vēsā vietā pāra dienas, lai nogatavojas. Izņēmuks meža pīles — ātri bojājas, tāpēc tās jāizlieto, cik iespējams, ātrāk. Spalvas noplūc sausas, pretējā virzienā kā augušas, pēc tam svilina. Var arī tīrīt, novelkot ādu ar visām spalvām. Pēc tam izņem iekšas tāpat kā mājputniem, nogriež galvu, kājas un spārnus līdz pirmajai locītavai. Speķo, mazākiem putniem piesienot pie krūts speķa šķēlīti, lielākiem — ievēlot krūts mīkstumā speķa strēmelītes.

Meža pīles

Pīle — 2 gab.

Sviests — 75 g

Sāls

Šķidrums — pēc vajadzības

Tikko kā nošautas pīles notīra, izņem iekšas, apmazgā, nosusina, ierīvē ar sāli un apcep sakarsētā sviestā no visām pusēm brūnas, liek katliņā, pārlej ar pannas atvārījumu un sautē aizvākotā traukā. Gatavas sadala, pārlaista ar mērci, pasniedz ar kartupeļiem un salātiem.

Meža zoss

Zoss — 2 gab.

Sviests vai tauki — 75 g

Sāls

Šķidrums — pēc vajadzības

Gatavo tāpat kā meža pīli.

Sautēts teteris (3—4 personām)

Teteris — 1 gab.

Sviests — 50 g

Žāvēts speķis — 30 g

Sāls

Šķidrums — pēc vajadzības

Notīrītu teteri iespeķo, ierīvē ar sāli, apcep sakarsētā sviestā, pārlej ar šķidrumu un sautē aizvākotā traukā. Gatavu sadala, pārlaista ar mērci, pasniedz ar vārītiem kartupeļiem, brūkleņu vai citiem salātiem.

Cepts teteris (3—4 personām)

Teteris — 1 gab.

Sviests — 40 g

Žāvēts speķis — 30 g

Sāls

Šķidrums

Cepšanai ņem jaunākus teteņus. Notīrītam, nosusinātam teterim uz krūtīm uz sien speķa šķēlītes, liek uz pannas karstā sviestā ar krūts pusi uz leju un cep krāsni. Apcepušu pa laikam aplaista. Pusgatavu apgriež apkārt un cep aplaistot. Gatavu sadala, aplaista ar mērci un pasniedz ar kartupeļiem un salātiem.

Mednis (10 personām)

Mednis — 1 gab.

Žāvēts speķis — 75 g

Sviests — 75 g

Sāls

Šķidrums — pēc vajadzības

Sk. krējums — 50 g

Nošautu medni uzkar pāra dienas vēsā vietā, lai nogatavojas, notīra, izņem iekšas, apmazgā un ieliek uz 1—2 dienām vājpienā vai marinādē, nomazgā, noslauka, iespeķo, liek uz pannas sakarsētā sviestā ar krūti uz leju un cep, bieži aplaistot. Pusgatavu apgriez otrādi un cep, aplaistot, gatavu. Lai gaļa būtu sulīgāka, to pāra reizes apziež ar skābu krējumu, pārlaista ar mērci un pasniedz ar kartupeļiem un salātiem.

Irbes

Irbes — 5 gab.

Sviests — 50 g

Žāvēts speķis — 50 g

Notīrītas irbes ierīvē ar sāli, ap krūti apsien speķa šķēlītes, apcep sakarsētā sviestā un sautē aizvākotā traukā. Gatavām noņem diegus, pārgriež gareniski uz pusēm un pārlaista ar mērci. Klāt dod ceptus vai vārītus kartupeļus un ābolu salātus.

Siltās mērces

Mērces pasniedz pie dažādiem gaļas, zivju un sakņu ēdieniem. Pēc krāsas mērces var būt baltās un brūnās. Krāsu iegūst taukus vai sviestu ar miltiem sabrūninot, baltai mērcei nesabrūnina, bet tikai labi izkarsē. Baltās mērces parasti pasniedz pie vārītām gaļām, zivīm un saknēm, brūnās — pie ceptām zivīm un ceptiem gaļas ēdieniem. Mērces var gatavot dažāda biezuma, skatoties pie kāda ēdiena pasniedz. Pie maltām gaļām un saknēm dod biezāku, pie cepešiem — šķidrāku mērci.

Mērces gatavo no sviesta vai taukiem, miltiem, šķidrums (vārošs ūdens, gaļas vai sakņu buljons vai piens). Bez tam liek klāt vēl skābu krējumu, skābus gurķus, sīpolus, tomātus u. t. t., kas mērcei piešķir īpatnēju garšu. No šīm piedevām mērces gūst savu nosaukumu.

Mērce nedrīkst būt kunkuļaina, ja tāda ir, tā jāizkās. Pasniedzot mērci pie treknām gaļām, skābu krējumu klāt neliek (piem., pie cūku cepeša, zosu cepeša).

Baltā mērce

Sviests vai tauki — 40 g

Milti — 25 g

Šķidrums — pēc vajadzības

Sāls

Sk. krējums — 1 ēd. kar.

Sviestu izkausē, iemaisa miltus un maisot labi izkarsē, pievieno šķidrumu, labi savāra, pieliek sāli, skābu krējumu un pasniedz karstu galdā mērces traukos.

Brūnā mērce

Tauki — 40 g

Milti — 20—25 g

Sāls

Šķidrums — pēc vajadzības

Skābs krējums

Taukus sacep, piemaisa miltus un visu vēl labi sabrūnina, pievieno šķidrumu, sāli, savāra un beidzot pievieno skābu krējumu.

Tomātu mērce

Tauki — 40 g

Milti — 25 g

Sāls

Šķidrums — pēc vajadzības

Tomātu masa — pēc garšas

Skābs krējums

Taukus ar miltiem sacep, pieliek pēc vajadzības šķidrumu, sāli, labi savāra, pievieno tomātu masu un skābu krējumu.

Sinepju mērce

Tauki — 40 g

Milti — 25 g

Sāls

Šķidrums — pēc vajadzības

Sinepes — pēc garšas

Skābs krējums

Gatavo balto mērci un beigās pievieno pēc garšas sinepes un skābu krējumu.

Seleriju mērce

Sviests — 40 g

Milti — 25 g

Selerija — 50—75 g

Šķidrums

Sāls

Sk. krējums — 1 ēd. kar.

Selerijas sarīvē, liek katliņā kopā ar sviestu, mazliet ūdeni un izsautē. Pievieno miltus, sacep, pielej šķidrumu, pieliek sāli, visu labi savāra un pieliek skābu krējumu.

Speķa mērce

Žāvēts speķis — 150 g

Milti — 25 g

Ūdens — pēc vajadzības

Cukurs

} pēc garšas

Etiķis

Sāls

Sk. krējums vai piens

Speķi sagriež gabaliņos, sacep brūnu, piemaisa miltus, sacep, pielej ūdeni, labi savāra, pieliek sāli, cukuru, etiķi un piemaisa skābu krējumu.

Ūdens un krējuma vietā var ņemt pienu.

Sēņu mērce

Žāvēts speķis — 100 g

Sēnes — 200—300 g
Sāls, sīpols
Milti —25 g
Ūdens
Sk. krējums — 1 ēd. kar.

Speķi sagriež gabaliņos, apcep, pieliek sasmalcinātus sīpolus, sēnes, labi sacēp, piemaisa miltus, pielej šķidrumu un savāra. Gatavai pieliek skābu krējumu.

Kaltētu baraviku mērce

Sviests — 50 g
Kalt. baravikas — 20 g
Milti —25 g
Šķidrums — pēc vajadzības
Sāls
Sk. krējums —1 ēd.karote

Sviestā sacēp miltus, pielej šķidrumu, savāra, pieliek pulverī sagrūstas žāvētas baravikas, pievieno sāli un skābu krējumu.

Mārrutku mērce

Tauki — 40 g
Milti — 25 g
Šķidrums — pēc vajadzības
Sāls
Mārrutki — 30 g
Sk. krējums — 1 ēd. kar.

Taukus ar miltiem sacēp, pielej šķidrumu, pieliek sāli un labi savāra, piemaisa sarīvētus mārrutkus, uzkarsē un beidzot pieliek skābu krējumu.

Lociņu mērce

Sviests — 40 g
Milti — 25 g
Šķidrums — pēc vajadzības
Sāls
Lociņi — 1 buntīte
Sk. krējums — 1 ēd. kar.

Gatavo balto mērci, beigās pieliek smalki sagrieztus lociņus, uzkarsē un pieliek skābu krējumu.

Diļļu mērce

Sviests vai tauki — 40 g
Milti — 25 g
Šķidrums — pēc vajadzības
Sāls
Dilles — pēc garšas
Sk. krējums

Gatavo tāpat kā lociņu mērci.

Skābu gurķu mērce

Tauki — 40 g

Milti — 25 g

Šķidrums — pēc vajadzības

Sāls

Sk. gurķi — 1 gab.

Sk. krējums — 1 ēd. kar.

Taukus ar miltiem sacepina, pielej šķidrumu, uzvāra, pieliek sāli un mazos gabaliņos sagrieztu gurķi, vāra mīkstus un beidzot pieliek skābu krējumu.

Sīpolu mērce

Sviests vai tauki — 40 g

Milti — 25 g

Sīpoli — 3 gab.

Sāls

Šķidrums — pēc vajadzības

Sk. krējums — 1 ēd. kar.

Šķēlītēs sagrieztus sīpolus sviestā sacepina gaiši brūnus, piemaisa miltus, pievieno šķidrums un labi savāra. Beigās pieliek skābu krējumu un sāli.

Olu mērce I

Sviests — 75 g

Milti — 1 tējķ. (10 g)

Sāls, sinepes

Šķidrums

Olas — 3 gab.

Sviestu ar miltiem savāra, pielej šķidrums, sāli, sagatavotas sinepes, uzvāra un beigās pievieno cieti novārītas un gabaliņos sagrieztas olas. Pasniedz pie zivīm.

Olu mērce II

Olas — 3 gab.

Sviests — 200 g

Sāls

Sinepes

Sviestu sacep, pieliek cieti novārītas un gabaliņos sagrieztas olas, sāli un sinepes.

Holandiešu mērce

Sviests — 75 g

Milti — 20 g

Buljons vai ūdens — pēc vajadzības

Sāls, etiķis, cukurs

Sk. krējums — 50 g

Olu dzelt. — 2 gab.

Sviestu ar miltiem savāra, pielej šķidrums, uzvāra no jauna. Pievieno izmaisītus olu dzeltenumus, karsē, neļaujot uzvārīties, līdz mērce sāk biezēt, beigās pievieno skābu krējumu, sāli, cukuru un etiķi pēc garšas.

Pasniedz pie putniem un zivīm.

Gaļas un sakņu sacepumi (pudiņi)

Gaļas un sakņu sacepumi (pudiņi) pieder pie lētākiem, veselīgākiem, viegli un ātri pagatavojamiem ēdieniem. To gatavošanai ļoti labi var izlietot dažādas ēdienu atliekas, kā zupu un cepešu gaļu, novārītas saknes, kartupeļus, dažādas mērces un arī buljonus.

Katra sacepuma (pudiņa; galvenās sastāvdaļas ir: novārīta vai svaiga samalta gaļa, kartupeļi un saknes. Jāpiezīmē, ka lielāko daļu sacepumu var gatavot arī bez gaļas, pieliekot tās vietā vairāk sviestu un sk. krējumu, kas dos vajadzīgo sulīgumu un garšu. Ja sacepumiem izlieto zupas gaļu, kas sausa un cieta, tad ieteicams klāt pielikt svaigu vai sālītu treknāku cūkas gaļu. Arī cūkas gaļu vien var lietot sacepumos, tikai ja gaļa sālīta, tā nedrīkst būt pārsvarā par pārējām piedevām — saknēm un dārzājiem. Gaļu iepriekš ieteicams apcept kopā ar speķi, sīpoliem un puraviem, kas gatavam sacepumam dos labāku garšu. Saknes jāizsautē tvaikā vai vieglā sāls ūdenī jāapvāra puse mēģas, ja vāra ūdenī, tad vislabāk tās vārīt nesagrieztas un tikai gatavas nomizot un sagriezt mazos gabaliņos, vai garenās $\frac{1}{2}$ pirksta biezās šķēlēs. Kartupeļus vienmēr ieteicams vārīt ar visu mizu, tā tie tik daudz nesašķīst un arī nezaudē savas barības vielas — minerālsoļus. Sacepumiem bez gaļas sagrieztās saknes jāizsautē sviestā ar mazu ūdens piedevu, tad tās garšīgākas nekā vārītas. Sacepumiem var pielikt arī sarīvētas vai sakapātas selerijas un pētersīļus.

Vienai personai ņem apm. 100—150 g gaļas un 200—300 g dārzāju un sakņu. Kad cepumam vajadzīgie produkti katrs par sevi attiecīgi sagatavoti, tad tos var papildīt formā. Sacepumiem var lietot skārda vai ugunsdroša māla formas. Pēdējās glītāk izskatās un arī daudz izturīgākas par pirmajām, bet ja mājās nav nekādas formas, tad sacepumu var izcept skārda bļodiņā vai dziļākā cepešpannā. Formas iepriekš jāizmazina ar taukiem vai sviestu.

Pildot vispirms formas dibenā liek plānu kārtu kartupeļu, tad sagatavotu gaļu, attiecīgas saknes vai dārzājus, atkal kartupeļus u. t. t., kamēr forma gandrīz pilna, pēdējā kārtā arī parasti liek kartupeļus. Pēdīgi visu pārlej ar kādu šķidrumu — sagatavotu mērci, buljonu vai pienu, sakultu ar olām. Pārietajam šķidrumam pārējie produkti jāapņem, ja šķidruma būs par maz, tad sacepums cepot sakaltīs, būs sauss un negaršīgs, tādā gadījumā šķidrums cepot jāpapildina. Virsū ieteicams pārkaisīt rīvmaizi un uzlikt plānas speķa strēmelītes, sviesta picīņas vai kādu karoti skāba krējuma. Cep diezgan karstā krāsnī apm. $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$ stundu. Sacepumus pasniedz galdā karstus, ar visu formu. Skārda formai apliek apkārt salocītu salveti.

Ēdot var pasniegt klāt dažādas piedevas: mērces — skāba krējuma, tomātu, seleriju, sīpolu u. c. un arī salātus — svaigu lapu salātus, gurķus; arī saknes, ja sacepums gatavots vienīgi no gaļas un kartupeļiem.

Labam sacepumam jābūt mīkstam, sulīgam un diezgan treknam.

Skābu kāpostu sacepums

Skābi kāposti — 800 g

Zupas gaļa — 400 g

Speķis — 200 g

Sīpoli — 1—2 gab.

Sk. krējums—1—2 ēd. kar.
Buljons — pēc vajadzības
Sāls — pēc garšas
Kartupeļi — 1/2 kg
Skāba krējuma mērce — pēc vajadzības

Kāpostus ar mazu ūdens piedevu izsautē gandrīz mīkstus. Zupas gaļu kopā ar speķi samaļ (ja vēlas — apcep), pievieno sakapātus sīpolus, buljonu un skābu krējumu. Kartupeļus novāra un sagriež ripiņās. Sakārto visu sagatavotā formā, pārlej ar skāba krējuma mērci un cep labā siltumā, kamēr virspuse brūna. Pasniedz ar skāba krējuma mērci. Var lietot svaigu vai sālītu cūkas vai liellopu gaļu.

Mednieku sacepums

Skābi kāposti — 500 g
Svaigi kāposti — 500 g
Krakovas desas — 500 g
Sīpoli, puravi — pēc garšas
Sviests vai tauki — pēc vajadzības
Rīvmaize — apm. 50 g

Katliņā sviestā vai taukos sacep sīpolus ar puraviem, pievieno skābus un strēmelēs sagrieztus svaigus kāpostus, pārlej ar buljonu un sautē pusmīkstus. Desas sagriež ripiņās un apcep, sakārto visu formā, pārkaisa ar rīvmaizi, pārlik ar sviesta piciņām un cep mērenā siltumā. Pasniedz ar novārītiem kartupeļiem un pašķidru skāba krējuma mērci.

Svaigu kāpostu un kartupeļu sacepums

Svaigi kāposti — 500 g
Burkāni — 200 g
Kartupeļi — 300 g
Zupas gaļa — 400 g
Speķis — 200 g
Selerijas, pētersīļi, sīpoli — pēc vajadzības
Olas — 2 gab.
Piens — 1 glāze
Milti — 1—2 ēdamkar.
Rīvmaize — pēc vajadz.

Sagrieztus kāpostus kopā ar burkāniem, selerijām un pētersīļiem izsautē pusmīkstus. Kartupeļus novāra un sagriež ripiņās. Gaļu kopā ar speķi un sīpoliem samaļ, pievieno buljonu un, ja vēlas, skābu krējumu. Sakārto visu formā, pārlej ar sakultām olām, pienu un miltiem, pārkaisa ar rīvmaizi, pārlik ar sviesta piciņām un cep. Pasniedz ar tomātu mērci.

Jauktu sakņu sacepums

Svaigi kāposti — 400 g
Burkāni — 200 g
Kartupeļi — 200 g
Kāļi — 100 g
Svaigi zirnīši — 100 g
Zupas gaļa — 400 g
Speķis — 200 g
Sāls, sīpoli — pēc garšas

Buljons, skābs krējums, tomātu mērce — pēc vajadzības

Gatavo tāpat kā svaigu kāpostu un kartupeļu sacepumu, tikai pārļiešanai piena un olu vietā lieto tomātu mērci.

Burkānu sacepums

Burkāni — 1 kg
Zupas vai svaiga gaļa — 600 g
Sāls, sīpoli — pēc garšas
Olas — 2 gab.
Baltmaize — 100 g
Sk. krējums — 1—2 ēd. kar.
Buljons — pēc vajadzības
Rīvmaize

Burkānus novāra, atdzisina un samaļ līdz ar jēlu vai vārītu gaļu un sīpoliem, pievieno sakultas olas, nomērcētu baltmaizi, visu samaisa, lai būtu pabieza masa. Saliek formā, virsū uzkaisa rīvmaizi, pārļiek sviesta piciņas un cep mērenā siltumā. Pasniedz ar skāba krējuma mērci un salātiem, vislabāk svaigiem.

Skābu kāpostu sacepums ar rupjmaizi un speķi

Skābi kāposti — 800 g
Speķis — 400 g
Rupja cieta maize — 400 g
Sīpols — 1 gab.
Sāls — pēc garšas
Sk. krējuma mērce — pēc vajadzības

Kāpostus, tāpat kā iepriekšējā gadījumā, izsautē mīkstus. Rupjmaizi sarīvē, speķi — sagrieztu kumosīšos, kopā ar sakapātu sīpolu apcep. Tad sakārto formā kārtām, pārlej ar sk. krējuma mērci un cep labā siltumā. Pasniedz ar novārītiem kartupeļiem un mērci.

Zirņu sacepums ar speķi

Zirņi — 400 g
Žāvēts speķis — 300 g
Olas — 2 gab.
Piens — $\frac{1}{2}$ gl.
Sāls pēc garšas

Labi izmērcētus zirņus novāra mīkstus, atdzisina, samaļ, pievieno gabaliņos sagrieztu speķi, sakultas olas ar pienu un garšas vielas. Visu samaisa, saliek formā, virsū uzliek sviesta piciņas un cep labā siltumā. Pasniedz ar speķa mērci un kaut kādiem salātiem.

Pupu-kartupeļu sacepums ar speķi

Pupiņas — 300 g
Kartupeļi — 500 g
Žāvēts speķis — 300 g
Olas — 3 gab.
Sāls — pēc garšas
Sviests

} pēc vajadz.

Rīvmaize

Novārītas pupiņas un kartupeļus samaļ, pievieno pienu un maisot karsē, kamēr masa spīdīga, tad atdzisina un pieliek gabaliņos sagrieztu, apceptu speķi, sakultus olu dzeltenumus un garšas vielas. Visu samaisa un pēdīgi pievieno saputotus olu baltumus, masu viegli izcilā, saliek formā, pārkausa ar rīvmaizi un pārliet ar sviesta piciņām. Cep vidējā siltumā. Pasniedz ar skāba krējuma mērci un salātiem.

Sēņu sacepums

Sēnes — 500 g
Kartupeļi — 1 kg
Žāvēts speķis — 300 g
Olas — 2 gab.
Piens — 1 gl.
Milti — 1 ēdamkarote
Sāls, sīpoli, puravi — pēc garšas

Sakapātas sēnes kopā ar sagrieztu speķi, sīpoliem un puraviem apcep. Saliek formā kārtām ar novārītiem, šķēlēs sagrieztiem kartupeļiem un pārlej ar sakultām olām, pienu un miltiem. Cep mērenā siltumā. Pasniedz ar skāba krējuma mērci.
P i e z ī m e. Speķa vietā var ņemt samaltu svaigu vai sālītu cūkas gaļu.

Makaronu sacepums ar speķi

Makaroni — 500 g
Žāvēts speķis — 300 g
Olas — 2 gab.
Piens — 1 gl.
Tomātu biezenis — 3—4 ēdamkarotes
Sāls, lociņi
} pēc garšas
Pētersīļu lap.
Sviests
} pēc vajadz.
Rīvmaize

Makaronus novāra vieglā sāls ūdenī. Atdzesētiem makaroniem pievieno sakultas olas, pienu, tomātu biezeni un sakapātas garšas vielas. Visu samaisa, saliek formā, virsū uzkausa rīvmaizi, uzliet sviesta piciņas un cep krāsni brūnu. Pasniedz ar tomātu mērci un dažādiem svaigiem salātiem.

P i e z ī m e. Makaronu vietā var lietot arī nūdeles.

Makaronu sacepums ar žāvētām reņģēm

Makaroni — 500 g
Žāv. reņģes — $\frac{1}{2}$ kāls
Cauraugusi cūkas gaļa — 300 g
Olas — 2 gab.
Buljons — $1\frac{1}{2}$ gl.
Sk. krējums — 2 ēd. kar.
Sāls
} pēc garšas
Sīpoli

Makaronus novāra vieglā sāls ūdenī. Notīrītām, sadalītām reņģēm pievieno sagrieztu, apceptu gaļu, skābu krējumu un garšas vielas. Tad sakārto formā, pārlej ar sakultām olām un buljonu. Cep vidējā siltumā. Pasniedz ar skāba krējuma vai tomātu mērci un salātiem.

Kartupeļu sacepums ar žāvētām reņģēm un speķi

Kartupeļi — 1 kg
Žāv. reņģes — $\frac{1}{2}$ kāls
Žāvēts speķis — 200 g
Olas — 2 gab.
Piens — 2 glāzes
Milti — 1 ēdamkarote
Loki
 } pēc garšas
Sāls

Kartupeļus novāra un sagriež ripiņās. Saliek formā kārtām ar iztīrītām, sadalītām reņģēm un gabaliņos sagrieztu, apceptu speķi. Pārlej ar sakultām olām, pienu un miltiem. Cep mērenā siltumā. Pasniedz ar tomātu vai skāba krējuma mērci un salātiem.

Kartupeļu sacepums ar biezpienu un speķi

Kartupeļi — 1 kg
Biezpiens — 500 g
Sk. krējums — 75—100 g
Žāvēts speķis — 200 g
Olas — 2 gab.
Piens — $\frac{1}{2}$ gl.
Sāls, lociņi
Seleriju un } pēc garšas
Pētersīļu lap.

Kartupeļus novāra un sagriež ripiņās. Biezpienu izmaļ gaļas mašīnā, pievieno gabaliņos sagrieztu, apceptu speķi, olas, pienu un sakapātus zaļumus. Sakārto formā, virsū uzliek sviesta piciņas un cep brūnu. Pasniedz ar skāba krējuma mērci un salātiem.

Kartupeļu-gaļas sacepums

Kartupeļi — 1 kg
Zupas gaļa — 400 g
Svaīga cūkas gaļa — 200 g
Sk. krējums — 2 ēdamkar.
Buljons — pēc vajadz.
Sāls
 } pēc garšas
Sīpoli, puravi

Kartupeļus sagriež plānās šķēlēs un apcep gaiši brūnus. Gaļu samaļ, pievieno skābu krējumu, buljonu un garšas vielas. Sakārto formā, pārlej ar skāba krējuma mērci. Cep labā siltumā. Pasniedz ar dažādiem salātiem.

Kartupeļu sacepums ar ķilavām

Kartupeļi — 1 kg

Zupas gaļa — 400 g

Speķis — 200 g

Ķilavas — 30 gab.

Sk. krējums

} pēc vajadz.

Buljons

Sāls

} pēc garšas

Sīpoli, zaļumi

Kartupeļus novāra un sagriež ripiņās. Gaļu kopā ar speķi samaļ, pievieno sakapātas ķilavas, skābu krējumu, buljonu, sīpolus un zaļumus. To visu ieliek formā, pārlej ar mērci un cep. Pasniedz ar skāba krējuma mērci un salātiem, sevišķi labi garšo klāt skābi gurķi.

P i e z ī m e. Zupas gaļas vietā var lietot arī svaigu gaļu un ķilavu vietā iesālītus brētliņus.

Skābu gurķu sacepums ar gaļu

Svaiga gaļa — 200 g

Zupas gaļa — 400 g

Speķis — 100 g

Baltmaize — 100 g

Olas — 2 gab.

Sk. gurķi — 3—4 gab.

Sk. krējums — 2 ēdamkar.

Buljons, sāls

} pēc garšas

Sīpoli, zaļumi

Gaļu kopā ar speķi samaļ, pievieno nomērcētu baltmaizi, mazos gabaliņos sagrieztus gurķus, olas, skābu krējumu, buljonu, sīpolus un zaļumus. Visu samaisa un saliek formā. Virsū uzkaisa rīvmaizi un cep labā siltumā. Pasniedz ar skāba krējuma mērci, kartupeļiem un salātiem.

Spinātu sacepums ar gaļu

Spinātu biezenis — apm. 500 g

Zupas gaļa — 400 g

Speķis — 200 g

Kartupeļi — 1 kg

Olas — 3 gab.

Sk. krējums — 2 ēd. kar.

Sāls

} pēc garšas

Sīpoli

Rīvmaize

} pēc vajadz.

Sviests

Še vislabāk izlietot pārpalikušo spinātu biezeni. Biezenim pievieno samaltu gaļu kopā ar speķi, novārītus, gabaliņos sagrieztus kartupeļus, sakultas olas, sk. krējumu un

pārējās piedevas. Visu samaisa, saliek formā un pārliet ar sviesta piciņām. Cep mērenā siltumā.

Nātru sacepums ar gaļu

Pagatavo tāpat kā spinātu sacepumu.

Skābu kāpostu-frikadeļu sacepums

Sk. kāposti — 500 g

Kartupeļi — 500 g

Liellopa gaļa — 600 g

Baltmaize — 75 g

Olas — 1—2 gab.

Sāls, sīpoli

Sk. krējums } pēc vajadz.

Buljons

Kāpostus izsautē pusmīkstus. Kartupeļus novāra un sagriež ripiņās. Sagatavo frikadeles un novāra vieglā sāls ūdenī. Sakārto visu formā, pārlej ar tomātu vai skāba krējuma mērci un cep brūnu.

P i e z ī m e. Vislabāk šie izlietot no zupām pārpalikušās frikadeles.

Griķu sacepums ar speķi

Griķu putraimi — 500 g

Ūdens — apm. 1¹/₂ l

Biezpiens — 500 g

Žāv. speķis — 300 g

Olas — 2 gab.

Sāls, sviests — pēc vajadz.

Griķu putraimus noskalo, notecina un apgrauzdē gaišdzeltenus. Tad pārlej ar ūdeni un izsautē gandrīz mīkstus. Griķu biežputrai pievieno samaltu biezpienu, gabaliņos apceptu speķi un sakultas olas. Visu samaisa, saliek formā, virsū uzliet sviesta piciņas un cep. Pasniedz ar pašķidru skāba krējuma mērci.

Gaļas-sakņu pastētes

Gaļas-sakņu pastētes gatavo līdzīgi sacepumiem. Galvenie produkti arī šeit: gaļa, dažādas saknes, dārzeņi un dažreiz miltu produkti, piem., makaroni. Starpība tikai tā, ka: 1) pastētes gatavojot saknes iepriekš neapvāra vai neapcep, bet lieto pilnīgi svaigas, gabaliņos vai šķēlītēs sagrieztas. 2) Gaļu nelieto samaltu, bet gabaliņos vai šķēlēs sagrieztu. Gaļu iepriekš izdauza, lai tā būtu mīkstāka un apcep taukos vai sviestā. Pastētēm lieto labāku, mīkstāku gaļu. Var ņemt vai nu liesāku cūkas, vai teļa, jēra un liellopa gaļu.

Pastētes cep slēgtos traukos, lai tās būtu sulīgākas, ar īpatnēju arōmu. Cepšanai parasti lieto vai nu aiztaisāmas formas, vai arī virsū uzliet tieši šim nolūkam no miltiem pagatavotu vāku (ūdenī iemīca tik daudz rudzu miltu, ka mīkla cieta un ļaujās

veltnēt, tad izveltnē apm. 1 cm biezu plāksni, kuŗu uzliek virsū formai). Pastētes cep labā siltumā 3—4 stundas. Galdā pasniedz karstas ar visu formu, tikai vāku noņem. Piedevas nekādas klāt nepasniedz, izņemot labu, pašķidru mērci.

Gaļas-sakņu pastēte

Liellopu gaļa (no filē gab.) — 600 g

Sv. kāposti — 1/2 galv.

Puķu kāposti — 1 galv.

Svaigas pupiņas — 1 1/2 l

Burkāni — 400 g

Kartupeļi — 400 g

Sk. krējums — 200 g

Sviests, tauki

} pēc vajadz.

Buljons

Sāls, sīpoli

} pēc garšas

Seleriji, puravi

Gaļai nogriež plēves, sagriež nelielās šķēlēs, izdauza un apcep sakarsētos taukos vai sviestā no abām pusēm brūnu. Kāpostus un pārējās saknes sagriež garenās strēmelītēs. Sagatavotā formā saliek kārtām saknes, pa starpām liekot gaļu, sasmalcinātas garšas saknes un krējumu. Virsū uzliek sviesta piciņas, krējumu un pārlej nedaudz ar buljonu. Virsū uzliek vāku un cep labā siltumā 3—4 stundas. Pastēti pasniedz ar pašķidru tomātu vai skāba krējuma mērci.

Skābu kāpostu pastēte

Sk. kāposti — 1 kg

Tomātu biezenis

} pēc garšas

Sāls, cukurs

Šķiņķis — 200 g

Cīsiņi — 300 g

Sviests

Sk. krējums } pēc vajadz.

Buljons

Kāpostiem pievieno tomātu biezeni, mazliet sāli, cukuru un, ja vēlas, sīpolus, sakārto formā kopā ar sagrieztu šķiņķi un cīsiņiem, pa starpām ieliekot sviesta piciņas un skābu krējumu. Pēdēji pārlej nedaudz ar buljonu. Formai virsū uzliek vāku un cep 3—4 stundas. Pasniedz ar skāba krējuma mērci un vārītiem kartupeļiem.
P i e z ī m e. Šķiņķa vietā var ņemt arī teļa vai cūkas cepeti.

Jēra gaļas pastēte ar svaigiem kāpostiem

Jēra gaļa — 600 g

Sv. kāposti — 500 g

Tomāti — 3—4 gab.

Kartupeļi — 500 g

Sāls

} pēc garšas

Sīpoli, ķimenes

Sviests

Buljons

} pēc vajadz.
Sk. krējums
Tauki

Gaļai nogriež plēves, sagriež gabaliņos, pārkaisa ar sāli un apcep brūnu taukos vai sviestā. Sakārto formā līdz ar sasmalcinātiem kāpostiem, šķēlītēs sagriežtiem tomātiem un kartupeļiem. Pa starpu ieliekot, ja vēlas, ķīmenes, skābu krējumu un sviesta piciņas. Pēdīgi pārlej buljonu. Virsū uzliek vāku un cep labā siltumā stundas 4. Pasniedz ar tomātu mērci.

Teļa gaļas pastēte ar spinātiem

Teļa gaļa — 600 g
Spināti — 500 g
Sāls, sīpoli
} pēc garšas
Dilles, lociņi
Sviests, tauki
} pēc vajadz.

Buljons
Milti — 1—2 ēdamkar.
Sk. krējums — 2—3 ēd. kar.

Gaļu sagriež šķēlēs, izdauza, pārkaisa ar sāli un apcep brūnu. Spinātu lapas rūpīgi nomazgā, izlasa cietās, nederīgās un atmet, bet pārējās saplucina sīkākos gabaliņos. Tad sakārto formā gaļu ar spinātiem, pa starpām iekaisot sakapātus zaļumus. Pārlej ar labu, pašķidru skāba krējuma mērci, formai virsū uzliek vāku un cep 1—2 stundas. Pasniedz ar novārītiem kartupeļiem.

Makaronu pastēte ar šķiņķi

Makaroni — 500 g
Šķiņķis — 400 g
Baravikas
Tomātu biezenis } pēc garšas
Zaļumi
Tauki, sviests
} pēc vajadz.
Sk. krējums

Salauzītus makaronus novāra vieglā sāls ūdenī pūsmīkstus. Baravikas, ja tās sālītas, noskalo, ja svaigas, novāra, sagriež strēmelītēs un sajauc ar makaroniem, klāt pieliekot tomātu biezeni un sakapātus zaļumus. Pēdīgi visu sakārto formā līdz ar plānās šķēlēs sagrieztu šķiņķi un pārlej ar pašķidru skāba krējuma mērci. Virsū uzliek vāku un cep 1 — 1¹/₂ stundu. Pasniedz vislabāk ar tomātu mērci un svaigiem salātiem.

Gaļas-sakņu sautējumi

Gaļas-sakņu sautējumos var izlietot dažādu dzīvnieku gaļu, kā svaigu, tā arī sālītu. Gaļu var lietot no dažādiem gabaliem — mīkstu un arī ar kauliem, piem.: ribu

gabalus, priekšējos plecus u. c. Sautējumos gaļu parasti sagriež nelielos kantainos vai garenos gabaliņos. Pirms gatavošanas sagriezto gaļu īpatnējas garšas pēc, taukos vai sviestā var apcept brūnu, bet var arī gatavot bez iepriekšējas apcepšanas. Sakņu un dārzāju piedevas sautējumos var izvēlēties pēc patikas — burkānus, kāļus, kartupeļus, selerijas, pastinakus, kāpostus, tomātus, spinātus, zirņus, pupiņas u. c. Atkarībā no sakņu un dārzāju piedevām būs ēdienu garša un arī nosaukums. Saknes arī sagriež kantainos vai garenos gabaliņos. Vienai personai rēķina 100—150 g gaļas, 200—300 g sakņu vai dārzāju.

Vispārīgi gaļas-sakņu sautējumu gatavošanas gaita apm. šāda: sadalīto gaļu iepriekš apceptu vai pilnīgi jēlu — saliek katliņā, pārlej ar karstu ūdeni vai buljonu tā, lai apņemta, pieliek garšvielas — sāli, sīpolus, puravus, seleriju, pētersīļus un sautē aizvākotā traukā, kamēr gaļa pusmīksta. Pusmīkstai gaļai pievieno dārzājus vai sagrieztas saknes un turpina sautēšanu līdz viss gatavs, uzmanoties, lai saknes nesašķīst. Gadījumā, ja šķidrums novārās un pēdīgi izrādās par maz, tad to papildina pielejot karstu ūdeni vai buljonu. Pēdīgi mērcei pievieno miltu tumi (aukstā ūdenī iejauktus miltus), visu vēl reizi uzkarsē un tad pēc garšas pieliek skābu krējumu, tomātu biezeni un, ja vēlas, sakapātus zaļumus.

Gaļas-sakņu sautējumus pasniedz karstus, ar salātiem.

Gaļas sakņu sautējums

Liellopu gaļa — 400 g
 Žāvēts speķis — 200 g
 Burkāni — 300 g
 Kartupeļi — 500 g
 Puķu kāposti—1—2 galv.
 Sāls, sīpoli
 } pēc garšas

Zaļumi
 Buljons — pēc vajadz.
 Sk. krējums
 Tomātu biezenis } 1—2 ēdamkar.
 Milti

Gaļu kopā ar speķi sagriež kantainos gabaliņos, saliek katliņā, pārlej ar ūdeni vai buljonu, pieliek garšas vielas un sautē, kamēr tā pusmīksta. Tad pievieno sagrieztas saknes, sadalītus puķukāpostus un vāra, līdz viss gatavs. Pēdēji pievieno miltu tumi, vēlreiz uzkarsē un pieliek garšas vielas, skābu krējumu, tomātu biezeni vai sakapātus zaļumus.

Sālītas cūkgaļas-sakņu sautējums

Cūkas gaļa — 600 g
 Burkāni — 300 g
 Kāļi — 200 g
 Svaigi kāposti — 1/2 galv.
 Kartupeļi — 500 g
 Tomāti — 3—4 gab.
 Sāls, sīpoli
 } pēc garšas

Selerijas, puravi
 Milti — 1—2 ēdamkar.
 Ūdens — pēc vajadz.

Gaļu sagriež gabaliņos, pārlej ar ūdeni, pievieno garšas vielas un kādu laiciņu pavāra. Kad gaļa pūsmīksta, tad pieliek sagrieztas saknes un arī tomātus, visu sautē, kamēr gatavs. Pēdīgi pievieno miltu tumi un uzkarsē.

Gaļas-sakņu sautējums ar selerijām

Sālīta cūkas gaļa —400 g
„ „ liellopu gaļa —200 g
Ūdens — pēc vajadzības
Burkāni — 300 g
Selerijas — 200 g
Kartupeļi — 500 g
Sīpoli
} 2—3 gab.
Puravi
Sāls

Gaļu vislabāk novāra veselā gabalā, pūsmīkstu. Burkānus, selerijas sagriež šķēlītēs un vāra pūsmīkstu, pievieno tāpat sagrieztus kartupeļus, novārīto gaļu, sasmalcinātus sīpolus ar puraviem un sautē, kamēr viss gatavs. Gatavam ēdienam jābūt nedaudz savas mērces apņemtam ar pikantu piegaršu.

Teļa gaļas sautējums ar skābiem gurķiem

Teļa gaļa — 600 g
Sviests vai tauki — pēc vajadzības
Sāls, sīpoli — pēc garšas
Sk. gurķi — 2—3 gab.
Buljons
Sk. krējums
Milti } 1—2 ēdamkarotes
Tomātu biezenis

Gaļu sagriež gabaliņos, pārkaisa ar sāli, taukos vai sviestā apcep brūnu, saliek katlīnā, pārlej ar ūdeni vai buljonu, pievieno garšas vielas un aizvākotā traukā sautē, kamēr gatava. Pēdīgi pievieno miltu tumi, gabaliņos sagrieztus gurķus, tomātu biezeni un visu vēl reizi uzkarsē.

Galdā pasniedz ar novārītiem vai saceptiem kartupeļiem.

Teļa gaļas sautējums ar spinātiem

Teļa gaļa — 600 g
Sviests vai tauki — pēc vajadzības
Sāls, sīpoli, dilles
} pēc garšas
Pētersīļu lapiņas
Buljons vai ūdens — pēc vajadzības
Milti
} 1—2 ēd. kar.
Sk. krējums
Spināti — 400 g

Iepriekš apceptu gaļu sautē tāpat kā iepriekšējā gadījumā. Gatavai gaļai pievieno sakapātus spinātus un pārējos zaļumus, visu vēlreiz uzvāra un beidzot mērci uztumē, pieliekot arī skābu krējumu. Pasniedz ar novārītiem kartupeļiem.

P i e z ī m e. Ja sautējumu vēlas ar mazliet ieskābu garšu, tad kopā ar spinātiem pieliek nedaudz skābenes.

Teļa gaļas sautējums ar baravikām

Teļa gaļa — 600 g
Sviests vai tauki — pēc vajadzības
Zaļumi
Kaltētas baravikas — 50 g (var lietot arī svaigas)
Milti
} 1—2 ēd. kar.
Sk. krējums

Ja baravikas žāvētas, tās iepriekš nomērcē, ja svaigas, tad apcep sviestā vai taukos. Sagrieztu, apceptu gaļu pārlej ar buljonu, pieliek sīpolus un sautē. Pusmīkstai pievieno sagrieztas baravikas un vāra, kamēr viss gatavs. Pēdīgi mērci uztumē, uzkarsē un pievieno sakapātus zaļumus. Pasniedz ar novārītiem kartupeļiem, vai kartupeļu biezeni.

P i e z ī m e. Baraviku vietā var lietot arī citas sēnes.

Teļa gaļas sautējums ar burkāniem

Teļa gaļa — 600 g
Burkāni — 600 g
Sviests vai tauki — pēc vajadzības
Milti
} 1—2 ēd. kar.
Sk. krējums
Sīpoli, selerijas
} pēc garšas
Lociņi

Gaļu sagriež, pārkausa ar sāli, pārlej ar vārošu ūdeni un aizvākotā traukā sautē pusmīkstu. Tad pievieno sagrieztus burkānus, garšas vielas un vāra, kamēr viss gatavs. Pēdīgi mērci uztumē, uzkarsē un pieliek skābu krējumu. Mērcei jābūt baltā krāsā. Pasniedz ar kartupeļu vai citu sakņu biezeni.

Jēra gaļas sautējums ar saknēm

Jēra gaļa — 600 g
Burkāni — 600 g
Zirņi — 200 g
Grieztās pupiņas — 200 g
Tomāti — 3 gab.
Sāls
Sīpoli, ķiploki
Pētersīļu lap. } pēc garšas.
Dedzināts cukurs
Milti
} 1 ēdamkar.
Sk. krējums

Gaļu sagriež gabaliņos, taukos vai sviestā apcep brūnu, saliek katlīnā, pārlej ar buljonu un aizvākotā traukā sautē pusmīkstu. Tad pievieno sagrieztas saknes, pārējās piedevas, garšas vielas un turpina sautēšanu, līdz viss gatavs. Pēdīgi pieliek miltu

tumi un uzkarsē. Garšas pēc, ja vēlas, pievieno skābu krējumu un mazliet dedzinātu cukuru. Pasniedz ar novārītiem kartupeļiem.

Jēra gaļas sautējums ar svaigiem kāpostiem

Jēra gaļa — 600 g

Sv. kāposti — 1 kg

Tomāti — 3—4 gab.

Sāls

} pēc garšas

Ķimenes

Tauki vai sviests — pēc vajadzības.

Milti — 1—2 ēdamkar.

Gaļu apcep tāpat kā iepriekšējā gadījumā un sautē pusmīkstu. Tad pievieno sagrieztus svaigus kāpostus ar ķimenēm un tomātus, vāra, kamēr viss gatavs. Pēdīgi mērci uztumē, garšas pēc var pielikt arī sakapātus zaļumus. Pasniedz ar vārītiem un saceptiem kartupeļiem.

Jēra gaļas sautējums ar kāļiem un ķimenēm

Jēra gaļa — 600 g

Kāļi — 1 kg

Ķimenes — 1 ēdamkar.

Tauki vai sviests — pēc vajadzības

Sāls, sīpoli

Selerijas, pastinaki } pēc garšas

Pētersīļi

Milti

} 1—2 ēd. kar.

Sk. krējums

Gaļu iepriekš var apcept, var arī gatavot bez apcepšanas. Sautē kā parasts. Pusmīkstai gaļai pievieno gabaliņos sagrieztus kāļus un garšas vielas, visu vāra, kamēr gatavs, kāļi var būt pa daļai sašķīduši, tad pievieno miltu tumi, skābu krējumu un vēl reizi uzkaršē. Pirms galdā pasniegšanas var pārkaisīt ar sakapātiem zaļumiem. Pasniedz ar novārītiem vai saceptiem kartupeļiem.

Jēra gaļas sautējums ar pupiņām un zirņiem

Jēra gaļa — 600 g

Pupiņas (baltās) — 400 g

Sv. zirņi — 400 g

Tomātu biezenis — 2—3 ēdamkarotes

Tauki vai sviests — pēc vajadzības

Sāls

Sīpoli, ķiploki } pēc garšas

Puravi

Milti — 1—2 ēdamkar.

Dedzināts cukurs — mazliet

Var lietot svaigas vai žāvētas pupiņas ar zirņiem. Ja žāvētas, tad iepriekš izmērcē. Gaļu sagatavo tāpat, kā pārējos gadījumos, un kopā ar izmērcētām pupiņām un zirņiem, pieliekot garšas vielas sautē, kamēr viss ir gatavs. Ja zirņus un pupiņas lieto svaigas, tad pieliek pusgatavai gaļai. Pēdīgi visu uztumē, pieliek tomātu biezeni un

uzkarsē. Ja vēlas, garšas pēc var pielikt dedzinātu cukuru un ari sakapātus zaļumus. Pasniedz parasti ar kartupeļiem.

Sautēti skābi kāposti ar cūkas gaļu

Cūkas gaļa (sāl., žāv.) — 600 g

Sk. kāposti — 1500 g

Sāls, cukurs

} pēc garšas

Sīpoli, puravi

Milti — 1—2 ēdamkar.

Kāpostus, ja ļoti skābi, noskalo un nospiež. Gaļu sagriež gabalos un kopā ar kāpostiem, sīpoliem un puraviem sautē aizvākotā traukā, pārlietus pēc vajadzības ar ūdeni, kamēr mīksti. Pēdīgi pievieno miltu tumi un, ja vēlas, mazliet cukuru. Pasniedz ar kartupeļiem.

Ja vēlas, sautējot var pielikt ābolus, kas dos patīkami maigu garšu.

Sautēti skābi kāposti ar putraimiem

Cūkas gaļa (sāl., žāv.) — 600 g

Tauki — pēc vajadzības

Sk. kāposti — 1500 g

Putraimi — 150 g vai auzu pārslas — 100 g

Sāls

} pēc garšas

Sīpoli, puravi

Kāpostus pārlej ar ūdeni, pievieno taukus, sīpolus, puravus un sautē pusmīkstus. Tad pieliek putraimus vai auzu pārslas, kumosīnos sagrieztu, apceptu speķi un vāra, kamēr gatavi. Gataviem kāpostiem jābūt šķidrākiem kā pirmā gadījumā. Pasniedz parasti ar kartupeļiem.

Kartupeļu-skābu gurķu sautējums ar cūkas gaļu

Cūkas gaļa (sālīta) — 600 g

Kartupeļi — 1 kg

Skābi gurķi — 3—4 gab.

Sīpoli, puravi

} pēc garšas

Zaļumi

Milti

} 1—2 ēd. kar.

Sk. krējums

Gaļu sagriež gabaliņos un katliņā apcep kopā ar sasmalcinātiem sīpoliem un puraviem. Tad pievieno šķēlītēs sagrieztus kartupeļus, pārlej ar ūdeni, lai apņemti un sautē gatavus, uzmanot, lai kartupeļi nesašķīstu. Pirms gatavības pievieno gabaliņos sagrieztus gurķus, miltu tumi un visu vēl reizi uzvāra. Pēdīgi pieliek skābu krējumu un sakapātus zaļumus. Pasniedz karstu, bez piedevām, tikai ar maizi.

Kartupeļu-seleriju sautējums ar cūkas gaļu

Kartupeļi — 800 g

Selerijas — 200 g

Cūkas gaļa (sāl.) — 600 g
 Sīpoli, puravi
 } pēc garšas
 Zaļumi
 Milti
 } 1—2 ēd.kar.
 Sk. krējums

Gaļu sagriež gabaliņos un katlīnā apcep. Tad pievieno tāpat sagrieztas selerijas, sīpolus, puravus, pārlej ar ūdeni, lai apņemti un sautē, kamēr pusmīksti. Pieliek šķēlītēs sagrieztus kartupeļus un vāra, kamēr viss gatavs. Pēdīgi uztumē un vēl reizi uzkarsē. Pirms galdā pasniegšanas pieliek skābu krējumu un sakapātus zaļumus.

Kartupeļu-sēņu sautējums ar cūkas gaļu

Kartupeļi — 1 kg
 Sēnes — 500 g
 Buljons — pēc vajadz.
 Sīpoli
 } pēc garšas
 Puravi
 Milti
 } 1—2 ēd.kar.
 Sk. krējums

Gabaliņos sagrieztu gaļu kopā ar sasmalcinātām sēnēm, sīpoliem un puraviem katlīnā apcep, tad pārlej ar buljonu, pieliek kartupeļus un sautē gatavu. Pēdīgi pievieno miltu tumi, uzkarsē un pieliek skābu krējumu. Var pasniegt ar svaigiem salātiem.

Kartupeļu-tomātu sautējums ar cūkas gaļu

Kartupeļi — 1 kg
 Tomāti — 5—6 gab.
 Cūkas gaļa — 600 g
 Sīpoli
 } pēc garšas
 Puravi
 Zaļumi
 Buljons pēc vajadzības
 Milti
 } 1—2 ēd.kar.
 Sk. krējums

Sagrieztu cūkas gaļu kopā ar sasmalcinātiem sīpoliem un puraviem apcep, tad pārlej ar buljonu, pievieno šķēlītēs sagrieztus kartupeļus ar tomātiem un sautē, kamēr gatavs. Pēdējo pievieno miltu tumi, uzkarsē un pieliek skābu krējumu ar sakapātiem zaļumiem.

P i e z ī m e. Ja vēlas, sautējumam var pielikt arī svaigus kāpostus, tādā gadījumā kartupeļus ņem attiecīgi mazāk.

Kartupeļu-zirņu sautējums ar cūkas gaļu

Kartupeļi — 800 g
 Sv. zirņi — 200 g
 Cūkas gaļa — 600 g
 Sīpoli, puravi

} pēc garšas
Selerija, pētersīļi
Milti

} 1—2 ēd.kar.
Sk.krējums
Buljons — pēc vajadz.

Gatavo tāpat kā kartupeļu-tomātu sautējumu. Zirņu vietā ļoti labi var lietot arī svaigas pupiņas.

P i e z ī m e. Cūkas gaļas vietā var lietot liellopu gaļu, kopā ar speķi.

Ķirbju-gaļas sautējums

Krūmu ķirbji — 5—6 gab.
Liellopu vai teļa gaļa — 600 g
Sāls
Sīpoli } pēc garšas
Dilles, pētersīļi
Milti

} pēc vajadz.
Tauki vai sviests
Tomātu biezenis — 2—3 ēdamkarotes
Sk. krējums — 1 ēdamkar.

Ķirbjus nomizo, sagriež 2 pirkstu platās ripās, izņem vidus, pārkaisa un patur $\frac{1}{2}$ stundu. Pēc tam ripas apviļā miltos un sakarsētā sviestā vai taukos apcep brūnas. Tad saliek katliņā vienā kārtā apceptos ķirbjus, otrā samaltu gaļu, pieliek sāli, sīpolus, mazliet buljonu un skābu krējumu. Gaļa var būt arī vārīta. Visu pārlej ar pašķidru mērci, pievieno sakapātus zaļumus, tomātu biezeni un sautē, kamēr gatavs.

P i e z ī m e. Cūkas gaļas vietā var lietot liellopu gaļu kopā ar speķi.

Sautēti zirņi ar speķi

Zirņi — 400 g
Žāvēts speķis — 400 g
Sīpoli

} 2 gab.
Puravi
Piens vai buljons — 1—2 gl.
Milti

} 1—2 ēd.kar.
Sk. krējums

Zirņus iepriekš nomērcē un novāra vieglā sāls ūdenī mīkstus. Katliņā sacep sīpolus, puravus, kopā ar gabaliņos sagrieztu speķi, pievieno novārītus zirņus, buljonā vai pienā atšķaidītus miltus un visu vēl reizi uzvāra. Pēdējo pieliek skābu krējumu.

Sautētas pupiņas ar speķi

Pupiņas — 400 g
Žāv. speķis — 400 g
Sīpoli

} pēc garšas
Puravi
Piens vai buljons — 1—2 gl.
Milti

} 1—2 ēd.kar.

Sk. krējums
Mazliet etiķis un cukurs

Gatavo pilnīgi tāpat kā sautētus zirņus.

P i e z ī m e. Ja lieto svaigus zirņus un pupiņas, tad ūdeni, kuņā tie vārījušies, izlieto mērces gatavošanai.

Sautētas grieztas pupiņas ar speķi

Pupiņas — 1 kg
Žāvēts speķis — 400 g
Sk. krējums
} 1—2 ēd.kar.

Milti

Sāls, cukurs
} pēc garšas
Etiķis

Pupiņām novelk šķiedras, sagriež garenos, slīpos gabaliņos un pārlietas ar ūdeni, sautē mīkstas. Tad pievieno gabaliņos sagrieztu apceptu speķi ar miltu tumi un vēl reizi uzvāra. Pēdīgi pieliek skābu krējumu, mazliet cukuru un etiķi.

Gaļas-grūbu sautējums

Sālīta vai svaiga liellopu gaļa — 500 g
Speķis — 150 g
Grūbas — 500 g
Sīpoli
} pēc garšas

Puravi
Sk. krējums
} 1—2 ēd.kar.

Tomātu biezenis
Šķidrums — pēc vajadz.

Gabaliņos sagrieztu gaļu ar speķi katlīnā apcep, pārlej ar šķidrumu, pievieno grūbas, sasmalcinātus sīpolus ar puraviem un vāra, papildinot šķidrumu, kamēr viss gatavs. Pēdīgi pieliek skābu krējumu un tomātu biezeni. Klāt var pasniegt svaigus salātus.

Sautētas grūbas ar selerijām un tomātiem

Grūbas — 500 g
Selerijas — 1—2 gab.
Tomātu biezenis — 3—4 ēdamkarotes
Žāvēts speķis — 200 g
Sāls
} pēc garšas

Sīpoli, dilles
Šķidrums — pēc vajadz.

Grūbas uz pannas apžāvē, kamēr tās paliek dzeltenas. Saliek formā, pa starpām ieliekot gabaliņos sagrieztu, apceptu speķi, tāpat sagrieztas selerijas, sakapātas dilles, sīpolus un tomātu biezeni, pārlej ar karstu ūdeni vai buljonu un sautē krāsni, kamēr grūbas mīkstas. Pārlejamo šķidrumu, ja vajadzīgs, vēlāk papildina. Pasniedz ar visu formu, karstas. Ja vēlas, virsū var uzlikt krējumu.

P i e z ī m e. Abos gadījumos grūbu vietā var lietot miežu putraimus.

Pildījumi

Pildītā veidā visvairāk gatavo: kāļus, tomātus, gurķus, sīpolus, svaigu kāpostu lapas un kartupeļus. Pildīšanai lietojamām saknēm jābūt svaigām un, cik iespējams, stingrām. Sakņu pildījumam var lietot dažādu gaļu, putraimus, grūbas, sēnes un arī garšas saknes. No gaļām vislabāk ņemt liellopu vai teļa gaļu uz pusēm ar cūkas gaļu. Jāpiezīmē, ka ļoti labi še var izlietot arī novārītu zupas gaļu; tikai tad, lai pildījums nebūtu sauss un negaršīgs, klāt jāpieliek speķis, sviests vai skābs krējums. Gaļu pildījumiem vienai personai rēķina 75—100 g, grūbu vai putraimu apm. 20 g; kā garšas vielas parasti lieto sīpolus, puravus un dažādus zaļumus — dilles, seleriju, pētersīļu lapiņas. Dārzāji pirms pildīšanas attiecīgi jāsgatavo, piem., kāpostu lapiņas jāapvāra vieglā sāls ūdenī, lai tās būtu elastīgas un vieglāk tinamas, kāļi arī jāapvāra pusmīksti, tomātus, gurķus un ķirbjus gan neapvāra, bet tikai izņem vidus. No ķirbjiem šeit domāti lietot, t. s. „krūmu ķirbji”, jo tie mazāki un šim nolūkam noderīgāki.

Gaļu pildījumiem samaļ gaļas mašīnā, pievieno sasmalcinātas garšas vielas, buljonu, skābu krējumu, lai būtu vidēji bieza masa. Var pielikt arī dažādas piedevas — novārītus, pusmīkstus putraimus, grūbas, vai apceptas sēnes. Gatavu masu viegli sapilda iepriekš sagatavotās saknēs. Piepildītās saknes, izņemot tomātus un ķirbjus, iepriekš vienmēr taucos vai sviestā apcep gaiši brūnas, tad pārlej ar karstu ūdeni vai buljonu un sautē gatavas. Gatavas saknes izņem no šķidruma, kuņā sautētas. Pēdējo sagatavo par mērci, pievienojot miltu tumi, skābu krējumu un tomātu biezeni.

Labām pildītām saknēm jābūt glītā izskatā, nesašķīdušām, veselām, ar garšīgu, sulīgu pildījumu.

Pildītas saknes pasniedz glīti sakārtotas uz bļodām, pārlietas mērci, greznotas dažādiem zaļumiem, bez kartupeļu un salātu piedevām.

Kāpostu vīstokļi

Vidēji lielas kāpostu galviņas — 2 gab.

Liellopu gaļa — 400 g

Cūkas gaļa — 200 g

Baltmaize — 50 g

Sk. krējums

} pēc vajadz.

Buljons

Sāls

} pēc garšas

Sīpoli, puravi

Tomātu biezenis

} 1—2 ēd. kar.

Milti

Kāpostu galviņu sadala pa lapām un nolīdzina cietās dzīslas. Liek karstā ūdenī un patur tik ilgi, kamēr lapas paliek elastīgas. Pildījumam gaļu samaļ, pievieno nomērcētu baltmaizi, buljonu, skābu krējumu un garšas vielas. Sagatavoto pildījumu liek uz lapām, satin un pārsien ar diegiem, izveidojot vīstokļus. Tad apcep, pārlej ar

buljonu un sautē, kamēr mīksti. Pēdīgi mērcei pievieno miltu tumi, skābu krējumu un tomātu biezeni. Pirms galdā pasniegšanas vīstokļiem noņem diegus. Pasniedz parasti ar saceptiem vai novārītiem kartupeļiem.

P i e z ī m e. Svaigas gaļas vietā šeit ļoti labi var lietot novārītu zupas gaļu.

Vīstokļi ar skābiem kāpostiem

Liellopu gaļa (mīkstums) — 1 kg

Sk. kāposti — 600 g

Tauki

Buljons } pēc vajadz.

Sīpoli, sāls

Sk. krējums

} 1—2 ēd.kar.

Milti

Gaļu sagriež šķēlēs, izdauza, pārkaisa ar sāli un sakapātiem sīpoliem. Kāpostus ar mazu ūdens piedevu izsautē pusmīkstus. Tad uz katras gaļas šķēles uzliek kāpostu pildījumu, satin un pārsien ar diegiem. Sagatavotos vīstokļišus taukos apcep brūnus, saliek katliņā, pārlej ar buljonu un sautē, kamēr gatavi. Pēdīgi mērci uztumē un pieliek skābu krējumu. Pasniedz ar novārītiem kartupeļiem vai kartupeļu biezeni.

P i e z ī m e. Skābu kāpostu vietā vīstokļu pildīšanai var lietot arī svaigas apceptas baravikas.

Kāpostu veltnis

Kāpostu galviņas — 2 gab.

Zupas gaļa — 400 g

Speķis — 200 g

Ola — 1 gab.

Sk. krējums

} pēc vajadz.

Buljons

Sāls

} pēc garšas

Sīpoli, puravi

Milti

} 1—2 ēd. kar.

Tomātu biezenis

Kāpostu lapas sagatavo tāpat kā iepriekšējā gadījumā. Gaļu arī sagatavo tāpat, tikai baltmaizes vietā šeit lieto olas. Sagatavotās lapas saklāj uz galda, citu gar citu (lai mazliet viena otrai iet virsū) četrstūrīnā plāksnē, pārziež pāri gaļas pildījumu, satin, pārsien ar diegiem, apcep brūnu, liek katliņā, pārlej buljonu un sautē gatavu. Pēdīgi mērci uztumē un pieliek skābu krējumu ar tomātu biezeni. Pasniedzot galdā diegus noņem un veltni sagriež gabaliņos. Klāt dod novārītus kartupeļus vai kartupeļu biezeni.

Pildīti kāji

Kāji — 6 gab.

Zupas gaļa — 400 g

Cūkas gaļa — 200 g

Sīpoli, puravi

Buljons } pēc vajadz.

Tauki vai sviests

Sk. krējums
} 1—2 ēd. kar.
Milti

Kāļus izvēlas glītus, plakanus, ne visai lielus. Tos nomizo un vieglā sāls ūdenī apvāra pusemīkstus (šo ūdeni var lietot kā šķidrumu mērcei), tad atgriež vāciņus un izņem vidus, ko piepilda ar gaļas pildījumu. Pildījumam gaļu samaļ, pievieno arī samaltus kāļu vidus, garšas vielas un pārējās piedevas. Sapildītiem kāļiem virsū uzliek vāciņus, taukos vai sviestā apcep brūnus, tad pārlej ar pašķidru mērci vai buljonu un sautē, kamēr gatavi. Pēdīgi mērci, ja vajadzīgs uztumē un pieliek skābu krējumu vai tomātu biezeni. Pasniedz galdā glīti sakārtotus uz cepešbļodām, pārlietus ar mērci un greznotus zaļumiem.

Pildīti ķirbji

Ķirbji — 5—6 gab.
Zupas gaļa — 400 g
Speķis — 200 g
Putraimi — 100 g
Sk. krējums
} pēc garšas
Sāls, sīpoli
Milti
} 1—2 ēd. kar.
Tomātu biezenis

Ķirbjus nomizo, pārgriež vidū šķērsām pušu un izņem vidus. Pildījumam gaļu samaļ, pievieno pusmīksti novārītus putraimus, garšas vielas un pārējās piedevas, visu labi samaisa un sapilda ķirbjos. Pildītos ķirbjus saliek katlā, ar vaļējiem galiem uz augšu, pārlej ar buljonu un sautē aizvākotā traukā. Kad ķirbji mīksti, tos izņem laukā, mērci uztumē, pieliek skābu krējumu, tomātu biezeni, un, ja vēlas, arī sakapātus zaļumus, kas mērcei dod patīkami pikantu piegaršu. Pasniedz pārlietus ar mērci, klāt dodot novārītus kartupeļus.

Pildīti tomāti

Tomāti — 10 gab.
Zupas gaļa — 400 g
Speķis — 200 g
Sāls, sīpoli
} pēc garšas
Zaļumi
Sk. krējums
} 1—2 ēd. kar.
Milti

Nem lielākus, stingrākus tomātus, nomazgā, atgriež vāciņus un izņem vidus. Pildījumam gaļu samaļ, pievieno sāli, sīpolus, buljonu un skābu krējumu. Visu labi samaisa un sapilda tomātos. Piepildītiem tomātiem virsū uzliek vāciņus, pārsien ar diegu un uz pannas taukos vai sviestā cep minūtes 15. Pēc tam noņem diegu. Pildītos tomātus pasniedz glīti sakārtotus, pārlietus ar tomātu mērci, kuņu pagatavo no izņemtajiem tomātu vidiem un nogarnētus zaļumiem, klāt dodot novārītus kartupeļus.

Ar sēnēm un speķi pildīti tomāti

Tomāti — 10 gab.

Sēnes — 400 g

Speķis — 200 g

Tauki vai sviests — pēc vajadzības

Sāls

} pēc vajadz.

Sīpoli, zaļumi

Milti

} 1—2 ēd. kar.

Sk. krējums

Tomātus sagatavo tāpat kā iepriekšējā gadījumā. Pildījumam sakapātas sēnes, kopā ar gabaliņos sagrieztu speķi un sīpoliem, apcep. Tad sapilda tomātos un tālāk rīkojas tāpat, kā gatavojot ar gaļu pildītos tomātus.

Pildīti skābi gurķi

Gurķi — 5—6 gab.

Zupas vai svaiga gaļa — 600 g

Sīpoli, puravi

} pēc garšas

Sāls

Sk. krējums

} pēc vajadz.

Buljons

Milti — 1—2 ēdamkar.

Lieto lielākus gurķus. Gurķiem noņem vāciņus un izņem vidus. Pildījumu sagatavo kā tomātiem. Sapildītos gurķus apcep, tad pārlej ar skāba krējuma mērci un sautē. Pasniedz ar mērci un novārītiem kartupeļiem.

Pildīti sīpoli

Sīpoli — 10 gab.

Zupas vai svaiga gaļa — 600 g

Ola — 1 gab.

Sāls

} pēc vajadz.

Buljons

Milti

} 1—2 ēdamkar.

Sk. krējums

Lieto lielos, saldus vasaras sīpolus. Sīpolus applaucē vārošā ūdenī un novelk miziņu. Tad atgriež vāciņus un izņem vidus, šo masu pieliek pie gaļas. Pildījumu sagatavo kā parasti, tikai, lai gaļa labāk turētos kopā, klāt pieliek olu. Sapildītos sīpolus katliņā taukos vai sviestā apcep brūnus, pārlej nedaudz ar buljonu un aplaistot sautē, kamēr gatavi. Pildītiem sīpoliem jābūt spīdīgi gaiši brūnā krāsā. Pasniedz ar skāba krējuma mērci un vārītiem vai ceptiem kartupeļiem.

Ar speķi pildīts kartupeļu veltnis

Kartupeļi — 1 kg

Olas — 2—3 gab.

Kartupeļu milti — 50 g

Kviešu milti — 50 g

Sāls

} pēc vajadz.

Rīvmaize

Speķis — 300 g

Sīpoli, puravi — pēc garšas

Kartupeļus ar visu mizu novāra, atdzisina, notīra un samaļ. Tad pievieno sakultas olas, miltus, sāli un visu veikli samīca. No kartupeļu masas izveido veltni (līdzīgu baltmaizes kukulim), vidū ietaisa bedrīti, kuŗu piepilda ar gabaliņos sagrieztu, apceptu speķi, sīpoliem un puraviem. Virsū malas saspiež kopā, nolīdzina, pārziež ar olu, pārkausa ar rīvmaizi un cep krāsnī minūtes 20. Pasniedz karstu, gabaliņos sagrieztu, ar tomātu vai sēņu mērci un svaigu salātu piedevām. Pildījumam speķa vietā var lietot arī sakapātas apceptas sēnes un skābus vai svaigus, izsautētus kāpostus.

Ar sālītiem brētliņiem pildīti kartupeļu bumbuļi

Kartupeļi — 1 kg

Olas — 2—3 gab.

Kv. milti — 50 g

Kartupeļu milti — 50 g

Zupas gaļa — 400 g

Brētliņi — 10—12 gab.

Sīpoli

Sk. krējums

} pēc vajadz.

Rīvmaize

Sviests

Kartupeļu masu sagatavo tāpat kā iepriekšējā gadījumā. Pildījumam gaļu samaļ, pievieno iztīrītus, sakapātus brētliņus, sasmalcinātus sīpolus, skābu krējumu, buljonu un visu labi samaisa. No kartupeļu masas izveido apaļus bumbuļus, vidū iespiež dobīti, kuŗā ieliek pildījumu, tad malas saspiež kopā un saveļ apaļus. Sagatavotos bumbuļus pārziež ar olu, pārkausa ar rīvmaizi, virsū uzliek sviesta picīņas un cep, gaiši brūnus, minūtes 15. Pasniedz karstus ar gurķu mērci.

Zivju ēdieni

Zivju gaļa mūsu tirgū parādās trijos veidos: 1) svaigā, 2) viegli sālītā un žāvētā (piem., reņģes, zuši un mencas) un 3) sālītā (īpaši mencas).

Tā kā zivju gaļā ļoti ātri attīstās stipras indes (ļoti bīstamas cilvēka organismam), svaigas zivis iepērkot jābūt ļoti uzmanīgiem. Vislabāk iegādāties dzīvas zivis un tās nonāvēt mājās. Pērkot noslāpušas zivis, sevišķi liela vērība jāpiegriež svaiguma pazīmēm, kuŗas ir šādas:

1) Zivju gaļai jābūt stingrai un elastīgai (ķermenī ar pirkstu iespiestais dobums ātri izlīdzinās).

2) Zvīņām cieši jāpieguļ pie ķermeņa klāt.

3) Acis nedrīkst būt iekritušas, bet tām jābūt izspiestām uz āru.

4) Žaunām jābūt spilgti vai tumši sarkanām.

5) No zivju mutes nedrīkst izplatīties nepatīkama smaka. Tālu gabalu sūtītās zivis vislabāk pērk bez iekšējiem orgāniem.

Mājās pārnestās zivis steidzīgi jātīra. Ja tās dzīvas, tad vispirms nonāvē ar spēcīgu sitienu pa galvu vai pārgriežot pušu mugurkaulu pie astes. Ja zivis ir pilnīgi sausas, tad pirms zvīņu noņemšanas tās jāsaslapina ar aukstu ūdeni. Zvīņu noņemšanu izdara ar sevišķu zivju tīrāmo rīvēti vai speciālu nazi. Zivis, pieturot ar kreiso roku pie galvas, ar labo roku nokasa zvīņas, virzienā no astes uz galvu <

Notīrītām zivīm izņem iekšējos orgānus un žaunas, pārgriežot pušu vēderu. Ēdienu gatavošanai lieto zivju ikrus un pieņus, lielākām zivīm arī aknas.

Notīrītas zivis ļoti pamatīgi jāmazgā aukstā ūdenī, pēdējo pāris reizes mainot. Šo darbu izpildot nav ieteicams zivis likt tieši ūdenī, bet gan turēt rokā virs tā un ar otru roku zivi mazgāt. Ja zivīm pietiekami labi nenomazgā asinis, to gaļa nav tik balta, cieš arī garša. Labi nomazgātas zivre var tūliņ izlietot ēdiena pagatavošanai, bet var arī uzglabāt 12—24 stundas vēsā vietā, iekaisot vēdera dobumā nedaudz sāls. Zivis, kas apklātas ar gļotainu ādu, piem., zuši vai vēdzeles, pirms jāieliek ūdenī, kuņģam klāt etiķis un sāls (1 l ūdens, 1 ēdamkarote etiķa + 2 tējkarotes sāls). Kad gļotas nogājušas, ādu novelk atgriežot pie galvas.

No zivju sagatavošanas paņēmieniem jāmin vārīšana, cepšana, vārīšana tvaikā, ūdenī vai taukos, tāpat sautēšana. Visieteicamākā ir sautēšana un vārīšana tvaikā. Šādi sagatavotas zivis ir vieglāk sagremošanas un zaudē maz barības vielu. Pareizi sagatavota zivju gaļa ir vieglāk sagremojama nekā zīdītāju dzīvnieku gaļa un tāpēc tā ieņem diezgan redzamu vietu slimnieku ēdienu kartē. Tomēr visas zivis nav vienādi viegli sagremošanas; treknas zivis, piem., nēģi, zuši u. t. l. grūti sagremojami un tāpēc to lietošanā vajadzētu būt uzmanīgiem, nedodot bērniem, veciem, un cilvēkiem ar vājiem gremošanas orgāniem.

Ūdenī vārītas zivis (līdakas, laši, vēdzeles, mencas u. c.)

Ūdens — 3 l

Sāls — 3 ēdamkarotes

Etiķis — 1 tējkarote

Zivis — 1—1,5 kg

Zivis var vārīt veselā vai grieztā veidā. Pirmā gadījumā lieto speciālu katlu vai zivis sasien gredzenā un vāra parastā apaļā katlā. Ja zivis negrib vārīt veselā veidā, tad sagriež tās 2—3 pirkstu platos gabalos. Mazākās un gabalos grieztās zivis liek vārošā ūdenī, kuram klāt sāls un etiķis (pēdējā uzdevums ātrāk sarecināt zivju olbaltumvielas un aizkavēt citu vērtīgu vielu izplūšanu ūdenī). Zivis vārās apm. 10 minūtes. Gatavības pazīmes ir šādas: acis un gaļa paliek baltas, gaļa atdalās viegli no asakām. Šādi novārītas zivis sakārto uz iegarenas bļodas, izgrezno ar zaļumiem, pasniedz galdā karstas ar sausiem kartupeļiem, novārītiem burkāniem un olu vai Holandes mērci. Lielas zivis liek vārīties ne vārošā, bet siltā ūdenī.

Zivju vārīšana tvaikā

Šim nolūkam lieto zivju fileju, pilnīgi bez asakām. Satin rullīšos, saliek uz šķīvja, pārkausa ar sāli, pārlej ar dažiem pilieniem etiķa, virsū uzliek otru šķīvi un abus kopā liek kā vāku uz kastroļa, kuņģā vārās ūdens. Kad zivis ir gatavas, tās pasniedz galdā tāpat kā ūdenī vārītas zivis, lietojot tādas pašas piedevas.

Sautētās zivis (Frikasē) (līdaka, asaris, vimba, sapals un c.)

Zivis — 1,5 kg
Ūdens — pēc vajadzības
Burkāni — 0,5 kg
Pētersīļi — 0,1 kg
Sāls — pēc garšas

—
Sviests — 25 g
Milti — 20 g
Zivju buljons — pēc vaj.
Sk. krējums — 40—50 g

—
Miežu putraini — 250 g
Sāls, ūdens
Pētersīļu zaļumi

Notīrītas zivis sagriež 3 pirkstu platos gabalos, saliek katlīnā, piemaisa sāli un pārlej tik daudz karsta ūdens, lai zivis apņemtas. Reizē ar zivīm liek vārīties sagrieztus burkānus un pētersīļus. Atsevišķā traukā sāls ūdenī novāra mīkstus putrainus, ūdeni nolej un putrainus vaiņaga veidā sakārto uz apaļas vai ovālas bļodas, vidū liek jūkām novārītas zivis un saknes, visu pārkaisa ar smalki sakapātiem pētersīļu zaļumiem un pārlej ar mērci, kuŗu pagatavo šādi: sviestu izkausē, piebeŗ miltus un atšķaida ar zivju un sakņu novārījumu, uzvāra, beidzot pieliek skābu krējumu.

Zivju sacepums (menca, līdaka, lasis, vēdzele u. t. l.)

Vārītas zivis — 1—1½ dziļš šķīvis
Sviests — 40 g
Milti — 40 g
Piens — 1 gl.
Zivju buljons — 1 gl.
Sāls — pēc garšas
Olas — 3—4 gab.
Rīvmaize

Zivis novāra sāls ūdenī, izņem asakas un sadala nelielos gabaliņos. Sviestu izkausē, piebeŗ miltus un pamazām atšķaida ar pienu un zivju novārījumu, pabiezo masu nedaudz atdzesē, pieliek olu dzeltenumus, zivis un beidzot iecilā saputotos olu baltumus. Visu pilda ar sviestu izziestā, ugunsdrošā māla vai skārda gaļas sacepumu formā, pārkaisa ar rīvmaizi, cep mērenā krāsnī, kamēr mērce sarec, apm. $\frac{3}{4}$ stundas. Pasniedz uz galda formā ar kausētu sviestu un novārītiem kartupeļiem. Sacepuma gatavošanai var izlietot arī zivju atliekas no citiem ēdieniem.

Ceptas zivis (dažādas zivis)

Zivis — 1—1,5 kg
Kviešu milti — 2 ēd. kar.
Sāls — 1 tējkarote
Tauki — 50—75 g

Cepšanai var ņemt veselas vai sagrieztas zivis (pēdējā gadījumā tās sagriež 3 pirkstu platos gabalos). Notīrītām zivīm nogriež spuras un galvas, apviļā tās miltos un sāli, liek karstos taukos un cep gaiši brūnas. Pasniedz galdā ar kausētu sviestu vai skāba krējuma mērci, sausiem kartupeļiem un dažādiem salātiem.

Zivis krējuma mērcē (asaži, karūsas)

Zivis — 1—1,5 kg
Kviešu milti — 2 ēd. kar.
Sāls — pēc vajadzības
Tauki — 50 g
—
Sviests — 25 g
Milti — 25 g
Buljons — pēc vajadz.
Sāls — pēc garšas
Sk. krējums — 75—100 g

Zivīm nogriež galvas un spuras, apviļā miltos un sāli, apcep taukos gaiši brūnas, saliek katliņā un pārlej ar mērci, kuņu pagatavo šādi: uz pannas izkausē sviestu, pieber miltus un sacep tos gaiši brūnus, tad atšķaida ar buljonu vai ūdeni, uzvāra, nogaršo sāli un beidzot pievieno skābu krējumu. Zivis sautē zem vāka uz lēnas uguns apm. 5—10 minūtes. Pasniedz galdā ar sausiem kartupeļiem un dažādiem salātiem.

Zivju kotletes (līdakas, mencas, sālītas mencas, ālanti u. c.)

Zivis — 1—1,5 kg
Baltmaize — 30 g
Piens vai ūdens
Sīpols — 1 gab.
Tauki — 15 g
Speķis — 100 g
Ola — 1 gab.
Sāls
Piens vai ūdens
Rīvmaize
Tauki — 50—75 g

Notīrītām zivīm izņem asakas un kopā ar speķi divas reizes izlaiž gaļas mašīnā, tad pievieno pienā vai ūdenī izmērcētu baltmaizi, kuņu iepriekš sastrādā ar karoti, smalki sagrieztu un taukos gaiši brūnu apaceptu sīpolu, beidzot olu, garšas vielas un līdzīgi gaļas kotletēm nedaudz atšķaida ar pienu, buljonu vai ūdeni, veido apaļas kotletes un cep taukos vai sviestā gaiši brūnas. Pasniedz galdā karstas ar sausiem kartupeļiem, skāba krējuma vai Holandes mērci un dažādiem salātiem.

Zivju sacepums II (mencas, līdakas, vēdzeles u. t. l.)

Zivju gaļa (bez asak.) — 500 g
Salds krējums — 1 gl.
Kartupeļu milti — 20 g
Salds piens — 1 gl.
Sāls — pēc garšas

Zivju gaļu bez asakām kopā ar kartupeļu miltiem sešas reizes laiž gaļas mašīnā, tad pieliek sāli un vēsā vietā maisa, p a k ā p e n i s k i atšķaidot ar pienu vai saldu krējumu. Rūpīgi izmaisīto masu pilda ugunsdrošā māla vai skārda gaļas sacepumu traukā, kuņu iepriekš izziež ar sviestu. Formai jābūt piepildītai ne vairāk par $\frac{3}{4}$ no visa tilpuma. Sacepumu cep cepeškrāsnī apm. 1 stundu, kamēr gaļa sarec. Gatavu sacepumu izsit no formas uz cepešu bļodas, sagriež pirksta biezus gabalos un pasniedz galdā ar Holandes vai olu mērci, sausiem kartupeļiem, novārītiem burkāniem un dažādiem salātiem. Sacepumu var gatavot no visām lielākām un liesām zivīm.

Aukstā veidā sacepumu var likt uz sviestmaizēm vai izlietot dažādu jauktu salātu pagatavošanai.

Zivju klopši pētersīļu mērcē (mencas, līdakas, vēdzeles)

Zivju gaļa (bez asak.) — 500 g

Kartupeļu milti — 20 g

Salds krējums — 1 gl.

Piens — 1 gl.

Sāls — pēc garšas

—
Sviests — 25 g

Milti — 25 g

Piens — 1 gl.

Zivju buljons — 1 gl.

Pētersīļu zaļumi — 4 t. k.

Sk. krējums — 40 g

No zivju gaļas, kartupeļu miltiem, salda krējuma, piena un sāls pagatavo mīklu, kas līdzīga iepriekšējā receptē minētai. Ar ēdamo karoti izveido apaļas klimpas, kuņas laiž vārošā sāls ūdenī un vāra apm. 10 minūtes, kamēr tās pilnīgi sarec. Izkausē katliņā sviestu, pieber miltus un pamazām atšķaida ar karstu pienu un zivju buljonu (ūdens, kuņā vārīti klopši, zivju asakas, galvas u. t. t.). Uzvārītai mērcei pievieno smalki sakapātus pētersīļu zaļumus un liek tajā novārītos klopšus, ļauj mērcei dažas minūtes ievilkties, beidzot pievieno skābu krējumu. Klopšus pasniedz galdā dziļākā bļodā ar sausiem kartupeļiem. Pētersīļu vietā, kā garšas vielu, mērci pagatavojot, var lietot arī smalki sarīvētus mārrutkus.

Pildīta līdaka (ālanti)

Līdaka — 1 gab.

Baltmaize — 25—30 g

Sīpols — 1 gab.

Sviests — 15 g

Speķis sv. — 150 g

Olas — 1 gab.

Sāls — pēc garšas

Piens vai ūdens

—
Sāls ūdens

Burkāni — 1 gab.

Pētersīļi — 1 gab.

Pildīšanai jāizvēlas apm. 1—1,5 kg smaga zivs. Notīrītai līdakai no iekšpuses pie galvas pārgriež pušu mugurkaulu un gaļu līdz ādai. Mugurkaulu ar gaļu (no iekšpuses) izņem, arī pie astes pārgriežot pušu. Ādu un asakas labi notīra no gaļas, kuņu 2—3 reizes izmaļ gaļas mašīnā, pēdējo reizi piemaļ arī speķi un pienā vai ūdenī izmērcētu baltmaizi. Tad masai pievieno smalki sagrieztu un sviestā gaiši apceptu sīpolu, olu un sāli pēc garšas. Masu labi samīca un vaļīgi pilda līdakas ādā, kuņu aizsūj cieti. Līdaku liek vārīties karstā ūdenī (kuņam klāt saknes un sāls) zivju katlā vai (divielī iefītu) cepešu pannā, un vāra uz lēnas uguns apm. $\frac{1}{4}$ stundu. Pēc novārīšanas atdzisušai līdakai izņem diegus, tad sagriež pirksta biezos gabalos un pasniedz galdā pārlietu ar zivju galertu un izgreznotu ar putotu sviestu, majonēzes mērci, dažādām saknēm un zaļumiem. Ja pildīto līdaku vēlas pasniegt siltā veidā, tad, pēc diegu izņemšanas, to pasniedz galdā ar sausiem kartupeļiem, ķirbju salātiem,

novārītiem burkāniem un Holandes vai olu mērci. Pasniegšanai karstā veidā, pildītu līdaku var ne tikvien vārīt, bet arī cept uz pannas (mazākās) vai cepeškrāsni (lielākās), kā parastus cepešus. Plānās šķēlītēs sagrieztu pildītu līdaku var izlietot arī kā sviestmaižu uzliekamo.

Ceptas zivis ar sīpoliem (dažādas zivis)

Zivis — 1—1,5 kg
Sāls
Kviešu milti — 2 ēd. kar.
Tauki — 50 g
Sīpoli — 2 gab.
Ūdens — 1 gl.
Milti — 1 tējkarote
Sk. krējums — 25—30 g

Zivis notīra, sagriež porciju gabaliņos, ierīvē ar sāli, apviļā miltos, liek karstos taukos un cep gaiši brūnus, tad pieliek plānās ripiņās sagrieztus sīpolus, kad tie kļūst caurspīdīgi, pielej klāt ūdeni vai buljonu un zem vāka sautē apm. 10 minūtes. Tad pieliek ūdenī izjauktus miltus un skābu krējumu, vēl reizi uzkarsē, pasniedz galdā karstu ar sausiem kartupeļiem, skābiem gurķiem un citiem salātiem.

Taukos vārītas zivis

Zivis — 1—1,5 kg
Olas — 2 gab.
Sāls
Kviešu milti — 2 ēd. kar.
Rīvmaize — 100 g
Tauki — vārīšanai
Pētersīļu zaļumi

Taukos vārītas zivis ir sulīgākas un garšīgākas nekā uz pannas ceptas. Vārīšanai var ņemt dažādas zivis, tomēr ne pārāk sīkas. Lielākās zivis vāra sagrieztas porciju gabalos, līdz 0,2 kg smagas var vārīt veselā veidā. Zivis notīra, nogriež tām galvas, spuras un astes, ja vajadzīgs, sadala porciju gabalos, apviļā miltos, tad pussaputotās olās un beidzot rīvmaizē, liek vārošos taukos (tauku nedrīkst būt par maz — apm. 1 kg. Tie jāsakarsē tik tālu, ka atdalās viegli zilgani dūmi) un vāra spilgti brūnas. Reizē ar zivīm taukos novāra arī buntītēs sasietas pētersīļu lapiņas. Gatavām zivīm notecina liekos taukus uz sūkļa papīra un sakārto kopā ar pētersīļiem uz cepešu bļodas. Pasniedz karstas ar sausiem kartupeļiem, skāba krējuma mērci un dažādiem salātiem.

Zivis siltā majonēzes mērcē (laši, līdakas, mencas u. t. 1.)

Zivis — 1 kg
Sāls ūdens
—
Sviests — 25 g
Milti — 25 g
Zivju buljons — $\frac{3}{4}$ gl.
Piens — $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ gl.
Sāls — pēc garšas
Sk. krējums — 35 g
Mārrutki — pēc garšas
Etiķis, cukurs — pēc garšas

Olu dzelt. — 2—3 gab.

Līdakas vai citas lielākas zivis sagriež porciju gabalos, novāra sāls ūdenī un liek karstā majonēzes mērcē, kuŗu pagatavo šādi: katliņā izkausē sviestu, pieber miltus un atšķaida ar karstu pienu un zivju buljonu. Uzvārtai mērcei pieliek sāli, skābu krējumu, olu dzeltenumu, mārrutkus, etiķi un cukuru pēc garšas. Ēdienu pasniedz salātu bļodās ar sausiem kartupeļiem kā piedevu.

Sālīto mencu izmantošana

Mencas pieder pie izplatītākām zivīm Latvijas piekrastēs. Ir laikmeti, kad ārkārtīgi lielo lomu dēļ mencu cenas noslīd tik zemu, ka vairs neatmaksājas tās sūtīt uz pārdošanas vietām. Plašās iedzīvotāju masās iesakņojies uzskats, ka mencu gaļa ir mazvērtīgāka par citu zivju gaļu, tāpēc nav iespējams patērēt svaigā veidā visu lielo mencu daudzumu, kāds tiek noķerts Liepājas un citās jūrmalās gada laikā. Viegli sālītas un apžāvētas mencas, kādas sastopam vietējā tirgū, ātri bojājas, tāpēc zvejnieku organizācijas mencas lielos vairumos konservē ar sāli. Sālītās mencas ir lētas Ls —,50 kg, satur pietiekami daudz olbaltumvielu, un tāpēc var ļoti labi noderēt kā gaļas un, pa daļai, kā siļķes atvietotājas mazturīgākās saimniecībās. Arī uz laukiem būtu ieteicams piegriezt lielāku vērību sālīto mencu izmantošanai, jo tās var iegādāties lielākā vairumā (reiz iesālītas, tās ir ļoti izturīgas) un tādā kārtā ik nedēļas sniegt galdā patīkamu apmaiņu žāvētai cūkas gaļai un speķim. Ņemot vērā to, ka sālītās mencas ir galvenā kārtā olbaltumvielu piegādātājas organismam, ēdieni no tām jāgatavo ar bagātīgām tauku un ogļūdeņu piedevām, piem., sviestu, speķi, krējumu un dārzājiem. Pirms ēdiena pagatavošanas sālītās mencas aukstā ūdenī jānomērcē apm. 6—12 stundas, pretējā gadījumā ēdiens iznāk par sāļu.

Sālītās mencas tomātos

Mencas — 1 kg
Kartupeļi — 500 g
Ūdens — pēc vajadz.
Sīpols — 1 gab.
Sviests — 50 g
Tomātu biezenis — 7—5 ēdamkarotes
Burkāni — 150 g
Kviešu milti — pēc vaj.
Sk. krējums — 50 g

Nomērcētas mencas sagriež porciju gabalos, iepriekš izņemot asakas. Katliņā izkausē sviestu, kuŗā sacēp smalki sagrieztu sīpolu, tad pieliek mencas, notīrītus, sagrieztus burkānus un tik daudz ūdens, lai mencas apņemtās. Pēc tam, kad mencas vārījušās apm. 5—7 minūtes, pieliek pirksta biezās šķēlēs sagrieztus kartupeļu un tomātu biezeni. Kad kartupeļi un burkāni mīksti, mērci tumē ar ūdenī izjauktiem miltiem un īsi pirms galdā pasniegšanas pievieno skābu krējumu. Pasniedz galdā karstu.

Mencas ar skābiem gurķiem

Mencas — 1 kg
Speķis — 100—150 g
Sīpols — 1 gab.
Kartupeļi — 1 kg

Skābi gurķi — 2 gab.
Ūdens — pēc vajadzības
Kv. milti — pēc vajadz.
Sk. krējums — 50 g

Speķi sagriež mazos, četrkantīgos gabaliņos un kopā ar sagrieztu sīpolu sacep katlīnā caurspīdīgu, tad pievieno porciju gabaliņos sagrieztas (bez asakām) mencas un 3—4 daļās sagrieztus kartupeļus, visu pārlej ar karstu ūdeni vai buljonu tā, lai mencas ir aņņemtas, sautē zem vāka apm. 26 minūtes. Kad kartupeļi mīksti, pievieno četrkantīgos gabaliņos sagrieztus skābus gurķus, tumē mērci ar ūdeni izjauktiem miltiem un beidzot pievieno skābu krējumu. Pasniedz karstu pusdienās vai vakariņās.

Mencu-burkānu sacepums (pudiņš)

Mencas — 1 kg
Burkāni — 1 kg
Sviests — 50 g
Pētersīļu zaļumi
Piens — 1—1½ gl.
Olas — 2 gab.
Rīvmaize

Sālītās mencas novāra, izņem asakas un sadala mazākos gabaliņos. Burkānus ar mizu novāra, tad nomizo un parupji sarīvē. Ugunsdrošā māla vai skārda gaļas sacepumu formā liek kārtām burkānus, mencas, piciņās sadalītu sviestu, pa starpām maisot nedaudz smalki sakapātu pētersīļu zaļumu (bez pēdējiem var arī iztikt), vēlams ir, lai pēdējā kārtā būtu burkāni un sviests. Formā sakārtotu sacepumu pārlej ar pienu, kas iepriekš sajaukts ar pussaputotām olām, virsu pārkaisa ar plānu kārtiņu rīvmaizes, cep cepeškrāsnī apm. ¾ stundas, kamēr piens ar olu sarec. Pasniedz galdā formā ar kausētu sviestu, brūkleņu ievārījumu, sausiem kartupeļiem un dažādiem salātiem.

Mencu-makaronu sacepums

Mencas — 1 kg
Makaroni — 125 g
Burkāni — 500 g
Pētersīļu zaļumi
Sviests — 30 g
—
Sviests — 40 g
Milti — 30 g
Šķidrums — pēc vajadz.
Olas — 1—2 gab.
Sk. krējums — 50 g

Sālītās mencas novāra, izņem asakas un sadala mazākos gabaliņos. Burkānus un makaronus novāra sāls ūdenī un sagriež mazākos gabaliņos. Ar sviestu izziestā gaļas sacepumu formā liek kārtām makaronus, mencas un burkānus, pa starpām iekaisa sasmalcinātus pētersīļu zaļumus un sadala piciņās 30 g sviesta. No pārējā sviesta, miltiem, burkāniem un makaronu novārījuma pagatavo baltu mērci, to atdzesē, tad pievieno skābu krējumu un pussaputotas olas, visu labi izmaisa. Ar šādu mērci pārlej formā sakārtotu sacepumu, pārkaisa ar plānu kārtiņu rīvmaizes un cep cepeškrāsnī apm. ¾ stundas. Pudiņu pasniedz galdā karstu, ar kausētu sviestu, skābiem gurķiem un citiem salātiem.

Mencu-kartupeļu sacepums

Mencas — 1 kg
Kartupeļi — 1 kg
Olas — 2—3 gab.
Sviests — 50—75 g
Piens — 1 gl.

Mencas novāra, izņem asakas un sadala mazākos gabaliņos. Kartupeļus ar mizu novāra, nomizo un sagriež plānās šķēlītēs. Ar sviestu izziestā gaļas sacepumu formā liek kārtām kartupeļus un mencas, starpās iekaisot cieti novārītas sasmalcinātas olas un izdalot piciņās sviestu. Visu pārklāj ar pienā samaisītām olām, pārkaisa ar rīvkmaizi, cep cepeškrāsnī apm. $\frac{3}{4}$ stundas. Galdā pasniedz formā, klāt dodot skāba krējuma vai Holandes mērci, tāpat kausētu sviestu un dažādus salātus.

Mencu-skābu kāpostu sacepums

Mencas — 0,75 kg
Sk. kāposti — 500 g
Kartupeļi — 500 g
Speķis — 150 g
Sīpoli — 1 gab.
Tomātu biezenis — 3—4 ēdamkarotes
Sviests — 25 g
Milti — 25 g
Ūdens vai buljons — pēc vajadzības
Sk. krējums — 40 g

Speķi spriež mazos četrkantīgos gabaliņos un kopā ar sasmalcinātu sīpolu sacep katliņā caurspīdīgu, tad pievieno sagrieztus skābus kāpostus, nedaudz ūdens vai buljonu un sautē zem vāka apm. 1 stundu, pēc tam kāpostiem pieliek tomātu biezeni. Izziestā gaļas sacepumu formā liek kārtām novārītus, šķēlītēs sagrieztus kartupeļus, novārītas, bez asakām un sasmalcinātas sālītās mencas un sautētus kāpostus (pēdējā vietā — kartupeļi). Visu pārlej ar parasto skāba krējuma mērci, pārkaisa ar rīvkmaizi, cep cepeškrāsnī apm. $\frac{1}{2}$ stundas. Galdā pasniedz formā bez sevišķām piedevām.

Svaigu mencu ikru kaviārs

Mencu ikrus noslauka sausā, tīrā drēbē un saliek kādā traukā, starpās un virsū uzkaisa smalko galda sāli, ļauj stāvēt 48 stundas, tad ikrus izņem no sāls, saliek uz dzelzs restēm un žāvē labos, biezos, aukstos dūmos 2—6 stundas. Pēc tam ikriem noņem plēves, izlaiž tos vienu reizi gaļas mašīnā, tad pievieno nedaudz ēdamas eļļas, pilda mazās krūzītēs vai māla trauciņos, pārsien ar pergamenta papīru un uzglabā vēsā, tīrā vietā. Lieto kā sviestmaižu uzliekamo.

Zivju ikri aukstam galdam

Zivju ikri — 100 g
Sīpols — 1 gab.
Sāls — pēc garšas
Etiķis — pēc garšas
Eļļa — 1—2 tējkarotes

Zivju ikriem noņem plēves, saliek sietiņā, pāris reizes pārlej pāri vārošu ūdeni. Tad ikriem pievieno ļoti smalki sakapātu sīpolu, sāli, nedaudz eļļas un etiķi pēc garšas, visu labi izmaisa, lieto kā sviestmaižu uzliekamo.

Zivju ikru kotletes

Ikri — 500 g
Kartupeļi — 200 g
Sāls
Olas — 2 gab.
Piens 4—5 ēdamkarotes
Kv. milti — 1—2 ēd. kar.

Ikriem noņem plēves, saspiež tos ar koka karoti, tad piemaisa iepriekš novārītiem un gaļas mašīnā samalti kartupeļiem, sāli, olas, pienu un kviešu miltus. Visu labi izmaisa, cep karstos taukos, līdzīgi biezām pankūkām, gaiši brūnas kotletes. Pasniedz galdā karstas ar kausētu sviestu un bagātīgām sakņu un dārzāju piedevām. Kotlešu pagatavošanai var lietot arī zivju pieņus.

Ēdieni bez gaļas

Zupas

Bez gaļas var pagatavot arī visas iepriekš minētās zupas, pieliekot tām sviestu un krējumu. 1 personai jāņem $\frac{1}{2}$ l šķidrums, apm. 20 g putraimu, 200 g sakņu, 40 g žāvētu pākšaugu. Ja gatavo zupas ar dažādām piedevām, tad minētos daudzumus var drusku samazināt, piem., gatavojot sakņu zupu ar putraimiem, ņem 15 g putraimu un 150 g sakņu vienai personai. Ja zupa ilgi vārāma, tai jāpielej mazliet vairāk ūdens — iztvaikojuma daļa. Sviestu un krējumu parasti pievieno gatavai zupai, lai, ilgi vāroties, tie nezaudētu daļu savas vērtības. Var pievienot arī dažus olu dzeltenumus. Tos, tāpat kā sviestu un krējumu, var pielikt pēc vajadzības.

Piena zupas iznāk vislabākas, ja ņem ūdeni un pienu vienādos daudzumos, pie kam daļa var būt arī vājpiena.

Puravu zupa

Ūdens — $2\frac{1}{2}$ l
Puravi — 3 gab.
Kartupeļi — 800 g
Sviests — 50 g
Sk. krējums—1—2 ēd. kar.
Milti — 1 ēdamkar.

Notīrītus, sagrieztus kartupeļus un puravus vāra sāls ūdenī. Kad mīksti, pieliek sviestā saceptus miltus un skābu krējumu.

Sakņu-dārzāju zupa

Ūdens $2\frac{1}{2}$ l
Kartupeļi — 200 g

Burkāni — 200 g
Kāļi — 100 g
Puķu kāposti — 200 g
Zirnīši — 200 g
Pupiņas — 100 g
Milti — 1 ēdamkarote
Sviests — 50 g
Sk. krējums — 1—2 ēd. kar.
Garšas vielas
Zaļumi
Olas dzeltenums — 1 gab.

Sāls ūdenī vāra notīrītus, sīki sagrieztus burkānus un kāļus, vēlāk pievieno strēmelēs sagrieztus svaigus kāpostus un pupiņas, pieliek zirnīšus, rozītēs sadalītus puķu kāpostus un sagrieztus kartupeļus. Gatavai zupai pievieno miltu tumi, pieliek sviestu, krējumu, sakapātus zaļumus un piemaisa olu dzeltenumus.

Sakņu-dārzāju biezeņa zupa I

Ūdens — 2¹/₂ l
Saknes un dārzāji — 1 kg
Milti — 1 ēdamkar.
Sviests — 50 g
Sk. krējums — 1—2 ēd. kar.
Garšas vielas, zaļumi

Notīrītas un sagrieztas saknes un dārzājus (var ņemt visus iepriekšējā receptē minētos, vai arī daļu no tiem), vāra mīkstus sāls ūdenī līdz ar garšas vielām, kad gatavi, izmaļ gaļas mašīnā vai izrīvē caur sietu, liek atpakaļ zupā, pievieno miltu tumi, sviestu, krējumu, sakapātus zaļumus. Arī šai zupai var pielikt izmaisītus olu dzeltenumus.

Sakņu buljons.

Ūdens — 1¹/₂ l
Dažādas saknes un dārzāji — 1 kg
Garšas vielas, zaļumi

Notīrītas, smalki sagrieztas saknes un dārzājus (burkānus, kāļus, svaigus kāpostus, puķu kāpostus, zirnīšus, pupiņas u. c.) pārlej ar aukstu ūdeni, pieliek plānās šķēlītēs sagrieztus, uz sausas pannas brūni apceptus sīpolus, puravus, selerijas, pētersīļus, vāra uz lēnas uguns (bez sāls), kamēr saknes sāk izjukt. Tad izkāš caur sietiņu un aukstā ūdenī sasalpinātu drāniņu, pieliek sāli un sakapātus zaļumus. Pasniedz ar apceptām maizītēm vai pīrāgiem; var pielikt arī atsevišķi novārītas piedevas: nūdeles, makaronus, klimpas u. t. t.

Nātņu zupa

Ūdens — 2¹/₂ l
Nātņu lapas — 400 g
Ola — 1 gab.
Grūbas — 75 g
Sviests — 75 g
Sk. krējums — 2 ēd. kar.
Garšas vielas

Grūbas vāra sāls ūdenī līdz ar garšas vielām, kad mīkstas, pieliek labi noskalotas, smalki sakapātas nātru lapiņas. Gatavai zupai pievieno sviestu, skābu krējumu, cieti novārītu, sakapātu olu. Nātru lapiņas var sasautēt atsevišķā traukā ar nelielu ūdens un pievienot zupai izmaltas gaļas mašīnā vai izrīvētas caur sietu. Līdzīgu zupu var pagatavot arī no biešu, skābeņa vai spinātu lapiņām.

Seleriju zupa

Ūdens — $2\frac{1}{2}$ l
Selerijas — 1—2 gab.
Grūbas — 75 g
Kartupeļi — 800 g
Sviests — 50 g
Sk. krējums — 100 g
Zaļumi
Garšas vielas

Notīrītas, saēvelētas selerijas vāra ūdenī līdz ar grūbām un garšas vielām. Tad pievieno kartupeļus un kad zupa gatava, sviestu, krējumu un zaļumus.

Piena putra

Ūdens — $1\frac{1}{4}$ l
Piens — $1\frac{1}{4}$ l
Miežu putraini — 100 g
Biezpiens — 200 g
Sk. krējums — 2 ēd. kar.

Miežu putrainus vāra mīkstus sāls ūdenī. Pielej pienu, pieliek sadrupinātu biezpienu un skābu krējumu. Biezpiena vietā var likt rūgušpienu. Putrai var pielikt arī dažādas saknes (apm. 500 g), tad miežu putrainu jāņem mazāk (apm. 75 g).

Piena zupa ar auzu pārslām un augļiem

Ūdens — $1\frac{1}{4}$ l
Piens — $1\frac{1}{4}$ l
Auzu pārslas — 100 g
Augļi — 200 g
Cukurs, sāls
Sviests — 25 g

Auzu pārslas pārlej ar aukstu ūdeni, vāra uz lēnas uguns mīkstas, pieliek sviestu un atsevišķi cukurūdenī sasautētus augļus, pielej pienu, pievieno sāli un cukuru pēc garšas. Svaigu augļu vietā var lietot arī žāvētus, apm. 50—100 g.

Sakņu-dārzāju biezeņa zupa II

Ūdens — $1\frac{1}{4}$ l
Piens — $1\frac{1}{4}$ l
Saknes, dārzāji — 1 kg
Sviests — 25 g
Milti — 1 ēd. karote

Saknes un dārzājus (kartupeļus, burkānus, kāļus, puķu kāpostus, zirnīšus, pupiņas, sparģeļus) vāra mīkstus sāls ūdenī, izmaļ gaļas mašīnā vai izrīvē caur sietu, liek

atpakaļ zupā, pielej pienu, uzvāra, pieliek miltu tumi un sviestu. Var gatavot zupu tikai no viena veida saknēm, piem., kāļiem vai kartupeļiem, var maisīt kopā dažas vai visas.

Piena zupa ar burkāniem un klimpām

Ūdens — $1\frac{1}{4}$ l
Piens — $1\frac{1}{4}$ l
Burkāni — 400 g
Piens — $\frac{1}{2}$ gl.
Milti — pēc vajadzības
Ola — 1 gab.
Sāls, cukurs

Saēvelētus burkānus vāra mīkstus sāls ūdenī, pielej pienu, uzvāra, lej ar karoti zupā šķidru klimpu mīklu, kuŗu pagatavo šādi: sakuļ olu, pielej pienu, pieber tik daudz miltu, lai tiek šķidra mīkla, labi samaisa, pieliek sāli un cukuru pēc garšas.

Grūbu zupa ar ievārījumu

Ūdens — $1\frac{1}{4}$ l
Piens — $1\frac{1}{4}$ l
Grūbas — 100 g
Sāls
Ievārījums

Grūbas vāra mīkstas sāls ūdenī, tad pielej pienu un pieliek kaut kādu ievārījumu.

Grūbu zupa ar zirņiem vai pupām

Ūdens — $1\frac{1}{4}$ l
Piens — $1\frac{1}{4}$ l
Grūbas — 75 g
Zirņi vai pupas — 200g
Sk. krējums — 50 g
Sāls

Grūbas līdz ar zirņiem vai pupām (nomērcētām) vāra mīkstas sāls ūdenī, vēlāk pielej pienu un pieliek skābu krējumu.

Piena zupa ar saknēm

Ūdens — $1\frac{1}{4}$ l
Piens — $1\frac{1}{4}$ l
Kartupeļi
Burkāni
Kāļi
Svaigi kāposti } 1 kg
Zirnīši
Pupiņas
Puķu kāposti
Sviests — 25 g
Milti — 1 ēd. karote
Sāls, cukurs

Notīrītas saknes un dārzājus vāra ūdenī, kamēr mīksti, tad pievieno aukstā pienā vai ūdenī iemaisītu miltu tumi, uzvāra, pielej pienu, pieliek sviestu, sāli un cukuru pēc garšas.

Ķirbju zupa ar manna

Ūdens — 1¹/₄ l
Piens — 1¹/₄ l
Ķirbji — 1 kg
Manna — 75 g
Sviests — 25 g
Sāls
Cukurs

Notīrītus, sagrieztus ķirbjus vāra līdz ar manna ūdenī, kamēr sāk šķīst, tad pielej pienu, pieliek sviestu, sāli un cukuru pēc garšas.

Piena zupa ar ābolu klīpām

Ūdens — 1¹/₄ l
Piens — 1¹/₄ l
Piens — ³/₄ gl.
Milti — pēc vajadzības
Āboli — 100 g
Kartupeļi — 100 g
Sāls, cukurs
Ola — 1 gab.

Novārītus kartupeļus izmaļ gaļas mašīnā, pieliek olas, krējumu, kartupeļu miltus tā, lai pabieza mīkla, labi samaisa. Zupai pienu un ūdeni uzvāra, liek iekšā nelielas klīpas un vāra gatavas. Zupai var pielikt mazliet sviestu vai skābu krējumu.

Piena zupa ar vārītu kartupeļu klīpām

Ūdens — 1¹/₄ l
Piens — 1¹/₄ l
Kartupeļi — 600 g
Ola — 1 gab.
Kartupeļu milti — pēc vajadzības
Sk. krējums — 1 ēd. kar.

Novārītus kartupeļus izmaļ gaļas mašīnā, pieliek olas, krējumu, kartupeļu miltus tā, lai pabieza mīkla, labi samaisa. Zupai pienu un ūdeni uzvāra, liek iekšā nelielas klīpas un vāra gatavas. Zupai var pielikt mazliet sviestu vai skābu krējumu.

Piena zupa ar rīvētu kartupeļu klīpām

Ūdens — 1¹/₄ l
Piens — 1¹/₄ l
Kartupeļi — 1 kg
Ola — 1 gab.
Milti — pēc vajadzības
Sk. krējums — 1 ēd. kar.

200 g kartupeļu novāra un izmaļ mašīnā, pārējos sarīvē, nospiež sulu, pieliek olas, krējumu, novārītos kartupeļus, miltus pēc vajadzības, sāli pēc garšas, labi samīca, izveido nelielas, apaļas piciņas, vāra sāls ūdenī gatavas, tad pielej pienu.

Piena zupa ar biezpiena klimpām

Ūdens — $1\frac{1}{4}$ l
Piens — $1\frac{1}{4}$ l
Biezpiens — 400 g
Milti — pēc vajadzības
Ola — 1 gab.
Sāls, cukurs

Cieti nospiestu biezpienu izmaļ gaļas mašīnā, pieliek olas, miltus, mazliet sāli un cukuru, labi samīca, izveido iegarenas piciņas, vāra gatavas sāls ūdenī, tad pielej pienu. Var pielikt arī sviestu un skābu krējumu.

Piena zupa ar svaigu kāpostu klimpām

Ūdens — $1\frac{1}{4}$ l
Piens — $1\frac{1}{4}$ l
Svaigi kāposti — 500 g
Ola — 1 gab.
Milti — pēc vajadzības
Sviests — 25 g

Svaigus kāpostus sīki sakapā, sasautē slēgtā traukā uz lēnas uguns ar sviestu un mazliet sāli (bez ūdens piedevām), atdzesē, pieliek olu un miltus. Pienu ar ūdeni uzvāra, liek iekšā nelielas klimpas un vāra gatavas.

Piena zupa ar manna klimpām

Ūdens — $1\frac{1}{4}$ l
Piens — $1\frac{1}{4}$ l
Manna — 100 g
Piens — 1 gl.
Ola — 1 gab.
Sāls, cukurs

1 glāzi piena uzvāra, pieber manna putraimus, vāra, pastāvīgi maisot, kamēr stingra biežputra, atdzesē, pieliek olu, mazliet sāli un cukuru. Zupai pienu un ūdeni uzvāra, ieliek ar tējkaroti nelielas manna klimpas un vāra gatavas.

Skābā putra

Ūdens — $2\frac{1}{2}$ l
Miežu putraimi — 100—150 g
Rūgušpiens — $\frac{1}{2}$ l
Piens
Sk. krējums

Miežu putraimus savāra ūdenī bez sāls, ne pārāk mīkstus. Karstai putrai pielej pusi rūgušpiena, lai savilkto cietās piciņās — kunkulīšos. Pārējo rūgušpienu pielej remdeni atdzisušai putrai. Noliek siltā vietā un atļauj ieskābt. Ēdot var pievienot pienu un skābu krējumu pēc patikas.

Biezputras

Miežu putraimu biezputra ar kartupeļiem

Ūdens — $\frac{3}{4}$ l

Piens — $\frac{3}{4}$ l

Miežu putraimi — 200 g

Kartupeļi — 800 g

Miežu putraimus vāra sāls ūdenī, kad sāk sabiezēt, pielej pienu un vārīšanu turpina, kamēr putraimi mīksti, pieliek novārītus, saspiestus kartupeļus un maisot uzkarsē. Var pielikt arī sīki sakapātu sīpolu un mazliet skābu krējumu. Pasniedz ar sviestu vai kādu mērci.

Miežu putraimu biezputra ar zirņiem

Ūdens — $\frac{3}{4}$ l

Piens — $\frac{3}{4}$ l

Miežu putraimi — 250 g

Zirņi — 150 g

Nomērcētus zirņus vāra sāls ūdenī pusmīkstus, piebeļ putraimus, pielej pienu un vārīšanu turpina līdz gatavībai, pastāvīgi maisot. Var pielikt sakapātu sīpolu un skābu krējumu. Pasniedz ar sviestu vai mērci.

Miežu putraimu biezputra ar skābiem kāpostiem

Ūdens — $1\frac{1}{2}$ l

Skābi kāposti — $\frac{1}{2}$ l

Miežu putraimi — 250 g

Sīpols — 1 gab.

Sviests — 50 g

Skābus kāpostus vāra sāls ūdenī, pieliek sīki sagrieztu sīpolu un putraimus. Īsi pirms gatavības pievieno sviestu, var pielikt arī skābu krējumu. Pasniedz ar mērci un kartupeļiem.

Rupjo kviešu vai miežu miltu biezputra

Ūdens — $\frac{3}{4}$ l

Piens — $\frac{3}{4}$ l

Milti — 400 g

Kartupeļi 800 g

Sviests — 50 g

Ūdeni uzvāra, pielej pienu, kuņā iemaisīti rupji kviešu vai miežu milti, pievieno sviestu un, pastāvīgi maisot, savāra biezputru, pieliek novārītus, saspiestus kartupeļus un maisot uzkarsē. Pasniedz ar sviestu un mērci.

Griķu biezputra

Ūdens — $\frac{3}{4}$ l

Piens — $\frac{3}{4}$ l

Griķu putraimi — 400 g

Sviests — 50 g

Veselos, nesadalītus griķu putraimus applaucē vārošā ūdenī, liek uz pannas, apžāvē maisot sausus, apgrauzdē gaiši brūnus, liek čuguna katlā, pieliek sviestu, sāli, pārlej ar pienu un ūdeni, uzliek vāku un sautē cepeškrāsnī vai uz plīts lēnā siltumā (bez maisīšanas), kamēr putraimi mīksti. Pasniedz ar sviestu.

Kartupeļu biežputra ar sēnēm

Piens — 1¹/₂—2 gl.
Kartupeļi — 1 kg
Sēnes — 400 g
Sviests — 50 g
Sīpols — 1 gab.

Novārītas, sakapātas sēnes sacep sviestā, pielej pienu, uzvāra, pieliek novārītus, saspiestus kartupeļus un smalki sakapātu sīpolu, maisot uzkarsē. Pasniedz ar tomātu mērci.

Zaļā biežputra

Piens — 1¹/₂—2 gl.
Kartupeļi — 1 kg
Sviests — 50 g
Sīpols — 1 gab.
Spināti — 100 g
Zaļumi
Sāls

Pienu uzvāra ar sviestu. Novārītus kartupeļus izmaļ mašīnā līdz ar svaigām spinātu lapiņām, zaļumiem un sīpolu, liek vārošā pienā un maisot uzkarsē. Pasniedz ar sviestu vai mērci.

Kartupeļu biežputra ar svaigiem kāpostiem

Ūdens — 1¹/₂ l
Kartupeļi — 1 kg
Svaigi kāposti — 500 g
Sviests — 50 g
Sāls

Smalki sakapātus svaigus kāpostus sasautē sviestā, kad mīksti, pielej pienu, uzvāra, pieliek novārītus, saspiestus kartupeļus un maisot uzkarsē. Pasniedz ar tomātu mērci.

Kartupeļu biežputra ar skābiem kāpostiem

Ūdens — 1¹/₂ gl.
Sviests — 75 g
Kartupeļi — 1 kg
Sk. kāposti — 1/2 l
Sīpols

Skābus kāpostus sasautē mīkstus ūdenī, pieliek sviestu, pievieno novārītus, saspiestus kartupeļus, sakapātus sīpolus un maisot uzkarsē. Pasniedz ar kādu mērci.

Kartupeļu-zirņu biezputra

Piens — $\frac{1}{2}$ l
Sviests — 50 g
Kartupeļi — 800 g
Zirņi — 400 g
Zaļumi
Sāls

Pienu uzvāra ar sviestu, pieliek novārītus, gaļas mašīnā izmaltus kartupeļus un zirņus, sakapātus zaļumus un maisot uzkarsē. Zirņu vietā var ņemt arī pupas. Pasniedz ar sviestu vai kādu mērci.

Pupu biezputra

Piens — $\frac{1}{2}$ l
Sviests — 50 g
Sīpols — 1 gab.
Sāls
Pupas — 600 g

Pienu ar sviestu uzvāra, pieliek novārītas, gaļas mašīnā līdz ar sīpolu samaltas pupas, maisot uzkarsē. Tāpat gatavo arī zirņu biezputru. Pasniedz ar sviestu vai mērci.

Auzu biezputra

Ūdens — $\frac{3}{4}$ l
Piens — $\frac{3}{4}$ l
Auzu pārslas — 250 g
Sāls
Sviests — 25 g

Auzu pārslas pārlej ar aukstu ūdeni, pieliek sviestu un maisot vāra, kamēr biezputra sāk sabiezēt, tad pielej pienu un vārīšanu turpina līdz gatavībai. Pasniedz ar sviestu vai pienu un ievārījumu.

Sacepumi**Makaronu sacepums ar biezpienu**

Makaroni — 300 g
Biezpiens — 300 g
Sviests — 100 g
Olas — 2 gab.
Piens — $\frac{1}{2}$ l
Rīvmaize
Sāls, cukurs

Olas sakuļ, atšķaida ar pienu, pieliek cieti nospiestu, gaļas mašīnā samaltu biezpienu, sāls ūdenī novārītus, atdzisinātus makaronus, sāli un cukuru pēc garšas. Liek sagatavotā formā, pārkaisa ar rīvmaizi, pārliet ar sviesta piciņām, cep krāsni brūnu.

Griķu sacepums ar biezpienu

Ūdens — $\frac{1}{2}$ l
Griķu putraimi — 200 g

Biezpiens — 200 g
Olas — 2 gab.
Sāls, cukurs
Sviests — 150 g
Rīvmaize

Ūdenī sasautētai, atdzesētai griķu biezputrai pieliek olas, samaltu biezpienu, sāli, cukuru pēc garšas, liek sagatavotā formā, pārkaisa ar rīvmaizi, pārliet sviesta piciņām, cep krāsni brūnu.

Sakņu sacepums

Kartupeļi
Burkāni
Kāļi
Svaigi kāposti } 1 kg
Zirnīši
Pupiņas
Puķu kāposti
Olas — 2 gab.
Piens — $\frac{1}{2}$ l
Sviests — 100 g
Sāls, sīpoli
Zaļumi

Olas sakuļ, pielej pienu, pieliek sakapātus sīpolus un zaļumus, novārītas vai izsautētas, gabaliņos sadalītas saknes un dārzājus, liek sagatavotā formā, pārkaisa ar rīvmaizi, pārliet ar sviesta piciņām, cep krāsni brūnu. Pasniedz ar kausētu sviestu vai tomātu mērci.

Gurķu sacepums

Kartupeļi — 1 kg
Sk. gurķi — 2 gab.
Piens — $\frac{1}{2}$ l
Olas — 2 gab.
Sk. krējums — 100 g
Sviests — 150 g
Sīpoli
Zaļumi
Rīvmaize

Olas sakuļ, pielej pienu, pieliek krējumu, gabaliņos sagrieztus gurķus, novārītus, gabaliņos sagrieztus, sviestā apceptus kartupeļus, sakapātus sīpolus, zaļumus, sāli, liek sagatavotā formā, pārkaisa ar rīvmaizi, pārliet sviesta piciņas un cep krāsni brūnu.

Svaigu kāpostu sacepums ar kartupeļiem

Sv. kāposti — 600 g
Kartupeļi — 600 g
Tomāti — 200 g
Piens — $\frac{1}{2}$ l
Olas — 2 gab.
Zaļumi, sīpoli, sāls
Rīvmaize
Sviests — 100 g

Olas sakul, pieliek sakapātus sīpolus, zaļumus, pielej pienu, pievieno sagrieztus, sviestā sasautētus svaigus kāpostus, nevārītus, gabaliņos sagrieztus, sviestā apceptus kartupeļus, sagrieztus tomātus, liek sagatavotā formā, pārkaisa ar rīvmaizi, pārlied sviesta piciņas, cep krāsnī brūnu.

Kotletes

Sakņu-dārzāju kotletes

Saknes — 600 g

Olas — 1—2 gab.

Milti vai rīvmaize — pēc vajadzības

Sīpoli, sāls

Novārītas vai izsautētas saknes izmaļ caur mašīnu līdz ar sīpoliem, pieliek olas, miltus vai rīvmaizi, labi samaisa, izveido kotletes, apviļā miltos vai rīvmaizē, cep uz pannas no abām pusēm brūnas. Šādā veidā var gatavot kartupeļu, kāļu, burkānu, biešu, zirņu un pupu kotletes, izlietojot gatavošanai tikai vienu no minētiem produktiem vai vairākus kopā. Pasniedz ar kādu mērci vai kausētu sviestu. Var dot arī kā piedevu pie gaļas ēdieniem.

Svaigu kāpostu kotletes

Sv. kāposti — 600 g

Olas — 2 gab.

Sviests — 50 g

Rīvmaize

Sīki sakapātus svaigus kāpostus sasautē ar sviestu bez ūdens piedevām, mazliet atdzesē, pieliek olas un rīvmaizi, cep kā pankūkas uz pannas no abām pusēm brūnas.

Sēņu kotletes

Sēnes — 500 g

Sviests — 50 g

Olas — 2 gab.

Rīvmaize

Sīpols

Sīki sakapātas sēnes sacep sviestā, atdzesē, pieliek olas, rīvmaizi, sakapātu sīpolu un cep uz pannas kā pankūkas no abām pusēm brūnas.

Spinātu kotletes

Spināti — 800 g

Sviests — 50 g

Rīvmaize

Olas — 2 gab.

Sāls, cukurs

Labi nomazgātas spinātu lapiņas sasautē katlā mīkstas bez ūdens piedevām, samal mašīnā, pielej karstu sviestu, pieliek olas, rīvmaizi, sāli un mazliet cukuru, cep kā pankūkas uz pannas no abām pusēm brūnas.

Dažādi ēdieni bez gaļas

Biezpiens ar svaigiem gurķiem

Biezpiens — 500 g
Sviests — 50 g
Skābs krējums — 2—3 ēd. karotes
Svaigs gurķis — 1 gab.
Sīpols, sāls

Sviestu saputo, pieliek gaļas mašīnā līdz ar sīpolu izmaltu biezpienu, skābu krējumu un saēvelētu svaigu gurķi. Pasniedz ar novārītiem kartupeļiem vai uz sviestmaizēm.

Biezpiens ar spinātiem

Pagatavo tāpat kā iepriekš, gurķu vietā pieliekot svaigas, sakapātas spinātu lapiņas (apm. 100 g) un zaļumus — dilles, lociņus, pētersīļu lapiņas.

Biezpiens ar radīsiem

Pagatavo tāpat, pieliekot gurķu un zaļumu vietā smalki sakapātus vai saēvelētus radīsus vai rutkiņus, sīpolu šeit labāk nelietot.

Biezpiens ar burkāniem

Gatavo tāpat, pieliekot saēvelētus burkānus, sīpolus nelieto, sāli ņem tikai mazliet un pievieno arī drusku cukuru un smalki sagrūstu anīsu.

Biezpiens ar kaņepēm

Biezpiens — 200 g
Kaņepes — 200 g
Sviests — 50 g
Skābs krējums — 2—3 ēd. karotes
Sīpols, sāls

Sviestu saputo, pieliek sagatavotas kaņepes, krējumu un gaļas mašīnā līdz ar sīpoliem samaltu biezpienu, labi samaisa, pieliekot sāli pēc garšas un pasniedz ar novārītiem kartupeļiem vai uz sviestmaizēm.

Zāļu sviests

Sviests — 200 g
Svaigs gurķis — 1 gab.
Radīsi — buntīte
Sāls, sīpols
Zaļumi

Sviestu saputo, pieliek sīki sakapātus gurķus, radīsus, sīpolus, zaļumus un sāli pēc garšas. Var pielikt arī notīrītas, smalki sakapātas ķilavas. Pasniedz ar kartupeļiem vai ar sviestmaizēm.

Biezpiena sieriņi

Biezpiens — 1 kg
Cukurs — pēc garšas
Olas — 2—3 gab.
Milti — pēc vajadzības
Sk. krējums — 1—2 ēd. kar.
Sviests

Sausi nospiestu biezpienu izmaļ gaļas mašīnā, pieliek olas, cukuru, krējumu, miltus (tā, lai labi turas kopā), labi samīca, izveido kā kotletes, apviļā miltos vai rīvmaizē, cep uz pannas sviestā no abām pusēm brūnas, pasniedz ar skābu krējumu un cukuru. Var pasniegt arī ar kausētu sviestu.

Olu maisījums ar piedevām

Olas — 5 gab.
Piens — $\frac{1}{2}$ gl.
Sviests — 50 g
Sāls
Tomāti — 100 g
Zirnīši — 200 g
Kartupeļi — 600 g
Zaļumi

Olas sakuļ, pielej pienu, pieliek sāli. Sviestu uz pannas sakarsē, pielej olu maisījumu un cep, pastāvīgi jaucot, kamēr sabiezē. Sakārto uz lēzena trauka, klāt liekot novārītus kartupeļus un sautētus zaļos zirņus, izgrezno ar zaļumiem un tomātu gabaliņiem, pārlej ar kausētu sviestu.

Puķu kāposti ar burkāniem un tomātiem

Puķu kāposti — 5 galv.
Burkāni — 1 kg
Tomātu mērce
Zaļumi

Sāls ūdenī novārītas puķu kāpostu galviņas sakārto uz lēzena trauka līdz ar sautētiem burkāniem, pārlej ar tomātu mērci un izgrezno ar zaļumiem.

Puķu kāpostu majonēze

Puķu kāposti — 5 galv.
Milti — 2 ēd. karotes.
Olu dzelten. — 2—3 gab.
Sviests — 100 g
Sk. krējums — 2 ēd. kar.

Puķu kāpostus novāra mīkstus sāls ūdenī. Daļu ūdens, kuņā puķu kāposti vārījušies, savāra ar miltiem pabiezā mērcē, pieliek sviestu, olu dzeltenumus un skābu krējumu, pārlej pār puķu kāpostiem.

Pildītas kāpostu lapiņas

Kartupeļi — 500 g
Tomāti — 100 g
Olas — 1—2 gab.

Rīvmaize — pēc vajadz.
Sīpols — 1 gab.
Sk. krējums — 1—2 ēd. kar.
Kāpostu lapiņas — 10 gab.
Tomātu mērce
Sviests

Novārītus kartupeļus izmaļ gaļas mašīnā līdz ar sīpoliem, pieliek olas, krējumu, sāli, rīvmaizi un sīki sagrieztus tomātus. Labi izmaisa un pilda sāls ūdenī apvārītās kāpostu lapiņās, satin, pārtin ar diegiem, apcep uz pannas brūnas, sautē pēc tam tomātu mērcē apm. 10—15 minūtes. Gataviem noņem diegus, saliek dziļāk traukā un pārlej ar tomātu mērci. Pie pildījuma, tomātu vietā var pielikt arī sīki sagrieztu skābu gurķi.

Svaigu kāpostu karbonāde

Svaigi kāposti — 2 galv.
Piens — 1 gl.
Milti — pēc vajadzības
Ola — 1 gab.
Sāls, cukurs
Sviests

Nelielas, cietas kāpostu galviņas novāra sāls ūdenī, sagriež šķēlēs. Olu sakuļ, pielej pienu, pieliek tik daudz miltu, lai pašķidra mīkla, pievieno sāli un mazliet cukuru. Mīklā apmērcē šķēles un cep uz pannas sviestā no abām pusēm brūnas. Pasniedz ar mērci un kartupeļiem vai burkāniem. Apceptās kāpostu šķēles var dot kā piedevu arī pie gaļas ēdieniem.

Acepti kāļi

Kāļi — 2 gab.
Cepamā mīkla
Sviests

Novārītus vai izceptus kāļus sagriež šķēlēs, apmērcē cepamā mīklā un sagatavo tāpat kā kāpostus.

Kaņepes ar zirņiem

Kaņepes — 200 g
Zirņi — 200 g
Sk. krējums — 2 ēd. kar.
Sīpols — 1 gab.

Sagatavotas kaņepes (kaņepju sviestu) samaisa ar novārītiem, samaltiem zirņiem, pieliek skābu krējumu un smalki sakapātu sīpolu. Izveido apaļas pikas. Pasniedz ar kādu mērci. Var pasniegt arī ar saldu pienu vai rūgušpienu.

Pildītās klimpas (vareņiki, kolduni)

Ūdens — $\frac{1}{2}$ gl.
Sviests — 25 g
Ola — 1 gab.
Milti — pēc vajadzības
Sāls

Olu sakuļ, pieliek sāli, pielej aukstu ūdeni, pieber tik daudz miltu, lai cieta mīkla, mīca to uz dēļa, pieliekot sviestu, kamēr kļūst gluda un spīdīga, izveltnē pavisam plānu un sagriež četrstūrīgos gabaliņos. Liek uz katra gabaliņa pildījumu, pārlic mīklu stūreniski uz pusēm tā, lai iznāktu trīsstūris, maliņas saspiež cieti kopā. Klimpas novāra sāls ūdenī un pasniedz ar kausētu sviestu vai skābu krējumu un cukuru. Var pasniegt arī ar kaut kādu mērci. Pildījums var būt dažāds: 1) ķiršu ogas ar cukuru; 2) samalta, vārīta vai cepta gaļa, kuņu sacepina uz pannas sviestā, pieliekot sakapātu sīpolu, skābu krējumu, cieti novārītu, sakapātu olu un ūdeni vai buljonu pēc vajadzības; 3) biezpiens— to samaļ iepriekš mašīnā, pieliek cukuru, olas, skābu krējumu un mazliet miltu.

Pildīti tomāti ar sēnēm

Tomāti — 10 gab.

Sēnes — 150 g

Sviests — 75 g

Sīpols — 1 gab.

Sk. krējums — 2 ēd. kar.

Novārītas sēnes sakapā un sacep uz pannas sviestā līdz ar sīpolu, piemaisa krējumu. Tomātiem nogriež kāta pusē maliņu, izņem ar tējkaroti vidus un piepilda ar sagatavotu sēņu maisījumu. Saliek uz cepešpannas, liek virs katra tomāta sviesta picīņu, cep krāsni gatavus. Pasniedz ar novārītiem kartupeļiem un tomātu mērci, kuņu pagatavo no izņemtajiem vidiņiem.

Sutņu milti

Sāls ūdenī novāra kviešu, rudzu un miežu graudus, ņemot tos līdzīgās daļās. Izžāvē uz palaga saulē, liek čuguna katlā un maisot apgrauzdē gaiši brūnus, pēc tam samaļ. Parasti ēd iemaisītus saldā vai rūgušā pienā.

Sviestā sautētas saknes

Saknes — 1 kg

Sviests — 50 g

Sāls, cukurs

Katlā izkausē sviestu, pieliek sagrieztas saknes, sautē slēgtā traukā, laiku pa laikam apmaisot, kamēr saknes mīkstas. Pieliek sāli un mazliet cukura. Šādā veidā var pagatavot burkānus, kāļus, skorcionerus, pastinakus, kolrābjus u. c.

Sautētas saknes ar tumi

Saknes — 1 kg

Sviests — 50 g

Piens — 1 gl.

Milti — 1 ēd. kar.

Sāls, cukurs

Sagrieztas saknes pārlej ar nedaudz ūdens un sautē mīkstas. Pieliek sviestu, garšas vielas un pienā sagatavotu miltu tumi. Var pasniegt ar kausētu sviestu vai arī kā

piedevu pie citiem ēdieniem. Šādi var sagatavot visas iepriekš minētās saknes un svaigus kāpostus.

Sakņu biezeņi

Saknes — 1 kg

Piens — 1 gl.

Sviests — 50 g

Sāls

Pienu uzvāra ar sviestu, pieliek novārītas, samaltas saknes un sāli, maisot uzkarsē. Pasniedz ar kausētu sviestu vai mērci. Var dot kā piedevu pie citiem ēdieniem. Saknes — iepriekš minētās.

Saldie ēdieni

Ķīseli

Par ķīseli sauc ar kartupeļu miltiem sabiezinātu šķidrumu. Ķīseļu gatavošanai var lietot visus augļus, ogas un to konservus. Ļoti garšīgi ir arī dārzāju ķīseļi, kā burkānu, ķirbju, rabarberu un citi. Ķīseļi ienes dažādību mūsu ēdienu kartē un tos var pagatavot tad, kad augļi un ogas nav dabūjami.

Vienai personai ņem: $\frac{3}{4}$ —1 glāzes šķidruma, žāvētus augļus 50—60 g, svaigus augļus 100 g, cukuru un citas garšas vielas liek pēc vajadzības. Uz vienu litru šķidruma ņem 50—70 g kartupeļu miltu.

Augļus, ogas vai dārzājus vāra mīkstum, ja vajadzīgs, izdzen caur sietiņu, pieliek aukstā ūdenī atšķaidītus kartupeļu miltus, vēl reiz uzvāra, lej traukos un atdzesē. Pēc kartupeļu miltu pielikšanas ķīseli nedrīkst stipri maisīt un ilgi vārīt, jo tad tas paliek šķidr un stāipīgs. Lai atdzišanas laikā uz ķīseļa nerastos garoza, to ieteicams pārkaisīt ar cukuru. Ķīseļus pasniedz aukstus, ar pienu vai putu krējumu.

Svaigu ābolu ķīselis

Āboli — 600 g

Cukurs — 150 g

Kartupeļu milti — 80—90 g

Ūdens — $1\frac{1}{4}$ l

Piens — 1 l

Ābolus nomizo (ja miziņas glītas, var arī nemizot), sagriež gabaliņos, izņem sēklotnes un liek vārīties cukura ūdenī. Kad āboli mīksti, pieliek aukstā ūdenī atšķaidītus kartupeļu miltus. Vēl reizi uzvāra, lej traukā, pārkaisa ar cukuru un ļauj atdzist. Pasniedz ar saldu pienu.

Žāvētu ābolu ķīselis

Žāvēti āboli — 300 g

Cukurs — 100 g

Kartupeļu milti — 80—90 g
Ūdens — 1¹/₄ l

Piens — 1 l

Ābolus nomazgā un iemērc aukstā ūdenī uz dažām stundām. Tanī pašā ūdenī vāra ābolus mīkstus, pieliek cukuru un aukstā ūdenī atšķaidītus kartupeļu miltus. Uzvāra, lej traukā un ļauj atdzist, pārkaisot ar cukuru. Pasniedz ar saldu pienu. Ķīselim glītāku krāsu un labāku garšu var panākt pielejot ogu sulu.

Jaukts svaigu augļu ķīselis

Āboli — 200 g
Bumbieži — 200 g
Plūmes — 200 g
Cukurs — 150 g
Kartupeļu milti — 80—90 g
Ūdens — 1¹/₄ l

Piens — 1 l

Ābolus un bumbiežus nomazgā un nomizo. Pirmos liek vārīties bumbiežus, tad ābolus un beidzot plūmes, kužām, ja vēlas, var novilkt miziņu un izņemt kauliņus. Kad augļi mīksti, pieliek cukuru, uzvāra un maisot pievieno kartupeļu miltus. Vēl reizi uzvāra. Lej traukā, pārkaisa ar cukuru un atdzesē. Pasniedz ar saldu pienu.

Jaukts žāvētu augļu ķīselis

Āboli — 100 g
Bumbieži — 100 g
Plūmes — 100 g
Cukurs — 100 g
Kartupeļu milti 90 g
Ūdens — 1¹/₂ l

Piens — 1 l

Augļus labi nomazgā. Liek vārīties ūdenī vispirms plūmes, bumbiežus, tad ābolus. Labas garšas dēļ var liet klāt ogu sulu. Pieliek cukuru. Kad augļi mīksti, uztumē ar kartupeļu miltiem. Atdzesē, pārkaisa ar cukuru. Pasniedz ar saldu pienu.

Dzērveņu ķīselis

Dzērvenes — 500 g
Cukurs — 200 g
Kartupeļu milti — 85 g
Ūdens 1¹/₄ l

Putu krējums — 1¹/₄ gl.

Dzērvenes nomazgā, izlasa un vāra, kamēr viegli šķīst. Izdzen caur sietiņu. Iegūtai sulai pieliek cukuru. Uzvāra. Pievieno kartupeļu miltus. Lej bļodās un ļauj atdzist, pārkaisa ar cukuru. Pasniedz ar saldu pienu vai putu krējumu.

Ogu ķīselis, vārīts

Svaigas ogas — 600 g

Cukurs — 150 g

Kartupeļu milti — 80—90 g

Ūdens — 1¹/₄ l—
Piens

Uzvāra ūdeni ar cukuru, liek notīrītas, nomazgātas ogas, vāra mīkstas, pielej aukstā ūdenī atšķaidītus kartupeļu miltus, uzvāra. Lej uz lēzenas bļodas, pārkaisa ar cukuru. Atdzesē. Pasniedz ar saldu pienu.

Ogu ķīselis, nevārīts

Svaigas ogas — 600 g

Ogu sula — ¹/₄ l

Cukurs — 200 g

Kartupeļu milti — 80 g

Ūdens — 1 l

—
Piens — 1 l

Ūdeni un ogu sulu ar 100 g cukura vāra, pievieno aukstā ūdenī atšķaidītus kartupeļu miltus. Vēl reizi uzvāra un atdzesē. Atdzisušam pievieno iepriekš iecukurotas ogas. Klāt pasniedz saldu pienu vai putu krējumu.

Ķiršu ķīselis

Ķirši — 600 g

Cukurs — 200 g

Kartupeļu milti — 80—90 g

Ūdens — 1¹/₄ l—
Piens — 1 l

Ķiršus nomazgā, izņem kauliņus un vāra mīkstus ūdenī. Pieliek cukuru. Dažus ķiršu kauliņus pārsīt un kodolus pieliek ķīselim — labai garšai. Kad ķirši mīksti, pievieno lēnām aukstā ūdenī atšķaidītus kartupeļu miltus. Vēl reizi uzvāra. Lej traukā, atdzesē, pārkaisa ar cukuru. Pasniedz ar saldu pienu vai putu krējumu. Gluži tāpat gatavo plūmju ķīseli.

Rabarberu ķīselis

Rabarberi — 600 g

Cukurs — 200 g

Kartupeļu milti — 70 g

Ūdens — 1¹/₄ l—
Piens — 1 l

Rabarberus nomazgā, nomizo, sagriež gabaliņos un vāra mīkstus. Ja vēlas, var rabarberus izdzīt caur sietiņu, bet var atstāt arī gabaliņos sagrieztus. Pieliek cukuru un, lēnām maisot, pievieno aukstā ūdenī atšķaidītus kartupeļu miltus. Atdzesē, pārkaisa ar cukuru un pasniedz ar saldu pienu.

Rabarberu ķīselis, nevārīts

Rabarberi — 600 g
Cukurs — 200 g
Kartupeļu milti — 70 g
Ūdens — 1¹/₄ l
—
Piens — 1 l

Rabarberus izvēlas svaigus, vēl nepāraugušus. Tos nomazgā, nomizo, sagriež plānās ripiņās un iecukuro. Mizu savāra ar ūdeni un cukuru, izsūc. Sulai pievieno aukstā ūdenī atšķaidītus kartupeļu miltus. Uzvāra, atdzesē un savieno ar iecukurotiem rabarberiem. Lej uz lēzenas bļodas, pārkaisa ar cukuru un pasniedz ar saldu pienu.

Burkānu ķīselis

Burkāni — 500—600 g
Cukurs — 100—150 g
Skābu ogu sula — pēc garš.
Kartupeļu milti — 70 g
Ūdens — 1¹/₄ l
—
Piens — 1 l

Burkānus nomazgā, notīra, noskalo un vāra gandrīz mīkstus uzrādītā ūdens daudzumā. Pusmīkstus burkānus izņem no ūdens, atdzesē un samaļ gaļas mašīnā. Liek atpakaļ katliņā un vāra mīkstus, pieliekot cukuru un ogu sulu pēc garšas. Pievieno lēnām aukstā ūdenī atšķaidītus kartupeļu miltus, vēl reizi uzvāra. Lej lēzenos traukos, pārkaisa ar cukuru, atdzesē un pasniedz ar saldu pienu.

Ķirbju ķīselis

Ķirbji — 500 g
Cukurs — 150 g
Sviests — 50 g
Kartupeļu milti — 70 g
Piens vai ūdens—1¹/₄ l

Ogu mērce

Ķirbjus nomizo, sagriež gabaliņos un sasautē mīkstus sviestā. Tad izmaļ gaļas mašīnā vai izrīvē caur sietu. Pienu uzvāra ar cukuru, pieliek sagatavotus ķirbjus. Uzvāra un pievieno aukstā ūdenī atšķaidītus kartupeļu miltus. Lej traukā, pārkaisa ar cukuru un ļauj atdzist.

Pienā sagatavotu ķirbju ķīselī pasniedz ar ogu mērci, bet ūdenī gatavotu ar saldu pienu.

Piena ķīselis

Piens — 1¹/₄ l
Cukurs — 100 g
Kartupeļu milti — 80 g
Rieksti — 50 g

Ogu mērce

Pienu uzvāra, pieliek cukuru un sakapātus, apgrauzdētus riekstus. Lēnām maisot pievieno aukstā ūdenī atšķaidītus kartupeļu miltus. Vēl reizi uzvāra, lej lēzenos traukos, pārkaisa ar cukuru. Pasniedz ar ogu mērci.

Maizes ķīselis

Rupja maize — 400 g
Ūdens — 1¹/₄ l
Skābi augļi vai ogas — 250 g
Kartupeļu milti — 50 g
Cukurs — pēc garšas
Piens — 1 l

Rupjmaizi sagriež šķēlēs, apgrauzdē, savāra ūdenī līdz ar augļiem, izdzen caur sietiņu, pieliek cukuru un aukstā ūdenī iemaisītus kartupeļu miltus. Pasniedz atdzesētu ar saldu pienu.

Kompoti

Kompoti pieskaitāmi garšīgākiem, veselīgākiem un smalkākiem saldiem ēdieniem. Tos pagatavo no svaigiem vai kaltētiem augļiem un to konserviem.

Konservus īsi pirms pasniegšanas sakārto glīti stikla traukos un pārlej ar konservēto augļu cukursīrupu.

Kompotam pamatā ir cukura sīrups, kuņā pa daļām apvāra augļus, lai tie neizjūk. Augļus sakārto glīti traukā un pārlej ar sīrupu. Sīrupam, labas garšas un krāsas dēļ, var klāt likt ogu sulu. Var kompotus gatavot arī ar kartupeļu miltiem, tikai kompots nedrīkst būt tik biezs kā ķīselis, un augļiem vai augļu daļām jābūt veselām. Te uz 1 litru šķidruma ņem 20—30 g kartupeļu miltu.

Svaigu augļu kompotam augļus sagatavo vienādā lielumā un apvāra pa daļām. Žāvētus augļus iepriekš labi nomazgā un dažas stundas pirms gatavošanas iemērcē aukstā ūdenī; tai pašā ūdenī, pieliekot vajadzīgo daudzumu cukura, tie jāvāra mīksti. Kad augļi mīksti, pievieno aukstā ūdenī atšķaidītus kartupeļu miltus.

Vienai personai ņem 150—200 g svaigu augļu un 50—70 g žāvētu augļu.

Kompotus var gatavot no āboliem vai bumbiežiem vien, bet var gatavot arī jauktus kompotus. Jauktos kompotus gatavojot jāuzmanās, lai augļi neizšķīstu, jo visi nevārās vienādi ilgi.

Kompotiem, kas gatavoti no svaigiem un kaltētiem augļiem, var likt pāri putu krējumu. Pie konservētiem augļiem pasniedz cepumus.

Svaigu ābolu kompots

Āboli — 750 g
Cukurs — 200 g
Ūdens — ³/₄ l
Kartupeļu milti — 20 g

Ābolus nomizo, sadala vienādās šķēlēs un vāra pa daļām mīkstus cukurūdenī. Kad visi āboli izvārīti, tad sīrupu papildina ar ūdeni vai ar kādu sulu, uztumē ar kartupeļu miltiem. Sīrupu pārlej pār āboliem un ļauj atdzist. Klāt pasniegt var putu krējumu.

Žāvētu augļu kompots

Žāvēti āboli — 300 g

Cukurs — 150 g

Ūdens — $\frac{3}{4}$ l

Kartupeļu milti — 20 g

Putu krējums — 1 gl.

Augļus noskalo siltā ūdenī un vāra, pieliekot cukuru, kamēr mīksti, tad pievieno aukstā ūdenī atšķaidītus kartupeļu miltus. Var pielikt kādu ogu sulu. Atdzesē un pasniedz ar putu krējumu.

Ogu kompots, nevārīts

Ogas — 800 g

Cukurs — 200 g

Ūdens — $\frac{1}{2}$ l

Putu krējums — 1 gl.

Izlasītas ogas nomazgā, liek uz sieta un ļauj notecēties, tad saberž uz lēzenas bļodas. Cukuru ar ūdeni uzvāra, pārlej pār ogām, trauku pārsedz un atstāj kamēr atdziest. Pasniedz ar cepumiem.

Ķiršu kompots, nevārīts

Ķirši — 1 kg

Cukurs — 200 g

Ūdens — $\frac{1}{2}$ l

Ķiršus nomazgā, izņem kauliņus. Daļu kauliņu pārsit. Visus kauliņus vāra ūdenī. Izkāš, pieliek cukuru, uzvāra un pārlej pār ķiršiem. Atdzesē. Klāt pasniedz cepumus.

Ķiršu kompots, vārīts

Ķirši — 1 kg

Cukurs — 200 g

Ūdens — $\frac{3}{4}$ l

Nomazgātiem ķiršiem izņem kauliņus. Daļu kauliņu pārsit un kopā ar citiem kauliņiem savāra, izkāš, pieliek cukuru un savāra sīrupu, liek ķiršus iekšā un vāra, kamēr sāk plaisāt. Ielej stikla traukos, atdzesē un pasniedz ar cepumiem vai putu krējumu.

Tāpat gatavo arī plūmju kompotu.

Rabarberu kompots

Rabarberi — 500 g

Cukurs — 250 g

Ūdens — $\frac{3}{4}$ l

Kartupeļu milti — 20 g

Rabarberus nomazgā, nomizo, sagriež, gabaliņos un vāra mīkstus cukursīrupā, uztumē ar aukstā ūdenī atšķaidītiem kartupeļu miltiem, lej traukos, atdzesē, pasniedz ar sausiņiem vai cepumiem.

Ābolu ezīši

Āboli — 5 gab.
Cukurs — 200 g
Kartupeļu milti — 40 g
Ogu sula — pēc vajadz.
Ūdens — $\frac{3}{4}$ l
Rieksti — 100 g

Ābolus izvēlas cietus, labus, nomizo, pārgriež uz pusēm, izņem sēklotnes un vāra gandrīz mīkstus cukursīrupā. Izņem no sīrupa, sakārto kompotu bļodās. Riekstus izloba, sagriež garenās strēmelītēs, sadur izvārītos ābolos, kuņi tad izskatās kā ezīši. Cukura sīrupam pielej ogu sulu, papildina ar ūdeni, ja vajadzīgs, uzvāra, uztumē ar aukstā ūdenī atšķaidītiem kartupeļu miltiem, atdzesē un pārlej pār ezīšiem.

Bumbieņu kompots

Bumbieņi — 1 kg
Cukurs — 250 g
Ūdens — $\frac{3}{4}$ l
Ogu sula — $\frac{1}{4}$ l

Bumbieņus nomizo, pārgriež uz pusēm vai četrām daļām, vai arī veseliem izurbj sēklotni un vāra mīkstus cukura sīrupā. Kad augļi mīksti, tos sakārto traukā un pārlej ar cukura sīrupu, kuņam pieliet ogu sula. Pasniedz ar cepumiem.

Ceptu ābolu kompots

Āboli — 10 gab.
Cukurs — 150 g
Ūdens — $\frac{3}{4}$ l
Ievārījums — 150 g

Izvēlas vidēja lieluma ābolus, nomizo, izdur sēklotnes un cep mīkstus. Mizas ar ūdeni savāra, izkāš, pieliek cukuru, savāra sīrupu un pārlej izceptiem, uz lēzenas bļodas sakārtotiem, āboliem. Ābolu vidū var iepildīt ievārījumu.

Svaigu ābolu-medus kompots

Svaigi āboli — 1—1,5 kg
Medus — 200 g
Rieksti — 50 g
Cukurs — 75 g
Putu krējums — $1\frac{1}{4}$ gl.

Izvēlas vidēji lielus, labus ābolus. Nomizo, sagriež šķēlītēs un glīti sakārto uz lēzenas bļodas. Pārkaisa ar cukuru, pārļaista ar medu un grezno ar saputotu putu krējumu un apgraudzētiem riekstiem.

Saldās mērces

Mērces lieto kā piedevas pie dažiem saldiem ēdieniem, piemēram: sacepumiem, biežputrām u. t. t. Augļu mērces gatavo no dažādām ogām, augļiem un to konserviem līdzīgi ķīseliem, tikai neuztumē tik biezas kā ķīseļus. Vienai personai ņem $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ glāzes šķidrums un uz 1 litru šķidrums ņem 15—20 g kartupeļu miltu. Ogu un augļu sulu, cukuru un citas garšas vielas liek pēc garšas. Vērtīgākas un garšīgākas skaitās stiprākas mērces.

Pagatavošana var būt divējāda. Var ogas savārīt, izkāst, atšķaidīt ar ūdeni, pieliekot cukuru un garšas vielas, un uztumēt ar aukstā ūdenī atšķaidītiem kartupeļu miltiem. Labāk tomēr sagatavot iepriekš cukura ūdens un kartupeļu miltu mērci, kuŗai pieliet klāt svaigā veidā iegūtu ogu sulu. Šādi gatavotas mērces būs vērtīgākas un aromātiskākas.

Ogu un augļu mērces pasniedz pie saldiem ēdieniem, kuŗu galvenās sastāvdaļas ir piens, olas un labības produkti.

Pie saldiem ēdieniem, kuŗi gatavoti galvenā kārtā no augļiem un ogām, pasniedz pienu vai putu krējumu.

Visas mērces pasniedz aukstas, jo tādas tās daudz garšīgākas.

Dzērveņu mērce

Dzērvenes — 250—300 g

Cukurs — 200 g

Kartupeļu milti — 15 g

Ūdens — 1 l

Dzērvenes izlasa, nomazgā un ar daļu uzrādītā ūdens daudzuma savāra, izdzen caur sietiņu, biežumus izskalo. Sulu lej katlā, uzvāra, noputo, pieliek cukuru, uzvāra un uztumē ar aukstā ūdenī atšķaidītiem kartupeļu miltiem. Gatavai mērcei var pieliet aveņu sulu, būs labāka garša.

Ābolu mērce

Āboli — 600 g

Cukurs — 200 g

Ūdens — 1 l

Āboļus nomazgā, sagriež sīkos gabaliņos un uzrādītā ūdens daudzumā vāra mīkstus. Izdzen caur sietiņu, liek atpakaļ katlā, pieliek cukuru un uzvāra, pasniedz atdzesētu.

Jāņogu mērce

Jāņogas — 250—300 g

Cukurs — 200 g

Kartupeļu milti — 10 g

Ūdens — 1 l

Ogas sašķaida, pielej vārošu ūdeni, savāra, izkāš, pieliek cukuru, pievieno aukstā ūdenī atšķaidītus kartupeļu miltus un uzvāra.

Zemeņu mērce

I. Zemenes — 1 l

Cukurs — 150 g

II. Zemeņu sula— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ l

Cukurs — 160 g

Kartupeļu milti — 30 g

Ūdens — 1 l

Ogas nomazgā, noņem kātiņus, liek uz sieta, lai ūdens notekas, tad liek traukā un iecukuro. Iztecējušo sulu pasniedz pie saldiem ēdieniem par mērci, biežumus izlieto marmelādei vai ķīselim.

Ūdenim pielej zemeņu sulu, uzvāra, noputo, pieliek cukuru, pievieno aukstā ūdenī atšķaidītus kartupeļu miltus un uzvāra.

Aveņu mērce

Avenes — 300—400 g

Cukurs — 150 g

Kartupeļu milti — 20 g

Ūdens — 1 l

Izlasītas avenes sarīvē ar cukuru. Ūdeni uzvāra ar kartupeļu miltiem, atdzesē un pievieno ogas. Lai mērce būtu glītāka, tad var no ogām iegūt tīru sulu, biežumus savārīt ar ūdeni, izkāst, pielikt cukuru un pievienot kartupeļu miltus. Beidzot visu savieno kopā.

Ķiršu mērce

Ķirši — 300—400 g

Cukurs — 150 g

Kartupeļu milti — 20 g

Ūdens — 1 l

Ķiršiem izņem kauliņus un vāra cukura sīrupā mīkstus, pieliekot dažus ķiršu kauliņu kodolus. Pievieno aukstā ūdenī atšķaidītus kartupeļu miltus un uzvāra. Pasniedz aukstu.

Ērkšķogu mērce

Ērkšķogas — 400—500 g

Cukurs — 150 g

Kartupeļu milti — 10 g

Ūdens — 1 l

Ērkšķogas nomazgā un vāra ūdenī, kamēr izjūk. Izdzen caur sietiņu, lej atpakaļ katliņā, pieliek cukuru, pievieno aukstā ūdenī atšķaidītus kartupeļu miltus un uzvāra.

Rabarberu mērce

Rabarberi — 300—400 g

Cukurs — 200 g

Kartupeļu milti — 30 g

Ūdens — 1 l

Rabarberus nomazgā, sagriež gabaliņos un vāra mīkstus. Izdzen caur sietiņu, liek atpakaļ katliņā, uzvāra, pieliek cukuru, pievieno aukstā ūdenī atšķaidītus kartupeļu miltus un vēl reiz uzvāra.

Olu mērce

Piens — $\frac{3}{4}$ —1 l

Olas — 3 gab.

Cukurs — 100 g

Milti — 1 ēd. karote

Olas ar cukuru saputo un pieliek miltus. Pienu uzvāra un lēnām maisot pievieno saputotām olām, karsē, pastāvīgi maisot, kamēr mērce kļūst tumīga.

Saldās zupas

Saldās zupas gatavo no dažādiem augļiem, ogām un to sulām, kā piedevas klāt liek maizi, nūdeles, klimpas u. t. t. Šādas zupas gatavojot, jāskatās uz to, lai augļi vai ogu sulas tiktu, cik iespējams, maz karsēti, jo karsējot zūd augļu īpatnējās krāsas un smaržas. Augļu zupas tumē ar kartupeļu miltiem, kuņus ņem 15—20 g uz 1 litru šķidruma un pievieno aukstā ūdenī atšķaidītus. Pēc kartupeļu miltu pievienošanas, zupu vēl reizi uzvāra. Augļu zupas pasniedz aukstas. Nūdeles, klimpas un citas piedevas novāra atsevišķi sāls ūdenī un pievieno zupai īsi pirms galdā pasniegšanas. Ar putrainiem vārītās augļu zupas ir pietiekami tumīgas, tāpēc nav vairs jātumē ar kartupeļu miltiem. No augļiem un kartupeļu miltiem gatavotās augļu zupas var pasniegt ar dažādiem sausiņiem vai smalkiem cepumiem. Laba augļu zupa nedrīkst būt pārāk bieza vai šķidra, tai jābūt pietiekami skābai, saldai un labi atdzesētai.

Augļu zupa

Āboli — 600 g

Dzērvenes — 100 g

Cukurs — 200 g

Kartupeļu milti — 45 g

Ūdens — $1\frac{1}{2}$ —2 l

Dzērvenes nomazgā, izlasa, savāra ar ūdeni, izspiež caur sietiņu, uzvāra kopā ar cukuru, pievieno nomizotus, sagrieztus ābolus, apvāra tos mīkstus, pievieno aukstā ūdenī atšķaidītus kartupeļu miltus.

Ābolu zupa ar manna klimpām

Āboli — 500 g

Ogu sula — pēc garšas

Cukurs — 170 g

Kartupeļu milti — 10 g

Ūdens — 1,5—2 l

—
K l i m p ā m:

Manna — 100 g

Piens — $\frac{3}{4}$ gl.

Olas — 1 gab.

Cukurs, sāls — pēc garšas

Ābolus nomazgā, nomizo, sagriež šķēlītēs, izdala sēklotnes. Liek sagatavotā cukura sīrupā un vāra mīkstus. Pielej nedaudz ogu sulas, uztumē ar aukstā ūdenī atšķaidītiem kartupeļu miltiem.

Pienu uzvāra, pieliekot sāli un cukuru, iekuļ manna un ļauj uzbriest, kuļ uz plīts maliņas un pievieno olas. No mīklas atduņ klimpas un vāra sāls ūdenī. Gatavās klimpas uzliek uz sieta, lai atdziestot nesalīptu kopā. Atdzesētās klimpas pievieno zupai.

Žāvētu augļu zupa

Žāvēti augļi — 200 g

Cukurs — 150 g

Kartupeļu milti — 50 g

Ūdens — 1¹/₂—2 l

Augļus nomazgā un vāra mīkstus cukura ūdenī, uztumē ar aukstā ūdenī atšķaidītiem kartupeļu miltiem. Atdzesē un pasniedz ar sausiņiem vai cepumiem.

Rabarberu zupa

Rabarberi — 500 g

Cukurs — 200 g

Kartupeļu milti — 30 g

Ūdens — 1¹/₂ l

Rabarberus nomazgā, nomizo, sagriež gabaliņos un vāra mīkstus cukura ūdenī, pievieno aukstā ūdenī atšķaidītus kartupeļu miltus, uzvāra, atdzesē. Galdā pasniedz ar sausiņiem.

Ērkšķoģu zupa ar klimpām

Ērkšķoģas — 500 g

Cukurs — 200 g

Kartupeļu milti — 20 g

Ūdens — 1¹/₂—2 l

K l i m p ā m:

Milti — 100 g

Olas — 1 gab.

Ūdens — ¹/₄ gl.

Sāls, cukurs — pēc garšas

Ērkšķoģas nomazgā, vāra cukura ūdenī mīkstas, uztumē ar aukstā ūdenī atšķaidītiem kartupeļu miltiem, uzvāra un atdzesē.

Olas dzeltenumu sakuļ, pielej ūdeni, pieliek nedaudz sāli, cukuru un miltus, pievieno saputotu olas baltumu, viegli izmaisa, ar tējkaroti atduņ nelielas klimpas un liek vārīties karstā ūdenī. Klimpas uz sieta atdzesē un īsi pirms lietošanas pievieno zupai.

Maizes zupa

Kaltēta maize — 300 g

Āboli — 200 g

Cukurs — 150 g

Ūdens — 2—2,5 l

I. Brūni apkaltušu maizi pārlej ar karstu ūdeni un liek vārīties. Kad maize izšķīdusi, lej uz sieta un ļauj brīvi notecēties šķidrumam, pievieno cukuru un plāni sagrieztus svaigus vai žāvētus ābolus, vāra tos mīkstus. Ābolu vietā var ņemt bumbieņus vai ogas.

II. Brūni apkaltušu maizi pārlej ar ūdeni un vāra, kamēr maize izšķīst, tad izdzen caur sietiņu. Iegūto masu liek atpakaļ katliņā, papildina ar ūdeni, pieliek cukuru un augļus. Pasniedz aukstu.

Grūbu un žāvētu ābolu zupa

Grūbas — 100 g

Žāv. āboli — 300 g

Cukurs — 150 g

Ūdens 2—2¹/₂ l

Sk. krējums — ¹/₂ gl.

Grūbas noskalo un iemērc uz 12—24 stundām uzrādītā ūdens daudzumā, kuņā arī tās vāra mīkstas. Reizē ar grūbām vāra gabaliņos sagrieztus žāvētus ābolus, pieliek cukuru pēc garšas un, kad grūbas gatavas, pieliek skābu vai saldu krējumu. Pasniedz kā saldo ēdienu atdzisušu vai siltu. Ābolu vietā var lietot citus žāvētus augļus vai ogas.

Grūbu zupa ar burkāniem

Grūbas — 50 g

Burkāni — 400 g

Cukurs — 150 g

Sviests — 35 g

Ūdens — 2 l

Grūbas noskalo un iemērc uz 12—24 stundām uzrādītā ūdens daudzumā, tanī pat ūdenī vāra mīkstas līdz ar cukuru, sviestu un sarīvētiem burkāniem.

Ķēnes piena zupa ar riekstiem

Ķēnes piens — 1 l

Salds piens — 1¹/₄ gl.

Ogu sula — ³/₄ gl.

Cukurs — 150 g

Kviešu milti — 50—60 g

Rieksti — 100 g

Putu krējums — ¹/₄—¹/₂ gl.

Ķēnes pienu uzvāra, pieliek tumes veidā miltus, pielej saldo pienu, ķiršu sulu, pieliek cukuru un sakapātus riekstus. Īsi pirms pasniegšanas pārliet ar putu krējumu. Pasniedz ar sīkiem cepumiem.

Ķēnes piena-maizes zupa

Ķēnes piens — 1¹/₄ l

Ūdens — 1 l

Izkaltēta maize — 150 g

Cukurs — 100 g

Žāvēti vai svaigi āboli

Maizi ar ūdeni savāra. Izden caur sietiņu. Pieliek cukuru, pielej ķēnes pienu un uzkarsē. Ja vēlas augļus likt klāt, tad tie atsevišķi, sagriezti mazos gabaliņos, jāizvāra cukura sīrupā, pēc tam jāpievieno zupai. Zupu pasniedz aukstu, kā saldo ēdienu.

Sacepumi

Saldo sacepumu gatavošanai ņem galvenā kārtā dažādus labības produktus, sviestu, augļus un ogas. Vēl lieto arī pienu un dažādas garšas vielas. Augļu vietā var lietot ievārījumus un konservus. Sacepumu cepšanai ieteicams lietot sevišķu, šim nolūkam piemērotu formu. Pirms sacepuma likšanas formā, tā jāizziež ar sviestu un jāizkaisa ar rīvmaizi. Sagatavotā ēdiena masa drīkst aizņemt tikai $\frac{3}{4}$ no formas tilpuma. Gandrīz visu saldo sacepumu cepšanai ir vajadzīgs vidēji mērens siltums. Sacepuma cepšanas laiks atkarīgs no tā lieluma un krāsns temperatūras, tāpēc, lai noteiktu sacepuma gatavību, ir jāzin tā gatavības pazīmes. Tās ir šādas: sacepuma masa atlec no formas malām, no virspuses tā pārklāta ar brūnu garozu, roka, uzlikta uz cepuma, nedeg un koka skaidai vai nazim, pēc izvilkšanas no sacepuma, nekas klāt nav pielipis. Gatavu sacepumu formā mazliet atdzesē, tad izgāž uz šķīvja un pasniedz ar augļu mērci, vai pienu, skatoties pēc sacepuma sastāva. Labam sacepumam labi jāturas kopā, bez tam jābūt irdenam.

Miežu putrainu sacepums

Miežu putraini — 200 g

Piens — 3—4 gl.

Sāls — pēc garšas

Sviests — 50—75 g

Olas — 4 gab.

Cukurs — 100 g

Svaigi āboli — 4 gab.

Augļu mērce

Pienu uzvāra, iebež miežu putrainus, uzvāra, novelk katlu uz plīts maliņas un ļauj uzbriest pabiezā biezputrā. Pieliek sāli un atdzesē. Sviestu ar cukuru saputo, pieliek olas dzeltenumus un vēl puto. Ābolus noskalo, izgriež sēklotnes, sagriež mazos gabaliņos, laiciņu pirms lietošanas pārkaisa ar cukuru.

Atdzesētai miežu biezputrai pieliek sviesta — olu saputojumu, sagatavotos ābolus un samaisa. Viegli izcilā ar saputotiem olu baltumiem, liek sagatavotā formā, cep mērenā siltumā 25—30 minūtes. Pasniedz atdzesētu ar augļu mērci.

Nelobītu griķu-biezpiena sacepums

Nelobīti griķi — 150 g

Biezpiens — 300 g

Piens — $\frac{3}{4}$ l

Sāls — pēc garšas

Skābs krējums — 100 g

Olas — 3—4 gab.

Cukurs — 150 g

Vārošā pienā iebež izlasītus griķus, uzvāra un uz plīts maliņas ļauj uzbriest biezputrā. Pieliek sāli. Atdzesē. Atdzesētai biezputrai pieliek samaltu biezpienu, skābu krējumu,

krietni izmaisa. Pieliek saputotus olu dzeltenumus ar cukuru, izmaisa un beidzot pievieno saputotus olu baltumus, viegli izcilā, liek sagatavotā formā un cep vidējā siltumā 30—40 minūtes. Pasniedz ar augļu mērci.

Manna, rabarberu sacepums

Manna — 200 g
Piens — 3 gl.
Sviests — 50—75 g
Cukurs — 100—150 g
Olu dzeltenumi — 3—4 gab.
Olu baltumi — 4 gab.
Rabarberi — 300 g

Pienu uzvāra, iekuļ manna, ļauj uzbriest, pieliek sāli. Sviestu un cukuru saputo, pieliek olu dzeltenumus un visu pievieno atdzisušai biezputrai.

Rabarberus nomizo, sagriež gabaliņos, apvāra cukura sīrupā un pievieno biezputrai. Visbeidzot pievieno saputotus olu baltumus. Viegli izcilā un liek sagatavotā formā cepties. Pasniedz ar ogu mērci vai pienu.

Manna sacepums

Manna — 150—200 g
Piens — $\frac{1}{2}$ l
Sviests — 50—75 g
Cukurs — 100 g
Olas — 3 gab.
Rieksti — 75 g

Uzvāra pienu, iekuļ manna, pieliekot nedaudz sāls, ļauj uzbriest un atdzesē. Olu dzeltenumu ar sviestu, cukuru saputo un pieliek atdzisušai biezputrai. Beigās pievieno sakapātus riekstus un saputotus olu baltumus. Viegli izcilā, liek sagatavotā formā un cep. Pasniedz ar ogu mērci.

Rabarberu sacepums

Rabarberi — 800 g
Sviests — 75 g
Cukurs — 200—250 g
Olas — 3 gab.
Rīvmaize — 150 g
Piens — pēc vajadzības

Olu mērce

Rabarberus notīra, sagriež mazos gabaliņos un iecukuro ar pusi cukura. Sviestu saputo ar cukuru, pieliek olu dzeltenumus.

Sacukurotiem rabarberiem pieliek rīvmaizi, sviesta-olu dzeltenumu putojumu, izmaisa un pievieno saputotus olu baltumus. Liek formā un cep 40—60 minūtes. Pasniedz ar olu mērci vai pienu.

Nūdeļu sacepums ar āboliem

Nūdeles — 200 g
Olas — 4 gab.

Sviests — 50 g
Cukurs — 200 g
Āboli — 300 g

Nūdeles novāra mīkstas sāls ūdenī, liek uz sietiņa, lai notekas liekais ūdens. Olu dzeltenumus ar cukuru saputo un pievieno atdzisušām nūdelēm. Ābolus nomizo, sagriež šķēlēs un samaisa ar cukuru.

Nūdeļu masai pievieno saputotus olu baltumus un viegli izcilā. Liek sagatavotā formā kārtām nūdeles un ābolus. Nobeidz ar āboliem, pārkaisa ar cukuru un uzliek virsū sviesta piciņas. Cep vidējā siltumā 30—40 minūtes. Pasniedz ar saldu pienu vai krējumu.

Rupjas maizes sacepums

Rupjmaize — 500—600 g
Cukurs — 200 g
Svaigi āboli — 500 g
Sviests — 100 g
Piens — 1 gl.

Nobriedušu rupju maizi sarīvē uz rīves un piejauc daļu cukura. Ābolus nomizo un sagriež šķēlēs. Liek sagatavotā formā kārtām maizi un ābolus, līdz viss salikts. Ābolu kārtiņas pārkaisa ar cukuru un virs maizes kārtiņām liek sviesta piciņas. Nobeidz ar maizes kārtiņu, virsū uzliek sviesta piciņas un pārlej ar pienu vai krējumu. Cep vidējā siltumā. Pasniedz ar pienu.

Rīvmaizes-ābolu sacepums

Rīvmaize — 200 g
Piens — 2 gl.
Sviests — 60 g
Olas — 4 gab.
Cukurs — 80 g
Āboli — 200 g

Rīvmaizi liek pienā un ļauj uzbriest, sviestu ar cukuru saputo un pievieno olu dzeltenumu. Ābolus sarīvē skaidiņās vai apvāra, gabaliņos sagrieztus, cukura sīrupā. Sagatavotus ābolus, saputotu sviestu, cukuru un olas pievieno baltmaizei, labi izmaisa un, viegli cilājot, pievieno saputotus olu baltumus. Cep vidējā siltumā 30 minūtēs. Var pasniegt ar saldu pienu.

Baltmaizes sacepums

Baltmaize — 250—300 g
Piens — 1¹/₂ gl.
Cukurs — 100 g
Sviests — 50 g
Olas — 3 gab.

Baltmaizei nogriež garozas un iemērc pienā. Kad maize izmirkusi, ar koka karoti maisot to pilnīgi sašķaida. Sviestu, cukuru un olu dzeltenumus saputo, pievieno baltmaizei, labi izmaisa un izjauc cauri saputotus olu baltumus, viegli izcilā, liek sagatavotā formā un cep vidējā siltumā. Pasniedz ar ogu mērci.

Sausiņu sacepums

Sausiņi — 150—200 g

Sviests — 50—75 g

Olas — 3 gab.

Cukurs — 150 g

Citronelļa — 5 pilieni

Piens — 2 gl.

—
Ogu mērce

Sausiņus pārlej ar pienu un ļauj tiem izmirkēt.

Sviestu ar cukuru saput, pieliekot olu dzeltenumus un citronelļu. Izmirkušiem sausiņiem pievieno sviesta putojumu, saputotus olu baltumus, viegli izmaisa un liek formā. Cep 30—50 minūtes. Pasniedz ar ogu mērci.

Biskvīta sacepums ar ogu mērci

Olas — 5—6 gab.

Cukurs — 100 g

Kartupeļu milti — 25 g

Kviešu milti — 50 g

Augļi — 150 g

Olas dzeltenumu ar pusi cukura saputo, piesijā miltus un pieliek iepriekš sagrieztus un cukura sīrupā apvārītus ābolus, labi izmaisa, pievieno, viegli cilājot, saputotus olu baltumus ar atlikušo cukuru, liek sagatavotā formā un cep vidējā siltumā apmēram 30 minūtes. Pasniedz ar ogu mērci.

Plūmju sacepums

Žāvētas plūmes — 150 g

Rīvmaize — 7—8 ēd. kar.

Sviests — 50—75 g

Cukurs — 100 g

Olas — 4—5 gab.

Piens — pēc vajadzības

Sviestu ar cukuru saputo, pieliek olu dzeltenumus, cukura sīrupā novārītas, no kauliņiem atdalītas, saplucinātas plūmes un rīvmaizi, labi izmaisa un pievieno, viegli cilājot, saputotus olu baltumus, liek sagatavotā formā un cep vidējā siltumā apmēram 20 minūtes. Pasniedz ar pienu vai augļu mērci.

Biezpiena maisījums, sveigs

Biezpiens — 500 g

Sviests — 75 g

Cukurs — 100—150 g

Olu dzelt. — 2 gab.

Rieksti — 100 g

Putu krējums — $\frac{3}{4}$ —1 gl.

Biezpienu ņem cietu un svaigu. Samaļ 2 reiz gaļas mašīnā. Sviestu ar cukuru saputo, pieliek olas un sakapātus riekstus. Visu saliek kopā, labi izmaisa un beidzot sasien drēbītē, līdzīgi Jāņu sieram, uzliek nelielu slogu, ļauj stāvēt līdz rītam. Pasniedz ar ogu mērci. Grezno ar putu krējumu un riekstiem.

Biezpiena maisījums (pudiņš), vārīts

Biezpiens — 500 g
Sviests — 200 g
Olas — 3 gab.
Skābs krējums — 200 g
Rieksti — 50 g

—
Ogu mērce

Izvēlas labu, sausu, saldu biezpienu. Izmaļ gaļas mašīnā divas reizes, liek emaljētā katlā, pieliek sviestu, skābu krējumu, olas un sasmalcinātus riekstus.

Uzvāra līdz pirmajiem burbuļiem. Maisot atdzesē, tad pieliek cukuru. Atdzisušu iesien drāniņā, līdzīgi Jāņu sieram, uzliek nelielu slogu un ļauj stāvēt 12—16 st. Izgreznot var ar putu krējumu.

Biezpiena sacepums

Biezpiens — 500 g
Olas — 3 gab.
Sviests — 75 g
Cukurs — 100—150 g
Kartupeļu milti — 30 g
Kviešu milti — 30 g
Skābs krējums — 2 ēd. kar.
Rieksti — 50 g

Biezpienu samaļ gaļas mašīnā. Sviestu ar cukuru saputo, pieliek olu dzeltenumus, sasmalcinātus riekstus, skābu krējumu un miltus. Visu labi izmais kopā ar biezpienu. Beidzot pieliek saputotus olu baltumus, viegli izcilā un liek sagatavotā formā, cep mērenā siltumā. Pasniedz siltu, ar ogu mērci.

Biezpiena, rupjas maizes maisījums

Nobriedusi maize — 300 g
Biezpiens — 250 g
Augļu masa — 200 g
Cukurs — pēc garšas
Putu krējums — $\frac{3}{4}$ —1 gl.

Maizi sarīvē. Biezpienu samaļ gaļas mašīnā. Putu krējumu ar nedaudz cukura saputo. Maizei un biezpienam piejauc cukuru. Liek glītā traukā kārtām: maizi, biezpienu, augļu masu. Atkāрто, līdz viss salikts. Nobeidz ar rupjo maizi, grezno ar putu krējumu. Pasniedz ar saldu pienu.

Pirmpiņa sacepums

Pirmpiens — 1 l
Svaigs piens — $\frac{1}{2}$ l
Sāls — $\frac{1}{2}$ tējkarote
Cukurs — pēc garšas

Pirmpiņu sajauc ar svaigo pienu un pieliek sāli. Lej sagatavotā formā un cep, kamēr piens ir sarecējis. Pasniedz siltu ar ogu mērci, vai ar cukuru un saldu pienu.

Rūgušpiena sacepums

Rūgušpiens — 1,5 l
Olas — 5 gab.
Cukurs — 200 g
Kviešu milti — 50—100 g

Rūgušpienu uzlej uz astru sieta, lai lielās sūkalas notecētu, un atlikušos biežumus izrīvē caur sietu sacepumam. Saputo olu dzeltenumus ar cukuru, pieliek miltus un rūgušpienu. Beidzot pievieno saputotus olu baltumus, viegli izcilā, liek sagatavotā formā un cep apmēram 30 minūtes. Pasniedz ar augļu mērci.

Ķirbju sacepums ar miežu putraimiem

Ķirbji — 500 g
Miežu putr. — 75 g
Olas — 3—4 gab.
Sviests — 75 g
Piens — 1,5 gl.
Cukurs — 100 g

Ķirbjus nomizo un mazā ūdens daudzumā vāra mīkstus, pēc tam izdzen caur sietiņu. Miežu putraimus vāra mīkstus pienā, pieliekot nedaudz sāls, biežputrai ļauj uzbriest. Olu dzeltenumus ar cukuru saputo. Liek kopā ķirbjus, biežputru un olas un visu labi samaisa. Beidzot pievieno saputotus olu baltumus, viegli izcilā un liek sagatavotā formā. Cep apmēram 30 minūtes. Pasniedz ar ogu mērci.

Saldās biežputras

Saldās biežputras vāra ūdenī, atšķaidītā pienā, vai atšķaidītās augļu sulās. Putraimus aprēķina vienai personai 50 g. Ļoti briedīgus putraimus, kā manna un auzu pārslas — var ņemt mazāk. Uz vienu litru šķidruma ņem 150 g putraimu. Biežputras pa gatavošanas laiku nedrīkst daudz maisīt, jo tad tās iznāk glīzdainas. Vislabāk biežputras gatavot šādi: vajadzīgo šķidruma daudzumu uzvāra, pieliek garšas vielas, iebež putraimus un vēlreiz uzvāra, uzliek vāciņu, novelk uz plīts malas un ļauj uzbriest pāris reizes apmaisot. Piedevas pie biežputrām liek pēc vajadzības klāt, vai nu īsi pirms gatavības vai pašā sākumā.

Labām saldām biežputrām ir jābūt irdenām un pietiekami saldām. Tās pasniedz aukstas.

Biežputras, kuņas vārītas pienā, pasniedz ar augļu mērcēm, ievārījumu un augļu limonādēm. Biežputras, kuņas vārītas augļu sulā vai kopā ar augļiem, pasniedz ar saldu pienu vai putu krējumu.

Miežu putraimu, ābolu biežputra

Miežu putraimi — 250 g
Piens — 1¹/₄ l
Cukurs — pēc garšas
Žāvēti āboli — 100 g
Sāls — pēc garšas

Pienu uzvāra, iebež noskalotus putraimus, pieliek nedaudz sāls un cukura, uzvāra. Novelk uz plīts maliņas un ļauj uzbriest pāris reizes apmaisot. Žāvētos ābolus sagriež

mazos gabaliņos un liek pie biežputras, lai reizē izsautējas. Uzbriedušu, atdzesētu biežputru pasniedz ar ogu mērci.

Grūbu, žāvētu ābolu biežputra

Grūbas — 250 g

Ūdens — 1¹/₂ l

Ogu sula — ¹/₂ l

Žāvēti āboli — 100 g

Cukurs — pēc garšas

Citronskābe — pēc vajadzības

Grūbas noskalo un iemērc uz 12—24 stundām uzrādītā ūdens daudzumā, pieliek gabaliņos sagrieztus žāvētus ābolus un vāra pašķidras biežputras biežumā, pieliekot cukuru un ogu sulu. Atdzesē. Pasniedz ar saldu pienu vai putu krējumu.

Manna-ogu biežputra

Manna — 200—250 g

Jāņogu sula — ¹/₂ l

Ūdens — 1¹/₄ l

Cukurs — pēc garšas

Ogu sulu ar ūdeni uzvāra, pieliek cukuru, pamazām maisot iekuļ manna un ļauj uzbriest ķīseļa biežumā, lej uz lēzenas bļodas, ļauj atdzist. Pasniedz ar saldu pienu vai krējumu.

Miltu biežputra

Skābs krējums — 2 gl.

Kviešu milti — 300 g

Piens — 1 l

Cukurs — pēc garšas

Sāls — pēc garšas

Miltus var ņemt no dažādiem graudiem. Var būt miežu, rudzu, kviešu milti.

Pusi piena uzvāra un pārējā iekuļ miltus. Uzvārtam pienam uzmanīgi pievieno atšķaidījumu. Uzvāra un nogaršo pēc sāls. Skābu krējumu uzvāra, pievieno 1 ēdamu karoti miltu, kuļot maisa, kamēr atdalās sviests, tad pievieno pārējam, pieliek cukuru pēc garšas, labi izmaisa un vēl reiz uzvāra. Atdzesētu pasniedz ar augļu mērci.

Uzpūteņi

Uzpūteņu gatavošanai var lietot dažādus augļus, ogas vai ogu sulas. Bez tam vēl vajadzīgi manna putraimi un olu baltumi. Bez olu baltumiem daudzreiz var iztikt. No ogu sulām gatavo vispirms ķīselim līdzīgu šķidrumu, kuļam vāroties pieber manna putraimus. Ņem 120 g putraimu uz 1 litru šķidruma. Vienai personai rēķina ¹/₂ glāzi šķidruma. Kad manna putraimi uzbrieduši, salej masu bļodā un kuļ ar putojamo slotiņu, kamēr masa iegūst gaišu krāsu, paliek poraina un stingra. Uzpūteņus liek stikla bļodās, izgrezno ar svaigiem vai konservētiem augļiem. Pasniedz ar saldu pienu, krējumu.

Dzērveņu uzpūtenis

Dzērvenes — 200 g
Ūdens — 1/2 l
Cukurs — pēc garšas
Manna — 70 g

Dzērvenes izlasa, noskalo un savāra, izdzen caur sietiņu. Pielej ūdeni un visu uzvāra, pieliek cukuru un iekuļ manna. Liek bļodā un puto, līdz stāv uz slotiņas. Pasniedz ar pienu.

Ābolu uzpūtenis

Āboli — 800 g
Olu baltumi — 3 gab.
Cukurs — 200 g

Ābolus izcep ar visu mizu, izdzen caur sietiņu, atdzesē, pieliek olu baltumus un cukuru un kuļ, kamēr saputojas. Liek traukā un izgrezno ar kādu ievārījumu vai svaigām ogām. Klāt pasniedz pienu, saldu krējumu vai olu mērci.

Kaltētu ābolu uzpūtenis

Kaltēti āboļi — 300 g
Cukurs — 200 g
Olu baltumi — 3 gab.

Kaltētus ābolus nomazgā, pārlej ar ūdeni, lai apņemti un sautē mīkstus. Izdzen caur sietiņu, atdzesē, pieliek cukuru un olu baltumus. Kuļ, kamēr stāv uz slotiņas. Pasniedz ar saldu pienu.

Ērkšķoģu uzpūtenis

Ērkšķoģas — 500 g
Cukurs — 150 g
Olu balt. — 2—3 gab.

Notīrītas un nomazgātas ērkšķoģas sutina mīkstas un izrīvē caur sietiņu, pieliek cukuru, atdzesē. Pieliek saputotus olu baltumus un kuļ, kamēr stāv uz slotiņas. Pasniedz ar saldu pienu.

Rabarberu uzpūtenis

Rabarberi — 500 g
Cukurs — 200 g
Olu baltumi — 3 gab.

Rabarberus nomazgā, sagriež gabaliņos, apkaisa ar cukuru un sutina mīkstus. Izdzen caur sietiņu un atdzesē. Pieliek saputotus olu baltumus, kuļ, kamēr stāv uz slotiņas. Pasniedz ar pienu.

Jāņoģu želejas uzpūtenis

Jāņoģu želeja — 5 ēd. kar.
Olu baltumi — 4—5 gab.

Pie želejas pieliek olu baltumus un puto, kamēr stāv uz slotiņas. Liek uz lēzena trauka. Izgrezno ar želeju. Pasniedz ar saldu pienu.
Gluži tāpat uzpūteni var gatavot no visām citām želejām.

Rudzu miltu uzpūtenis

Rudzu milti — 150—200 g
Dzērvenes — 200 g
Ūdens — $\frac{3}{4}$ l
Cukurs — 200 g

Dzērvenes savāra ar ūdeni un izdzen caur sietiņu, pielej vajadzīgo ūdeni un uzvāra. Pievieno sijājot miltus, ļauj drusku pavārīties, lej bļodā un puto, pievienojot pēc garšas cukuru. Pasniedz ar saldu pienu.

Buberti

Buberti ir ļoti līdzīgi biežputrām. Liek klāt ar cukuru saputotus olu dzeltenumus un saputotus olu baltumus. Bubertu var gatavot no manna, kviešu miltiem un no grūbām. Buberta gatavošanai nepieciešamas olas. Vienai personai rēķina $\frac{2}{3}$ — $\frac{1}{2}$ olu. Ja bubertam pieliek olu mazāk, tad tas maz atšķīras no biežputras. Vāra no putrainiem vai miltiem pašķidru biežputru, atdzesētai pievieno ar cukuru saputotus olu dzeltenumus, labi izmaisa un beidzot viegli cilājot, bet ne maisot, pievieno saputotus olu baltumus. Olu baltumiem pieliek nedaudz cukura, jo tad tie iznāk stingrāki un biežputru padara irdenāku. Gatavus bubertus liek lēzenās bļodās un pasniedz aukstus ar augļu sulām vai mērcēm. Labam bubertam jābūt porainam, vieglam, ne pārāk saldām, ar īpatnēju olu garšu.

Miltu buberts

Kviešu milti — 200 g
Piens — 1 l
Olas — 4 gab.
Cukurs — 100 g
Rieksti — 50 g

Dzērveņu mērce

Pusi piena uzvāra, pielej pārējā pienā atšķaidītus miltus un uzvāra. Olu dzeltenumus ar cukuru saputo. Pievieno miltu biežputrai. Labi izmaisa un, viegli cilājot, pievieno saputotus olu baltumus un sakapātus riekstus, bez riekstiem var arī iztikt. Pasniedz ar kādu augļu vai ogu mērci.

Manna buberts

Manna — 150 g
Piens — 1 l
Olas — 4—5 gab.
Cukurs — 100 g

Ogu mērce

Pienu uzvāra, iekuļ manna un uzvāra, ļauj uzbriest. Olu dzeltenumus ar cukuru saputo, pievieno biezputrai, labi izmaisa. Beidzot pievieno saputotus olu baltumus, viegli izcilā. Pasniedz ar augļu vai ogu mērci.

Želejas

Želejas var gatavot no dažādām augļu vai ogu sulām un no piena ar olām. Augļu sulām un pienam pieliek vajadzīgās garšas vielas un sarecina ar želatīnu. Želatīnu pirms pievienošanas nomērcē aukstā ūdenī, nospiež, ieliek kastrolī un siltā vietā izkausē, tad lēnām pievieno sulai, izmaisa, salej traukos un ļauj sarecēt. Ieteicams kādu laiku pēc želatīna pielikšanas šķidrumu maisīt un tad liet traukos, jo citādi želatīns bieži nosēžas trauka dibenā. Želejas var liet glītos stikla traukos, ar kuņiem arī pasniedz galdā, bet var liet un sastindzināt piemērotās formās, pēc tam izgāzt uz lēzeniem traukiem. Želejas var ļoti glīti izgreznot ar putu krējumu vai augļiem. Augļu želejas pasniedz ar putu krējumu, turpretim piena un olu želejas ar augļu sulām vai mērcēm. Vērtīgākas un garšīgākas ir tās želejas, kuņas gatavotas no svaigu ogu sulām. Vienai personai ņem $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ glāzes šķidruma un uz 1 glāzi šķidruma $2\frac{1}{2}$ —3 plāksnītes želatīna.

Svaigu dzērveņu želeja

Dzērvenes — 600 g
Ūdens — 3 gl.
Cukurs — 300 g
Želatīns 10 plāksnītes

Putu krējums — 1 gl.

Ogas nomazgā, izlasa un iegūst sulu izspiežot. Ūdeni uzvāra, pieliek klāt cukuru. Tad šķidrumu atdzesē un atdzisušam pievieno iegūto sulu, izkāš caur drēbi. Pieliek nomērcētu, izkausētu želatīnu, maisa kādu laiciņu. Beidzot salej ar ūdeni izslacītās formās, ļauj stāvēt 12—14 stundas. Izgāž no formām. Pasniedz ar putu krējumu.

Zemeņu želeja

Zemenes — 400—500 g
Cukurs — 200 g
Ūdens — $2\frac{1}{2}$ gl.
Želatīns — 10 plāksnītes

Putu krējums — 1 gl.

Zemenes ar ūdeni savāra, izdzen caur sietiņu un izkāš caur drēbi. Pieliek cukuru un uzvāra. Pielej izkausētu želatīnu un maisot atdzesē. Salej traukos un ļauj sastingt. Pasniedz ar putu krējumu.

Putotā želeja

Dzērvenes — 200 g
Ūdens — 1 gl.
Cukurs — 100 g
Želatīns — 6 plāksnītes

Dzērvenes nomazgā, izlasa un izspiež sulu. Ūdeni ar cukuru savāra sīrupā, atdzesē, pievieno izkāsto dzērveņu sulu un pievieno izkausētu želatīnu. Saputo ar putojamo slotiņu stingrās putās. Pasniedz atdzesētu ar pienu.

Rūgušpiena želeja

Rūgušpiens — $\frac{1}{2}$ l
Ogu sula — $\frac{1}{2}$ gl.
Cukurs — 100 g
Želatīns — 7 plāksnītes

Labu rūgušpienu sakuļ ar putojamo slotiņu, pievienojot ogu sulu un cukuru. Lēnām pielej želatīnu. Lej traukos, ļauj sastingt. Pasniedz ar putu krējumu.

Paniņu želeja

Paniņas — $\frac{1}{2}$ l
Ogu sīrups — $\frac{1}{4}$ l
Cukurs — pēc garšas
Želatīns — 8—9 plāksn.

Ņem labas, biezas paniņas, pielej ogu sulu un pieliek pēc garšas cukuru. Visu labi samaisa. Pieliek izkausētu želatīnu, lej traukos un ļauj sastingt.

Vīna želeja

Vīns — 1 $\frac{1}{2}$ gl.
Cukura sīrups, ūdens — 1 gl.
Cukurs — 75—100 g
Želatīns — 10 plāksnītes

Vāra cukura sīrupu, atdzesē, pielej vīnu un pievieno želatīnu. Lej traukos un ļauj sastingt. Pasniedz ar putu krējumu.

Olu želeja

Olu dzeltenumi — 4 gab.
Salds krējums — 1 gl.
Piens — 1 gl.
Cukurs — 200 g
Želatīns — 7 plāksnītes

Olu dzeltenumus sarīvē ar cukuru. Krējumu uzvāra ar pienu un savieno ar olu dzeltenumiem. Nomērcētu, izkausētu želatīnu lēnām maisot pievieno olām un pienam. Labi izmaisa, lej izslacinātos traukos un ļauj sastingt. Pasniedz ar ogu sulu vai mērci.

Krēmi

Krēmus pieskaita pie smalkākiem saldiem ēdieniem. Tos pagatavo no olām, ogām, augļiem, krējuma, piena, cukura un želatīna. Nepieciešams visu krēmu sastāvā ir putu krējums, kuŗu ņem $\frac{1}{4}$ glāzi vienai personai. Uz 1 glāzi kādas sulas vai olu maisījuma ņem 1 glāzi putu krējuma. Želatīna daudzumu krēmiem var samazināt uz 2 plāksnītēm 1 glāzei šķidrums.

Krēmus gatavojot vienmēr ir jāizvēlas svaigi produkti, jo, citādi krēmi neiznāks pietiekami garšīgi. Tāpat arī jāievēro, ka saputoto krējumu var savienot tikai ar atdzisušu šķidrumu vai biezputru. Vispirms attiecīgajam šķidrumam pielej aukstā ūdenī nomērcētu vai izkausētu želatīnu, pēc tam pievieno saputotu krējumu, krēmu viegli izcilā, liek traukos un ļauj sastingt. Ieteicams krēmu gatavot dienu pirms lietošanas, jo tad tas būs pareizi sastindzis. Krēmus nedrīkst likt skārda formās, jo no tādām pievelkas skārda garša. Krēmus izgrezno ar augļiem, ogām, putu krējumu un pasniedz vai nu ar ogu sulām vai mērcēm.

Miežu putrainu krēms

Miežu putraini — 90 g

Piens — 2 gl.

Sāls — pēc garšas

Cukurs — 100 g

Svaigi āboli — 200 g

Putu krējums — 1 gl.

Želatīns — 7—9 plāksnītes

No piena un miežu putrainiem izvāra irdenu biezputru, pieliekot nedaudz sāls, un atdzesē. Ābolus nomizo — sagriež lielākās šķēlēs un viegli apkarsē cukura ūdenī, atdzesē, sagriež gabaliņos. Atdzesētā biezputrā viegli iecilā saputotu putu krējumu, pieliek cukuru un ābolus un lēnām pielej izkausētu želatīnu. Saliek bļodā, ļauj sastingt. Pasniedz ar ogu mērci.

Svaigu ābolu krēms

Putu krējums — 1¹/₂ gl.

Svaigi āboli — 300 g

Ūdens — 1³/₄ gl.

Cukurs — 100 g

Želatīns — 7—9 plāksn.

Svaigus ābolus nomazgā, nomizo, sagriež sīkākās daļās, izdala sēklotnes, plēksnītes. Sagriež četrkantainos gabaliņos. Sagatavotos ābolus liek pa daļām vārīties cukura sīrupā. Drusku apvāra, lai zaudē zaļo krāsu, bet nedrīkst ļaut izjukt. Liek uz šķīvja, lai ātri atdziest.

Krējumu saputo, pieliekot nedaudz cukura. Saputotam krējumam liek lēnām klāt sagatavotos, atdzesētos ābolus, cukuru un želatīnu. Liek traukā. Izgrezno ar putu krējumu un ābolu šķēlītēm.

Žāvētu ābolu krēms

Žāvēti āboli — 150 g

Cukurs — 80 g

Putu krējums — 1—1¹/₄ gl.

Želatīns — 5 plāksnītes

Ūdens — 1,5 l

Ābolus nomazgā, pārlej ar nedaudz ūdens un sautē mīkstus. Izrīvē caur sietu vai samaļ gaļas mašīnā un atdzesē. Saputotam krējumam pieliek auksto ābolu masu, cukuru un želatīnu. Liek traukos, ļauj sastingt. Pasniedz ar ogu mērci.

Zemeņu krēms

Putu krējums — $\frac{3}{4}$ gl.
Zemeņu konservi — $\frac{2}{3}$ gl.
Cukurs — pēc garšas
Želatīns — 5 plāksnītes

Vasarā zemeņu konservu vietā var ņemt zemeņu ogas. Svaigu ogu krēmu var gatavot bez želatīna, bet ja liek konservus, tad želatīna drusciņ vajadzēs. Saputotam krējumam pievieno zemeņu konservus, cukuru un aukstā ūdenī nomērcētu un izkausētu želatīnu. Izcilā, liek stikla bļodā vai ar aukstu ūdeni izskalo tā formā. Pasniedz uz stikla šķīvjiem bez mērces.

Krēmu var pagatavot, ņemot tikai zemeņu sīrupu vai sulu, bez ogām. Ja ogas ļoti lielas, tad sašķaidā tās. Tā var gatavot ne tikai zemenes, bet arī visas citas ogas un to konservus. Var ņemt arī ievārījumus. Želatīnu aprēķina pēc sīrupa vairuma. Uz 1 glāzi sīrupa ņem 3—4 plāksnītes želatīna.

Vīna krēms

Putu krējums— $1\frac{1}{4}$ gl.
Vīns — $1\frac{1}{4}$ gl.
Cukurs — pēc garšas
Želatīns — 6 plāksnītes.

Olas — 3 gab.
Cukurs — 80 g

Emaljētu katliņu izskalo ar aukstu ūdeni. Iesit veselas olas, cukuru, liek uz plīts (virs riņķiem) un puto, kamēr vienāda, gaiša, pabieza un vairumā dubultojusies masa. Masu atdzesē. Želatīnu nomērcē un izkausē. Saputotam krējumam pievieno olu masu, vīnu un želatīnu. Ja vajaga, pieliek sasmalcinātu cukuru. Viegli izmaisa. Liek stikla traukos, ļauj sastingt, izgrezno ar sarkanu želeju vai putu krējumu. Pasniedz bez piedevām.

Dedz. cukura krēms (Brūlē krēms)

Putu krējums — $1\frac{1}{4}$ gl.
Cukurs — 6 ēd. karotes.
Ūdens — $1\frac{1}{4}$ gl.
Želatīns — 8 plāksnītes

Cukurs — 6 ēd. karotes
Ūdens — $\frac{1}{2}$ gl.

Uz sausas pannas uzbeļ (6 ēdamas karotes) cukuru, piepilina pāris pilītes auksta ūdens un maisot karsē uz straujas uguns, kamēr tumši brūns, pamazām lej klāt karstu ūdeni, vienmēr maisot. Novelk uz plīts malas, atdzesē.

Saputotam putu krējumam pielej sagatavoto cukura šķidrumu, želatīnu un izmaisa. Liek bļodās, atdzesē. Padod ar cukura mērci, kuŗu gatavo tāpat kā klāt lejamo ūdeni, tikai nesabrūnina tik brūnu un ūdens lej mazāk.

Rupjmaizes krēms

Cieta rupjmaize — 100 g
Putu krējums — $1\frac{1}{4}$ gl.
Cukurs — pēc garšas

Ievārījums — pēc vajadz.

Augļu mērce

Rupjmaizi sarīvē. Putu krējumu saputo pieliekot cukuru, tad piemaisa klāt rupjmaizi un ievārījumu. Sakārto traukā un izgrezno ar putu krējumu un ievārījumu. Pasniedz ar augļu mērci vai pienu.

Dažādi saldie ēdieni

Nabaga bruņinieks

Baltmaize — 10 šķēles

Ievārījums — 150 g

Olas — 1 gab.

Piens — pēc vajadzības

Sviests — 40 g

Rīvmaize

Cukurs — pēc garšas

Baltmaizi sagriež šķēlēs un nogriež garozu. Vienu šķēli pārziež ar ievārījumu, otru uzliek virsū, apmērcē sakultā olā ar pienu, apviļā rīvmaizē, liek sakarsētā sviestā un cep no abām pusēm dzeltenbrūnas. Atdzesē. Pasniedz ar kādu augļu vai ogu mērci.

Rupjmaizes maisījums

Putu krējums — 1,5 gl.

Nobriedusi maize — 300 g

Ievārījums — 250 g

Cukurs — 100 g

Cietu nobriedušu maizi sarīvē, samaisa ar daļu cukura. Putu krējumu saputo, pieliekot cukuru. Liek stikla traukā kārtām: maizi, ievārījumu, putu krējumu, līdz viss salikts. Nobeidz ar putu krējumu, izgrezno ar ievārījumu vai svaigām ogām. Pasniedz ar saldu pienu.

Augļi ar putu krējumu

Putu krējums — $\frac{1}{2}$ l

Ogas vai augļi — $\frac{3}{4}$ l

Cukurs — 150 g

Ogas notīra, noskalo un iecukuro. Aukstu putu krējumu saputo, pieliekot nedaudz cukura. Liek traukā kārtām: putu krējumu un ogas. Nobeidz ar krējumu un izgrezno ar ogām.

Ābolus var apvārīt cukura sīrupā un gatavot gluži tāpat.

Miklā cepti āboli

Āboli — 10 gab.

Kviešu milti — 200 g

Ola — 1 gab.

Sviests — 100 g

Skābs krējums — 50 g

Cukurs — 50 g

Ievārījums — 50 g

Ābolus nomazgā, nomizo, izņem sēklotnes, vidū pilda ievārījumu ar cukuru. Sviestu saputo, pieliek krējumu un tik daudz miltu, lai mīklu var izveltnēt. Izveltnē, sagriež četrkantīgos gabaliņos. Liek ābolu vidū un saņem visus mīklas stūrus kopā. Virsū uzliek no izveltnētās mīklas izgrieztus četrkantainus vāciņus. Apziež ar olu un cep vidēji karstā krāsnī. Pasniedz ar augļu vai ogu mērci.

Āboli ar krēmu

Āboli — 5 gab.

Cukurs — pēc vēlēšanās

Kr ē m a m:

Olu dzeltenumi — 4 gab.

Piens — $\frac{1}{2}$ l

Kviešu milti — 1 ēd. kar.

Cukurs — 75 g

Ābolus nomazgā, nomizo, izduļ serdītes un vāra mīkstus cukura sīrupā.

Krēmu pagatavo sekojoši: olu dzeltenumus ar cukuru saputo, pieliek miltus, labi izmaisa un lēnām pievieno uzvārītu pienu, izmaisa, lej emaljētā katliņā un karsē, pastāvīgi maisot, vajadzīgā biežumā. Atdzesē, pārlej pār āboliem un pasniedz galdā. Ābolus var arī nomizotus apviļāt olas baltumā, tad rīvmaizē, cept mērenā siltumā un pasniegt ar olu mērci.

Peldošas salas ar olu mērci

Olu baltumi — 5 gab.

Piens — 1 l

Olu dzeltenumi — 5 gab.

Cukurs — 150 g

Olu dzeltenumu ar cukuru saputo un lēnām pielej uzvārītu pienu. Lej katliņā un uzkarsē. Olu baltumus saputo, pieliekot nedaudz pūdercukura, atduļ ar karoti un apvāra viegli no abām pusēm cukura ūdenī vai pienā, kuŗu vēlāk izlieto mērces pagatavošanai.

Mērci lej bļodā, olu baltumu putas uzliek virsū. Pasniedz aukstas.

Spīdīgie āboli

Āboli — 5 gab.

Dzērvenes — 100 g

Cukurs — 300 g

Ūdens — 1 l

Agar-agar — 20 g

Putu krējums — $\frac{1}{4}$ l

Izvēlas vidēji lielus, labus ābolus. Nomizo, izduļ sēklotnes un apvāra cukurūdenī. Sakārto uz lēzena trauka. Cukurūdenim, pēc ābolu apvārīšanas, pievieno dzērveņu sulu un, ja vajadzīgs, izkāš. Tad šķidrumā savāra nomērcētu agar-agaru, atdzesē un kad sāk sastingt, lej pār āboliem. Liešanu atkārto vairākas reizes. Ļauj pilnīgi sastingt un grezno ar putu krējumu.

Augļi želejā

Žāv. augļi — 200 g
Svaigi augļi — 300 g
Dzērvenes — 200 g
Ūdens — 1 l
Cukurs — pēc garšas
Agar-agars — 20 g
Putu krējums — $\frac{1}{4}$ l

Olu mērce

Augļus sagatavo atsevišķi un sakārto glīti traukā. Dzērvenes savāra ar ūdeni, izkāš, pieliek cukuru un pievieno nomērcētu agar-agaru. Sagatavoto šķidrumu pārlej pār augļiem, ļauj sastingt, izgāž no formas, garnē ar putu krējumu un pasniedz ar olu mērci.

Saldējumi

Saldējums — sasaldēta augļu, ogu, piena, krējuma un olu mērce.

Par labākiem skaita krējuma saldējumus. Tos gatavo līdzīgi krēmiem, tikai bez želatīna. Piena saldējumus parasti gatavo ar olu piedevām un pirms pildīšanas līdz ar olām uzkarsē. Ūdens saldējumus gatavo sasaldējot ūdeni, kuņam pievienota augļu vai ogu sula un cukurs. Jo vairāk cukura pie saldējamās masas, jo lēnāk saldējums sasalst, bet arī tik ātri neatkūst.

Sagatavoto saldējuma masu var pildīt saldējamā mašīnā vai kādā plānā metalla traukā, piemēram skārda burkā. Trauku no visām pusēm apliek ar ledu un vārāmo sāli ($\frac{1}{4}$ sāls un $\frac{3}{4}$ ledus), ledu iepriekš sakapājot mazos gabaliņos. Vienkāršā metalla traukā saldējums sasalst tikai apmēram 2 stundās, bet saldējamā mašīnā — 30—40 minūtēs. Saldējums pa salšanas laiku jāapmaisa, lai sasaltu vienmērīgi. No saldējamās mašīnas, īsi pirms saldējuma gatavības, jāizņem koka spārniņi un masa labi jāizmaisa, pēc tam jāļauj kādu laiku stāvēt pilnīgi mierā, lai sasaltu vienmērīgi. Visu laiku jārupējas, lai ūdens, kas rodas ledum kūstot, varētu notecēt.

Saldējumus pasniedz galdā porcijās iedalītus uz stikla šķīvīšiem vai zemās, platās vāzēs.

Izgreznot var ar augļiem, ogām vai cepumiem.

Krējuma saldējums

Olas — 5 gab.
Cukurs — 120 g
Citronskābe — pēc garšas
Putu krējums — $\frac{1}{2}$ l

Olu dzeltenumus saputo ar cukuru, pievieno saputotus olu baltumus un saputotu putu krējumu. Pieliek pēc garšas izkausētu citronskābi un izmaisa. Liek saldējamā traukā un sasaldē.

Piena saldējums ar olām

Piens — $\frac{3}{4}$ l
Olu dzeltenumi — 4 gab.

Cukurs — 120—150 g

Olu dzeltenumus ar cukuru saputo, lēnām pielej uzvārītu pienu, lej atpakaļ katlīnā, uzkarsē. Atdzesē. Lej saldējamā traukā un sasaldē.

Riekstu saldējums

Piens — 1 l

Olu dzeltenumi — 5 gab.

Cukurs — 150 g

Rieksti (kodoli) — 50 g

Olu dzeltenumus ar cukuru saputo, pievieno sasmalcinātus, apgrauzdētus riekstus un lēnām pielej uzvārītu pienu. Lej katlīnā un uzkarsē. Atdzesē. Lej saldējamā traukā un sasaldē.

Ogu saldējums

Ogas — 1 l

Cukurs — 200 g

Ūdens — 1 gl.

Izlasītas ogas sašķaida, pārkaisa ar cukuru un atstāj kādu stundu. Pielej ūdeni un ļauj caur smalku sietiņu notecēties. Skaidro sulu liek saldējamā traukā un sasaldē.

Augļu vai ogu sulas saldējums

Augļu sula — $\frac{1}{4}$ l

Ūdens — $\frac{1}{2}$ l

Cukurs — 200 g

Ūdeni uzvāra, izkausē cukuru. Pielej dzidru sulu un pēc garšas citronskābi. Sulu lej saldējamā traukā un sasaldē.

Mājas dzērieni

Tēja un kafija

Tēju un kafiju ievēd Latvijā no ārzemēm par lielām naudas summām, kaut gan šīs vielas ir pilnīgi bez barības vērtības un uzskatāmas vienīgi par baudas līdzekļiem.

Tēja, kafija un kakao satur narkotiskas vielas — teobromīnu un kofeīnu, kas postīgi iedarbojas uz nervu sistēmu un traucē pareizu vielu maiņu organismā. Šīs veselībai kaitīgās, ievestās baudvielas, ļoti labi var aizvietot ar labības un dārzeņu kafiju, ābolu mizu, ābeļu lapu, dažādu ziedu un ogu tējām.

Dabīgās tējas

Ā b e ļ u l a p a s vislabāk ievākt rudenī, pēc salnas. Savāktās lapas rūpīgi nomazgā, saliek, cik iespējams, cieši māla traukā, virsū uzliek stingru vāku un sautē

krāsni, kamēr lapas pilnīgi mīkstas. Pēdīgi sasautētās lapas izžāvē lēnā siltumā. Var mazliet apgrauzdēt — būs glītāka krāsa.

Ā b o l u m i z a s parasti savāc žāvējot ābolus un sakaltē labā siltumā gaiši brūnas.

Zemenājus un avenājus lieto kopā ar pusgatavām ogām; izkaltē tāpat kā ābeļu lapas.

Veselīgas un garšīgas ir brūkleņu ziedu, liepu ziedu, kumelīšu u. d. citu ziedu un augļu tējas.

Sagatavotas tās jāuzglabā slēgtā traukā, sausā, tīrā vietā. Tējas pagatavošanai jālieto mīksts ūdens, ciets kaļķains ūdens tējai dod sliktu piegaršu. Ūdeni kopā ar tējas „zālēm” nedrīkst vārīt, lai nezūd labā garša un smarža. Vārošu ūdeni pārlej „tējas zālēm” un slēgtā traukā atstāj kādu laiku, kamēr tējas stiprums ievelkas, tad pielej pēc vajadzības pie uzvārīta tējas ūdens.

Vēl jāpiezīmē, ka ļoti izplatītā citrona vietā, ko liek pie tējas patīkamās skābās garšas dēļ, ļoti labi var lietot kādu skābu ogu — jāņogu, vai dzērveņu sulu. Ogu sulas tējai dod glītu, sārtu krāsu, kā arī patīkami atspirdzinātāju garšu.

Mājas kafija

Labā mājas kafija iznāk, ja lieto vienādās daļās kviešus, rudzus, miežus, cukurbietes un cigoriņus. Graudus sagrauzdē brūnus. Graudi jāgrauzdē katri atsevišķi, jo tie nepaliek brūni vienādā laikā. Sagrauzdētos graudus, cigoriņus un citas vielas samaj kafijas dzirnaviņās un sajauc kopā pēc garšas.

Kafiju var pagatavot arī no rudzu miltu un olu mīklas. Ņem apm. $\frac{1}{2}$ l salda piena, 2—3 olas un tik daudz rudzu miltu, lai iznāk bieza mīkla. Cieto mīklu izveļ plānos gābalos, izžāvē un sagrauzdē brūnu, tad samaj un lieto kafijas gatavošanai.

Gatava kafija jāuzglabā slēgtā traukā, sausā vietā.

Arī kafijas vārīšanai mīksts ūdens ir labāks. Kafiju parasti iebeļ vārošā ūdenī, ņemot uz 1 l ūdens 1—2 ēdamkarotes kafijas, vēl reizi uzvāra un ļauj ievilkties apm. 5—10 minūtes. Lai kafijas biežumi ātrāk un labāk nosēstos, tad pēc uzvārīšanas kafijai pielej mazliet aukstu ūdeni. Pēc tam kafiju izkāš un pasniedz ar saldu pienu vai krējumu.

Maizes ūdens

Rupja maize — 200 g

Ūdens — 1—2 l

Cukurs — 100 g

Dzērveņu sula — pēc garš.

Maizi sabrūnina, aplej ar vārošu ūdeni un patur vairākas stundas. Pēc tam nokāš, pievieno cukuru un dzērveņu sulu pēc garšas. Lieto aukstu.

Kultene

Rudzu miltus pārlej ar karstu ūdeni (apm. 90° C.), lai iznāk pašķidras putriņas biežumā. Tad kulsta, kamēr masa atdziest, paliek bālgana, vienāda un saputojas. Pēc tam atšķaida ar remdenu ūdeni (apm. 30° C.) dzeļamā biežumā, tad pieliek labu maizes ieraugu, vai labi norūgušu, sakulstītu rūgušpienu, raugu, kā arī drusku cukuru

vai medu. Uz 1 spaini kultenes ņem $\frac{1}{2}$ —1 l rūgušpiena un $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ paciņas rauga. Novieto siltā vietā (pie 20° C.) un atstāj, kamēr ierūgst.

Labu kulteni var lietot kā ieraugu tālākai gatavošanai, ņemot 8%.

Galdā kulteni pasniedz atšķaidītu ar ķērnies, saldu vai rūgušu pienu.

Maizes kvass

Rupja maize — 2 kg

Ūdens — 15 l

Raugs — 50 g

Cukurs — 700—800 g

Piparmētru novārījums — pēc garšas

Cietu, nobriedušu maizi vai maizes garozas sakaltē, kamēr paliek brūnas, tad saliek traukā, pārlej ar vārošu ūdeni un atstāj 10—12 stundas. Raugu atšķaida ar remdenu ūdeni, pievieno mazliet cukuru, pāris karotes miltu un ļauj uzrūgt. Kvasu nokāš, pieliek cukuru, piparmētru novārījumu, sagatavoto ieraugu un raudzē siltā vietā (apm. 15° C.), kamēr virsū saceļās baltas putas. Norūgušo kvasu sapilda pudelēs, aizkorķē un novieto vēsā vietā. Var uzglabāt apm. 1—2 nedēļas.

Ābolu kvass

Ābolu mizas — apm. 5 l

Ūdens — 15 l

Raugs — 50 g

Cukurs — 700—800 g

Žāvētas, sadrupinātas mizas pārlej ar vārošu ūdeni un atstāj 10—12 stundas, kamēr ievelkas krāsa un garša. Gadījumā ja kvasai par maz skābuma, tad klāt var pielikt gabaliņos sagrieztus rabarberus vai pieliet skābu ogu sulu un krāsas labad pievienot dedzinātu cukuru. Pēc tam kvasu nokāš un tālāk rīkojas pilnīgi tāpat kā iepriekšējā gadījumā.

Kvasu var uzglabāt ilgāku laiku.

Rabarberu kvass

Rabarberi — 800—1000 g

Ūdens — 5—6 l

Cukurs — 500—600 g

Raugs — 30 g

Rabarberus nomizo, sagriež gabaliņos, pārlej ar vārošu ūdeni un atstāj, lai izvelkas garša un skābums. Pēc tam nokāš, ja vēlas, var pielikt dedzinātu cukuru vai iesala ekstraktu, tad kvass būs iedzeltenā krāsā. (Pievienojot kādu ogu sulu būs sārts). Raudzē tāpat kā iepriekšējos gadījumos. Tikai sapildot pudelēs jāuzmanās, jo kvasam apakšā sakrājas diezgan daudz dulķes, tādēļ vislabāk pirms pildīšanas pudelēs, izkāst. Rabarberu kvass, labi noraudzēts, nostāvējies, ir ļoti garšīgs un atspirdzinātājs.

Ogu kvass

Ūdens — 5—6 l

Ogu sula — apm. 3 gl. vai svaigas ogas — apm. 1 l

Cukurs — 500—600 g

Raugs — 25 g

Lieto dažādu ogu — zemeņu, aveņu, ķiršu, jāņogu un dzērveņu sulu, vai arī ogu laikā, svaigas ogas. Ja lieto svaigas ogas, tad vispirms tās sasmalcina un izspiež sulu. Pārpalikumus pārlej ar ūdeni, uzvāra (lai labi izskalojas) un izkāš. Uzvārtam ūdenim pievieno cukuru un atdzisina raudzēšanas temperatūrā, apm. 18° C. Ja lieto saldās ogu sulas, tad ieteicams vienmēr klāt pielikt, tāpat kā pārējos gadījumos, iepriekš sagatavotu ieraugu, un kvasu noraudzēt. Norūgušu sapilda pudelēs un uzglabā.

Ogu kvass ir veselīgs, garšīgs un sevišķi aromātisks dzēriens.

Medus kvass

Ūdens — 10—12 l

Medus — 2 kg

Raugis — 50 g

Medu ar ūdeni vāra minūtes 10, nosmeļot putas. Tad atdzisina līdz raudzēšanas temperatūrai (apm. 18° C.) un pieliek iepriekš sagatavotu ieraugu. Raudzē siltā vietā dienas divas (jo rūgst lēnāk). Noraudzēto kvasu izkāš, sapilda pudelēs, aizlako un uzglabā vēsā vietā.

Labi nostāvējies kvass būs garšīgāks un putojošāks.

P i e z ī m e. Medus kvasu ļoti labi var glabāt tīrās, stiprās (vislabāk ozola) mucīnās.

Bērzu sulas

Labas, svaigas bērzu sulas salej traukā, pieliek dažas rupjas maizes garozas, upenājus un vēsā vietā ļauj ieskābt. Kad sulām patīkama ieskāba garša, tad sapilda pudelēs, kuņas iepriekš rūpīgi jāiztīra. Katrā pudelē pieliek 1—2 tējkarotes cukura, graudiņu vīnaktmensskābes (zirņa lielumā), dažas rozīnes un, ja vēlas, 1 tējkaroti spirta. Pudeles aizkorķē, aizlako un uzglabā vēsā vietā, vislabāk pagrabā, zemēs ieraktas. Lietojamas pēc 6 nedēļām. Labi norūgušām sulām jābūt dzirkstošām, patīkami ieskābu garšu.

P i e z ī m e. Pudeles ieteicams tīrīt šādi: vispirms izskalo ar remdenu sōdas ūdeni, tad izplaucē ar vārošu ūdeni un izžāvē sausas, vislabāk karstā krāsnī.

Ogu limonādes

Ogu limonādes gatavo no svaigas vai konservētas ogu vai augļu sulas. Sulas lieto dažādas: zemeņu, aveņu, jāņogu, dzērveņu, ābolu u. c. Pie lietošanas ieteicams saldās sulas jaukt kopā ar skābajām, lai limonādei būtu atspirdzinātāja skāba garša.

Gatavojot limonādes, parasti ņem aukstu ūdeni (nevārītu, vai vārītu, atdzesētu), kam pievieno ogu sulu pēc vajadzības, lai būtu patīkams skābums, aromāts un krāsa, pēdīgi salduma pēc pieliek cukuru vai medu.

Ābolu limonāde

Ābolus nomazgā un ar visu mizu sagriež plānās šķēlītēs, pārkaisa ar cukuru, pārlej ar vārošu ūdeni (apm. uz 1 l ūdens ņem 5—6 ābolus) un atstāj, kamēr izvelkas ābolu sula un limonādei patīkama garša. Pirms lietošanas limonādi izkāš un salduma pēc, ja vajadzīgs, vēl pieliek cukuru vai medu.

Limonādes pasniedz pilnīgi aukstas.

Ogu bole

Ābolu sula — 2 l

Jāņogu sula — 1 l

Sv. ogas (zemenes, avenes) — 1 l

Cukurs — apm. 400 g

Zelsteris — 1 pudele

Ogas ņem svaigas, aromātiskas, stingrākas, tās uzmanīgi notīra, saliek traukā, pārkaisa ar daļu cukura un patur 2—3 stundas. Pēdīgi pievieno ābolu-ogu sulu un, ja vajadzīgs, vēl cukuru. Sagatavotu boli liek uz ledus un pamatīgi atdzisina. Pirms pasniegšanas bolei var pieliet aukstu zelteri (var arī iztikt bez tā), kas piedos atspirdzinātāju garšu.

Boli pasniedz aukstu boles glāzēs.

Nevārīta ogu sula limonādēm — esence

Nevārītu ogu sulu var sagatavot un uzglabāt ilgāku laiku, konservējot to ar skābi. Tādā gadījumā rīkojas šādi: ņem 3 ltr. svaigu ogu — zemeņu, aveņu, jāņogu, brūkleņu u. c. Ogas vispirms rūpīgi iztīra, saliek traukā, nedaudz sašķaida, tad pārlej ar 2 l auksta ūdens, kuņā izkausē 40—60 g vīnaktmens vai citrona skābes un patur stundas 12—24. Pēc tam sulu brīvi notecina (caur audekla vai marlija drānu) lai atdalītu biezumus. Iegūtai sulai uz 1 l sulas pieliek 1,1 kg cukura un lēni maisa tik ilgi, kamēr cukurs izkusis un sula tumīgi bieza.

Gatavai sulai no virsas nosmeļ putas, ja tādas būtu, sapilda pudelēs, aizkorķē, aizlako, novieto vēsās telpās un uzglabā. Lieto kā limonādes esenci.

Piena limonāde

Piens — 2 l

Medus — 8 ēdamkarotes

Dzērveņu vai jāņogu sula — 8 ēdamkarotes

Ogu sulu sajauc ar medu un lēni maisot pievieno labi atdzesētam pienam. Piena limonāde jālieto tūlīt, jo stāvēt piens sāk sarūgt.

Piena kvass

Piens — 10 l

Cukurs — apm. 100 g

Raugš — 50 g

Pienu uzsilda no 28—30° C. Raugu izkausē cukurā un pievieno pienam, visu samaisa un raudzē siltā vietā, apm. istabas temperatūrā, kamēr jūt rūguma garšu. Pēdīgi sapilda pudelēs un novieto vēsā vietā, apm. pie 0° C. lai rūgšanu spējī pārtrauktu. Uzglabā un lieto aukstu.

Rūgušpiens

Rūgušpienu raudzē no piln- un vājpiena, iedarbojoties pienskābes baktērijām, kas ražo pienskābi; pēdējā sarecina pienu, piešķirot tam patīkami ieskābu garšu. Raudzēšanai jāņem svaigs, tīrs piens; netīrā pienā var būt daudz citu sīkorganismu, kas rūgušpienam dos sliktu piegaršu. Rūgušpienu vislabāk raudzēt mazākos traukos, telpā pie 20° C. Šādā temperatūrā vissekmīgāki iedarbojas pienskābes baktērijas. Kad piens labi sarūdzis, tas jāatdzisina un jānovieto vēsā vietā. Labam rūgušpiena recenim jābūt blīvam, vienādam, patīkami ieskābu garšu un skaidrām sūkalām, kas atdalās rūgušpienu maisot. Pilsētās, kur piena tīrība apšaubāma, ieteicams pirms raudzēšanas to pasterizēt (karsēt) apm. līdz 70° C. un raudzēt mākslīgi ar pienskābes tīrkultūru. Pirms tīrkultūras pievienošanas pasterizēto pienu atdzisina līdz 25° C.; tīrkultūru lieto 4—8%, tālāk raudzē kā pirmā gadījumā.

Kefīrs

Kefīru gatavo no pilnpiena, vai kopā ar vājpienu, saraudzējot ar īpašu raugu, t. s. kefīra sēnītēm. (Kefīra sēnītes dabūjamas gan sausā, gan mitrā veidā L. Univ. Mikrobioloģijas institūtā, vai arī Latvijas Piensaimniecības Centrālā sav., Rīgā).

Kefīra pagatavošana ļoti vienkārša. Lai gūtu labus rezultātus, jālieto svaigs, labs piens, jaunas spēcīgas sēnītes un visā darbā jāievēro priekšzīmīga tīrība. Darbā jāatšķir trīs pakāpes: 1) kefīra sēnīšu atdzīvināšana, 2) ierauga sagatavošana un 3) kefīra pagatavošana.

Kefīra sēnītes, ilgi glabātas, būs ļoti novājinātas, nespēcīgas radīt rūgšanu, tādēļ tās jāatdzīvina: vispirms mazgā remdenā ūdenī, skalo vairākas reizes, tad pārlej ar remdenu ūdeni (apm. 20° C.), ņemot uz 1 l ūdens 3 g sēnīšu, un atstāj pa nakti. Otrā dienā sēnītes nokāš, noskalo un vēl pārlej ar ūdeni, atstājot līdz trešai dienai, kamēr labi piebriedušas. Tad vēl labi noskalo, pārlej ar uzsildītu vājpienu (apm. 22° C.) un atstāj 24 stundas 15—18° C. siltā vietā, lai sarūgst; sarūgušo pienu tad nokāš un lieto kā ieraugu tālākai kefīra gatavošanai.

Atdalītās sēnītes labi noskalo remdenā ūdenī, pārlej ar vājpienu un gatavo atkal jaunu ieraugu. Ja ieraugs nav vairāk vajadzīgs, sēnītes uzglabā, pārlietas ar remdenu ūdeni, vēsā telpā. Sagatavojot kefīru pudelēs, sarūgušo vājpienu — ieraugu (tīrkultūru), pievieno pienam, kuŗu iepriekš pasterizē līdz 90° C. un atdzisina līdz 20° C., tīrkultūru ņem 10%; visu samaisa, sapilda pudelēs, aizkorķē un atstāj istabas temperatūrā (16° C.) 24 stundas, kamēr sarūgst. Pa rūgšanas laiku, sevišķi sākumā, ieteicams laiku pa laikam pudeles sakratīt, lai rūgšana notiktu vienādi. Gatavo kefīru atdzisina un uzglabā lietošanai.

Labam kefīram jābūt pabiezam, putojošam un ar patīkamu ieskābu garšu. Ja kefīrs paliek stipri skābs, tas ir vecs un negaršīgs.

Jāpiezīmē, ka kefīru var pagatavot arī bez kefīra sēnītēm, to vietā lietojot jau gatavu kefīru. Šinī gadījumā no gatava kefīra pudeles nolej $\frac{3}{4}$, atlikumam pielej svaigu, līdz 20° C. uzsildītu pienu (ja vēlas, var pasterizēt) un atstāj istabas temp. 1—2 dienas, kamēr kefīrs sarūdzis. Tādējādi kefīra pagatavošanu gan var turpināt tikai zināmu laiku, jo vēlāk pārsvaru ņem parastās pienskābes baktērijas, kefīra rūgšana izbeidzas un rodas parastais rūgušpiens.

Jogurts

Jogurta pagatavošana mājas apstākļos neprasa daudz pūļu, tikai mazu uzmanību. Jogurta tīrkultūra — jogurta (bulgāru) baktērijas arī dabūjamas L. Univ. Mikrobioloģijas institūtā, Rīgā. Ar labiem panākumiem kā tīrkultūru var lietot arī gatavu svaigu jogurtu. Jogurtam parasti lieto pilnpienu. Pirms gatavošanas pienu uzvāra, vai uzkaršē līdz 90° C., atdzisina līdz 40—50° C. un tad pievieno tīrkultūru, uz 1 glāzi piena 1 karoti tīrkultūras, kuŗu iepriekš labi samaisa (jārīkojas uzmanīgi, traukiem un karotei jābūt iepriekš noplaucētiem, lai pienā neievadītu citus nelabvēlīgus sīkorganismus).

Sapildītos trauciņus novieto apm. 45—50° C. telpā uz 4—6 stundām. Jārūpējas, lai temperatūra pa šo laiku nekristu zem 45° C., tāpēc trauciņus vislabāk salikt siltuma krāsnī, vai traukā ar siltu ūdeni, virsū uzlikt vāku un atstāt nekustot, kamēr sarūgst. Gatavs sarecējis jogurts tūliņ jāatdzisina un jāuzglabā vēsā vietā.

Viens trauciņš gatava jogurta lietojams kā tīrkultūra tālākām vajadzībām. Ievērojot tīrību ar trauciņiem un uzmanību gatavojot, pārpotēšanu var izdarīt 10—11 dienas, bez tīrkultūras atjaunošanas.

Ja vēlas jogurtu ar maigāku garšu (ne pārāk skābu), tad ieteicams jogurta tīrkultūru lietot kopā ar pienskābes tīrkultūru, kā arī īstā laikā apturēt piena skābšanas procesu (gatavs jogurts tūliņ jāatdzisina), citādi zem jogurta baktēriju iespaida tas iznāk pārāk skābs. Labā jogurtā pienskābes daudzums var būt no 0,3 līdz 0,5%.

Raudzēta piena produktu barības vērtības ir tādas pat, kā svaigam pienam, tikai zināmas barības vielas pa rūgšanas laiku pārvēršas un kļūst vieglāk izmantojamas. Bez tam, šie piena dzērieni atstāj ļoti labu ietekmi uz cilvēka organismu, jo pienskābe ierobežo cilvēka zarnās pūšanas baktēriju darbību, kas rada indīgas vielas — toksīnus, tādēļ piena dzērieni ļoti veselīgi un vispār iecienīti.

Aukstie ēdieni

Aukstos ēdienus izdevīgi gatavot viesībās, kur jārēķinās ar mazu kalpotāju skaitu.

Ja aukstie ēdieni ir vienīgā viesību maltīte, tad jāizvēlas lielāks ēdienu skaits un dažādība. Kad aukstos ēdienus pasniedz vienīgi apetīta ierosināšanai pirms pusdienām, ēdienu skaitam nav jābūt lielam, toties ieteicams izvēlēties stiprākus (sāļākus vai skābākus) ēdienus. Aukstie ēdieni ieņem redzamu vietu arī brokastīs un parastās vakariņās.

Gatavojot aukstos ēdienus sevišķi liela vērība jāpiegriež ēdienu garšai un glītam sakārtojumam. Ēdienu izgreznošanai lieto dažādas spilgti krāsotas saknes un dārzājus, piem. sarkanās bietes, burkānus, rožu un puķu kāpostus, tomātus, radīsus, mārrutkus, zirnīšus, salātu un pētersīļu lapas u. t. l. Bez tam greznošanai bieži izlieto biezu, skābu krējumu, putu krējumu, dažādas majonēzes mērces, putotu sviestu u. t. l. Aukstos ēdienus izgreznojot jāraugās uz to, lai greznošanai lietojamais produkts vai nu ietilptu pašā ēdiena sastāvā, vai kopā ar to — labi garšotu. Pavisam nepielaižama ir ēdienu izgreznošana ar papīra rozetēm un citiem neēdamiem veidojumiem. Greznošanai lietojamās saknes (ja tās parasti lieto vārītā veidā) jānovāra. Nav jācenšas pārklāt ēdiena virsu ar dažādiem sīki izliktiem rakstiem, bet gan, sakārtojot lielākās grupās saknes, lapas un augļus jāmēģina radīt spēcīgi krāsu efekti.

Tā kā aukstos ēdienus mēdz bagātīgi izgreznot, tad uz galda nav jāliek pārāk daudz ziedu vai cita dekoratīva materiāla, pretējā gadījumā kopiespaids iznāk pārāk raibs.

Sastādot auksto ēdienu karti, jāskatās uz to, lai tā neiznāktu pārāk vienpusīga (pārāk daudz gaļas un zivju); tāpēc sevišķa vērība jāpiegriež taisni tādiem ēdieniem, kas bagāti saknēm, dārzājiem un augļiem. Kopā ar aukstiem ēdieniem var pasniegt arī dažādus sierus, konservus (ķilavas, šprotes) un (katrā ziņā!) sviestu. Sierus liek uz galda lielākā gabalā (nesagrieztus) uz stikla vai fajansa šķīvjiem, zem stikla kupola, klāt pieliekot siera nazi. Sviestu var likt galdā apaļās bumbiņās vai citādi veidotu, vai arī vienkārši sagrieztu glītos gabalos, izgreznotu ar radīsiem un zaļumiem. Sviesta trauku uz galda jāliek tik daudz, lai katram tie būtu viegli katrā laikā sasniedzami. Konserviem, kuņus pasniedz skārda burciņās, nogriež vākus un zem burciņām paliek šķīvīšus.

Salāti un zaļbarība

Salāti ar krējumu

Labi noskalotas salātu lapiņas liek uz sietiņa notecēties. Skābu krējumu sajauc ar sāli, sakapātiem zaļumiem, sagrieztiem radīsiem un svaigiem gurķiem (var iztikt arī vienīgi ar norīvētu gurķu miziņu), pieliek sarīvētu mārrutku, mazliet etiķi un cukuru. Ja krējums ļoti biezs, atšķaida to ar rūgušpienu, paniņām vai pienu, sliktākā gadījumā var izlietot šim nolūkam pat ūdeni. Salātu lapiņas ar pirkstiem viegli saplucina (ar nazi nedrīkst griezt, stipri tiek saspiestas un pieņem sīvu garšu), īsi pirms galdā pasniegšanas sajauc ar sagatavoto mērci, var izgreznot ar radīšu un svaigu gurķu gabaliņiem.

Salāti ar sieru

Skābu krējumu samaisa ar cietu, sarīvētu krējuma sieru, atšķaida pēc vajadzības, pieliek sāli pēc garšas un sajauc ar salātu lapām.

Salāti ar sviestu

Sviestu sacep uz pannas brūnu, pieliekot pēc garšas sāli, cukuru un etiķi (vislabāk vīnetiķi). Pārlej, īsi pirms galdā sniegšanas pār sagatavotiem salātiem.

Salāti ar eļļu

Sagatavotas salātu lapiņas pārļaista ar kādu ēdamo eļļu, kuņai pievieno sāli, etiķi un mazliet cukuru. Labi garšo šie salāti sajaukumā ar svaigu gurķu šķēlēm.

Salāti ar olām

Atdalītas, noskalotas, nosusinātas salātu lapiņas liek kārtām uz trauka, pa starpām iekaisot cieti novārītas, sakapātas olas. Pārlej ar eļļas mērci.

Salāti ar majonēzes mērci

Sagatavotas salātu lapiņas sajauc ar kādu majonēzes mērci.

Biešu salāti ar ogu sulu

Bietes — 400 g
Ogu sula — pēc vajadz.
Cukurs — pēc garšas
Ķimenes — pēc garšas

Novārītas bietes saēvelē, samaisa ar kādu skābu ogu (dzērveņu, jāņogu, brūkleņu u. c.) svaigo sulu, pieliek cukuru un ķimenes pēc garšas. Ogu sulas vietā var izlietot arī etiķi.

Biešu salāti ar āboliem I

Bietes — 200 g
Āboli — 400 g
Ogu sula — pēc vajadz.
Mārrutki — pēc garšas

Novārītas bietes un svaigus ābolus saēvelē garenās strēmelītēs un samaisa kopā, pārlaista ar ogu sulu, mazliet pieliek sarīvētus mārrutkus. Ja āboli un bietes nav pietiekoši saldi, jāpieliek mazliet cukura.

Biešu salāti ar āboliem II

Bietes — 150 g
Āboli — 300 g
Sk. krējums — 1 ēd. kar.

Novārītas bietes un ābolus smalki sarīvē un samaisa ar skābu krējumu. Ja vēlas, var pielikt arī mazliet cukuru un sarīvētus mārrutkus.

Biešu salāti ar kartupeļiem un selerijām

Bietes — 200 g
Kartupeļi — 400 g
Selerijas — 25 g
Ogu sula — pēc garšas

Svaigas, nevārītas bietes un selerijas saēvelē garenās strēmelītēs, pieliek novārītus, pilnīgi atdzisinātus, garenos gabaliņos sagrieztus kartupeļus un sajauc ar ogu sulu vai etiķi, pieliekot mazliet sāli un cukuru. Var pielikt arī sakapātus, apgrauzdētus riekstus.

Skābētas saknes

Burkāni — 400 g
Pētersīļi — 200 g
Selerijas — 200 g
Sv. kāposti — 300 g
Sv. āboli — 200 g
Sāls — pēc garšas
Tomātu biezenis — 1—2 gl.

Sīpoli — 100 g
Turku pipari — 2—3 gab.
Eļļa — apm. $\frac{1}{2}$ gl.

Burkānus, pētersīļus un selerijas nomizo un saēvelē garenās skaidās, līdzīgi sasmalcina sv. kāpostus un ābolus. Katru par sevi viegli apcep eļļā. Pēdējā jāņem tikai tik daudz, lai saknes nedegtu pie pannas klāt, jo mazāk eļļas izlietos salātu pagatavošanai, jo garšīgāki tie būs. Tāpat rīkojas arī ar smalki sagrieztu sīpolu un kāpostiem. Apceptām saknēm vēl jābūt pilnīgi cietām, tikai krāsu pārmainījušām. (Ja saknes apceptas pārāk stipri, tās nevar pareizi saraudzēt.)

Šādi sagatavotām saknēm pievieno ābolus, smalki sagrieztus un viegli applaucētus turku piparus (bez pēdējiem var arī iztikt) un sāli pēc garšas. Tad visu, cik iespējams, cieši pilda māla vai stikla burkā un pārlej ar svaigi vārītu, atdzesētu un pusšķidru tomātu biezeni. Trauku ar saknēm noliek siltā vietā rūgšanai, virsū uzliekot vieglu slogu. Pēc 2—3 dienām saknes iegūst patīkamu skābu garšu, tad trauku novieto vēsās telpās un salātus var ņemt lietošanai. Ēdami tie kā pilnīgi patstāvīgs ēdiens uz auksta, brokastu un vakariņu galda, ļoti iecienīti ir arī kā piedevas dažādiem gaļas ēdieniem. Saknes rudenos var ieskābēt lielākā vairumā un lietot tās pēc vajadzības visu ziemu.

Zaķa salāti

Zaķis — $\frac{1}{2}$ gab.
Burkāni — 200—400 g
Sīpoli — 200 g
Sāls — pēc garšas
Eļļa — pēc vajadzības

—
Ūdens — $1\frac{1}{2}$ gl.
Etiķis — $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ gl.
Sāls
} pēc garšas
Cukurs

Zaķa gaļai izņem kaulus, sagriež nelielos gabaliņos, pārkaisa ar sāli un apcep eļļā mīkstu un brūnu. Burkānus nomizo, glīti sagriež un sāls ūdenī novāra mīkstus. Pēc burkāniem tajā pat ūdenī novāra ripiņās sagrieztus sīpolus. Pāri palikušajam ūdenim pievieno etiķi, sāli un cukuru pēc garšas, vienu reizi uzvāra, pēc tam atdzesē. Salātu traukā liek kārtām zaķa gaļu, burkānus un sīpolus, visu pārlej ar aukstu marinādi, ļauj 3—6 stundas ievilkties.

Medījumu salāti

Cepešu atliekas — 1 tase
Marinētas saknes — 1 tase
Majonēzes mērce — 1 gl.
Tomāti, zaļumi — izgreznošanai

Salātu pagatavošanai var ņemt dažādu medījumu un mājputnu cepešu atliekas. Kā marinētās saknes vislabāk lietot parasto sakņu maisījumu, t. s. Mixed-Pickles. Saknes un gaļu sagriež glītās šķēlītēs, sajauc ar $\frac{1}{2}$ glāzi majonēzes mērces. Otro pusi mērces pārlej salātiem pāri, izgrezno ar tomātu šķēlītēm un salātu vai pētersīļu lapiņām.

Melnās saknes — tomātu salāti

Melnās saknes — 400 g

Tomāti — 300 g

Majonēzes mērce — 1—³/₄ gl.

Melno sakni nomizo (pēc nomizošanas, lai nepaliktu tumša, liek aukstā ūdenī, kuņam klāt uz 1 litru ir 1 ēdamkarote etiķa un 1 ēdamkarote kviešu miltu), novāra sāls ūdenī mīkstu, tad sajauc ar pusi no majonēzes mērces. Salātu traukā liek kārtām melno sakni un šķēlītēs sagrieztus tomātus, beigās pārlej ar pāri palikušo majonēzes mērci, izgrezno ar tomātiem un pētersīļu vai salātu zaļumiem. Melnās saknes vietā var lietot arī puķu kāpostus.

Kartupeļu salāti

Kartupeļi — 800 g

Sīpoli — 100 g

Etiķis — 4 ēdamkarotes

Eļļa — 1 ēdamkarote

Sāls — pēc garšas

Cukurs — pēc garšas

Kartupeļus ar mizu novāra, nomizo un sagriež puspirksta biezās šķēlītēs, pieliek rīpiņās sagrieztus sīpolus, pārkaisa ar sāli un pielej klāt etiķi un eļļu. Visu labi izjauc, ļauj pāris stundas ievilkties. Pasniedz kā patstāvīgu ēdienu uz aukstā galda vai kā piedevu pie dažādiem gaļas ēdieniem.

Biešu salāti ar pupiņām

Bietes — 150 g

Pupiņas — 150 g

Ogu sula — pēc vajadz.

Āboli — 100 g

Sāls, cukurs

Ābolus un novārītas, atdzisinātas bietes saēvelē garenās strēmelītēs, pieliek novārītas, atdzisinātas pupiņas, sajauc ar ogu sulu vai etiķi, pieliekot sāli un cukuru pēc garšas.

Burkāni ar āboliem

Burkāni — 300 g

Āboli — 300 g

Cukurs — pēc garšas

Novārītus, svaigus burkānus saēvelē garenās strēmelītēs, pieliek ar visu miziņu smalki sarīvētus ābolus, samaisa, pievieno cukuru pēc garšas. Var pielikt arī mazliet skābu krējumu.

Burkāni jāņogu sulā

Burkāni — 400 g

Jāņogu sula — pēc vajadzības

Cukurs — pēc garšas

Anīss — pēc garšas

Strēmelītēs saēvelētus burkānus sajauc ar svaigu jāņogu sulu, pieliek cukuru un sasmalcinātu anīsu pēc garšas.

Burkāni ar mārrutkiem

Burkāni — 400 g
Skābs krējums — 2 ēd. kar.
Sāls, cukurs
Etiķis, mārrutki

Saēvelētus burkānus sajauc ar skābu krējumu, pieliek sarīvētus mārrutkus un citas garšas vielas.

Burkāni ar brūkleņu ievārījumu

Burkāni — 400 g
Brūkleņu ievārījums — 2—3 ēd. kar.
Sk. krējums — 1—2 ēd. kar.
Dilles

Saēvelētus burkānus sajauc ar brūkleņu ievārījumu un skābu krējumu, pārkaisa ar sakapātām dillēm.

Burkāni ar medu

Burkāni — 400 g
Medus — 2—3 ēd. kar.
Ogu sula

Saēvelētus burkānus sajauc ar medu un pielej pēc garšas kādu skābu ogu sulu.

Burkāni ar sieru

Burkāni — 400 g
Siers — 100 g
Cukurs, sāls
Dzērveņu sula
Sk. krējums — 3—4 ēd. kar.

Skābam krējumam pieliek smalki sarīvētu sieru, cukuru, sāli un dzērveņu sulu pēc garšas, sajauc ar saēvelētiem burkāniem.

Rivēti mārrutki

Mārrutks — 1 gab.
Sāls, cukurs
Etiķis

Notīrītu mārrutku sarīvē, pieliek sāli, cukuru un etiķi pēc garšas.

Mārrutki ar skābu krējumu

Mārrutks — 1 gab.
Sk. krējums — 2—3 ēd. kar.
Sāls, cukurs, etiķis

Sarīvētu mārrutku sajauc ar skābu krējumu un pievieno garšas vielas.

Mārrutki ar skābiem gurķiem

Mārrutks — 1 gab.
Sk. krējums — 2—3 ēd. kar.
Sāls, cukurs, etiķis
Sk. gurķi — 1—2 gab.

Sarīvētu mārrutku sajauc ar krējumu, garšas vielām un sīki sagrieztiem skābiem gurķiem.

Mārrutki ar āboliem

Mārrutks — 1 gab.
Sk. krējums — 2—3 ēd. kar.
Sāls, cukurs, etiķis
Āboli — 150 g

Sarīvētu mārrutku sajauc ar krējumu, garšas vielām, pieliek sīki sakapātus ābolus.

Mārrutki ar bietēm

Mārrutks — 1 gab.
Bietes — 1—2 gab.
Cukurs, etiķis, sāls

Svaigas, nevārītas bietes un mārrutku sarīvē, sajauc, pieliek garšas vielas; var pievienot arī skābu krējumu.

Rutki ar skābiem gurķiem

Rutks — 1 gab.
Gurķis — 1 gab.
Sk. krējums — pēc vajadz.
Ķimenes

Saēvelētiem rutkiem pieliek sīki sakapātus skābus gurķus un sajauc visu ar skābu krējumu, pieliekot ķimenes pēc garšas.

Rutki ar skābiem kāpostiem

Rutks — 1 gab.
Skābi kāposti — 400 g
Sk. krējums — pēc vajadz.

Skābus kāpostus smalki sakapā, pieliek saēvelētu rutku un sajauc visu ar skābu krējumu.

Skābi kāposti ar burkāniem un āboliem

Skābi kāposti — 400 g
Burkāni — 400 g
Āboli — 400 g
Sīpols — 1 gab.
Sk. krējums

Skābus kāpostus sīki sakapā, pieliek saēvelētus burkānus un ābolus, sajauc ar skābu krējumu, pievienojot sīki sakapātu sīpolu.

Kartupeļu salāti

Kartupeļi — 1 kg
Skābs krējums — 400 g
Gurķis — 1—2 gab.
Āboli — 200 g
Sāls, cukurs, etiķis
Selerija, mārrutks
Sīpols — 1 gab.

Skābam krējumam pievieno sāli, etiķi, mazliet cukuru, sarīvētu mārrutku un saēvelētu seleriju — pēc garšas. Ja maisījums par biezu, atšķaida ar rūgušpienu vai saldu pienu. Pieliek sakapātu sīpolu, sīki sagrieztus svaigus vai skābus gurķus un ābolus. Beidzot pievieno novārītus, atdzesētus, gabaliņos sagrieztus kartupeļus un viegli izjauc. Pārkaisa ar sakapātiem zaļumiem.

Seleriju salāti

Selerijas — 3 gab.
Sīpols — 1 gab.
Eļļa — 3 ēd. karotes
Etiķis, sāls, cukurs

Eļļai pievieno garšas vielas un sīki sakapātu sīpolu, atļauj brīdi ievilkties, piejauc saēvelētas selerijas. Salāti būs garšīgāki otrā dienā pēc gatavošanas.

Selerijas ar āboliem un radīsiem

Selerijas — 1 sakne
Āboli — 400 g
Radīsi — 1 buntīte
Cukurs
Vīnetiķis

Selerijas, ābolus un radīsus saēvelē garenās strēmelītēs, pieliek cukuru un vīnetiķi pēc garšas.

Ābolu salāti

Uzvēra ūdeni ar cukuru, ņemot uz 2 glāzēm ūdens 1 glāzi cukura, pieliek dažus citronskābes graudiņus. Glītus, nebojātus ābolus sagriež vienādos, palielos gabaliņos, ieliek vārošā šķidrumā un atļauj dažas minūtes izkarst, tad noņem katlu no uguns, ābolus līdz ar šķidrumu pārliet citā traukā un ļauj tur stāvēt līdz otrai dienai. Atdzisušos ābolus izņem no šķidruma un glīti sakārto traukā. Ja āboliem glīta sārta miziņa, var tos sagatavot nemizotus. Mazākus ābolus var gatavot veselus, nesadalītus. Līdzīgi āboliem var sagatavot arī bumbiežu salātus, tikai tie ilgāk būs jāpavāra ūdenī.

Ābolu salāti ar sīpoliem

Āboli — 400 g

Sīpols — 1 gab.
Sk. krējums
Sāls, cukurs

Saēvelētus ābolus sajauc ar skābu krējumu, pieliek sakapātu sīpolu, sāli un cukuru pēc garšas.

Ābolu salāti ar vīnu

Āboli — 400 g
Sk. krējums — 2—3 ēd. kar.
Vīns — pēc vajadz.
Cukurs

Skābam krējumam pieliek cukuru un pielej vīnu pēc garšas, sajauc ar glītās, vienādās šķēlītēs sagrieztiem āboliem.

Āboli ar medu un putu krējumu

Āboli — 1 kg
Medus — 200 g
Putu krējums — $\frac{1}{4}$ l
Rieksti — 50 g

Glītus ābolus sagriež vienādās šķēlītēs, sakārto uz lēzena trauka, pārlaista ar medu, pārkaisa ar sakapātiem, apgrauzdētiem riekstu kodoliņiem un pārliet saputota salda krējuma piciņām.

Svaigi gurķi ar skābenēm

Svaigi gurķi — 2 gab.
Skābenes — 50 g
Sk. krējums — 2 ēd. kar.
Sāls

Labi nomazgātas skābeņu lapiņas sīki sakapā, sajauc ar krējumu, pieliek sāli un pārlej pār plānās šķēlītēs sagrieztiem svaigiem gurķiem. Skābeņu vietā var izlietot arī spinātus, tad jāpielej mazliet etiķis vai citronskābes kausējums.

Svaigi gurķi ar tomātiem un sīpoliem

Svaigs gurķis — 1 gab.
Tomāti — 2—3 gab.
Sīpols — 1 gab.
Eļļa — 2—3 ēd. kar.
Sāls, cukurs, etiķis
Zaļumi

Gurķus, tomātus un sīpolus sagriež ripiņās un glīti sakārto uz trauka. Eļļai pievieno garšas vielas, atļauj brīdi ievilkties, pārlej pār sagatavotiem salātiem un pārkaisa ar sakapātiem zaļumiem.

Gurķi ar salātiem un burkāniem

Lapu salāti — 2 galv.

Svaigs gurķis — 1 gab.
Burkāni — 200 g
Skābs krējums — 4 ēd. kar.
Sāls, etiķis, cukurs
Zaļumi

Skābu krējumu atšķaida pēc vajadzības, pieliek garšas vielas, sakapātus zaļumus, saēvelētus burkānus un sīki sakapātus svaigus gurķus. Beidzot samaisa ar viegli saplucinātām salātu lapiņām.

Spināti ar skābiem kāpostiem

Spināti — 100 g
Skābi kāposti — $\frac{1}{2}$ l
Skābs krējums — pēc vajadz.
Cukurs

Skābus kāpostus smalki sakapā, piejauc sakapātas spinātu lapiņas, samaisa ar skābu krējumu, pieliekot cukuru pēc garšas.

Spināti ar radīsiem

Radīsi — 2 buntītes
Spināti — 75 g
Sk. krējums — 2—3 ēd. kar.
Sāls, etiķis, cukurs
Lociņi

Skābam krējumam pievieno garšas vielas, atšķaida pēc vajadzības, pieliek sakapātus lociņus, spinātus un garenās strēmelēs saēveletus radīsus vai baltos rutkiņus.

Kāļu salāti

Uzvāra ūdeni ar cukuru un citronskābi, ņemot uz 2 glāzēm ūdens 1 glāzi cukura un pieliekot pēc garšas citronskābi. Vārošā šķidrumā ieliek glītos, vienādos gabaliņos sagrieztus kāļus un vāra vaļējā traukā. Kad kāļi pietiekami mīksti, salej tos līdz ar šķidrumu citā traukā un atļauj tiem atdzist vēsā vietā. Pasniedz tikai kāļu gabaliņus, bez šķidruma. Tāpat pagatavo arī ķ i r b j u s a l ā t u s.

Ķirbji dzērveņu sulā

Ķirbjus un dzērvenes ņem vienādās svara daļās. Ķirbjus saēvelē garenās strēmelītēs; dzērvenēm izspiež sulu, sajauc ar ķirbjiem, pieliek cukuru pēc garšas. Ēdiens būs garšīgāks otrā dienā, tikai jāuzglabā vēsā vietā.

P i e z ī m e. Visus šos salātus var pasniegt kā piedevu pie aukstiem un arī siltiem gaļas ēdieniem. Daži no tiem būs izlietojami arī kā saldie ēdieni, citus varēs pasniegt ar sviestmaizēm. Zaļbarības ēdienus gatavojot sevišķa vērība jāpiegriež produktu svaigumam un labumam. Visas saknes un dārzāji pirms sagatavošanas rūpīgi jānomazgā. Salātu mērces vienmēr ieteicams pagatavot iepriekš un novietot brīdi vēsā telpā, lai garšas vielas labāk spētu ievilkties, sajauc ar salātiem tikai īsi pirms galdā pasniegšanas. Sagatavotie zaļbarības salāti pa lielākai daļai ilgi neglabājas, zaudē savu

labo garšu un atsūkalojas, tāpēc jāsatavot aizvien svaigi. Izņēmums — dažas atsevišķas receptes, kur ēdiens iegūst labāku garšu tikai pēc zināma laika. Tas tad katrā atsevišķā gadījumā pieminēts.

Ķirju ikri

Krūmu ķirbji — 3 gab.

Sīpoli — 1 gab.

Eļļa — 1 ēd. kar.

Sāls — pēc garšas

Etiķis — pēc garšas

Ja unus, vēl nenogatavojušos apm. 15 cm gaļus, krūmu ķirbjus liek uz pannas un maizes vai cepeškrāsnī apcep tumši brūnus (pat melnus) un pilnīgi mīkstus. Tad pārgriežot garozu ar ēdamu karoti izņem mīksto ķirbju saturu, saliek to divkārt salocītā marlijā vai pašķidrā linu audeklā un nospiež lieko sulu. Tad ķirbju masu labi sakapā ar koka karoti, pievieno tai gaiši brūnus eļļā apceptus sīpolus, sāli (vairāk kā citiem ēdieniem) un etiķi pēc garšas. Ķirbju ikrus sakārto uz šķīvjiem un grezno ar zaļumiem un glīti sagrieztiem tomātiem. Var pielikt arī smalki sakapātas dilles un svaigus tomātus. Tādā gadījumā, pēc masas pielikšanas sīpoliem ikriem pieliek sasmalcinātus, bez mizām tomātus un visu karsē uz pannas tik ilgi, kamēr tomāti izšķīst. Ķirbju ikrus lieto īpaši kā sviestmaižu uzliekamo.

Vinigrets I

Bietes — 2 gab.

Kartupeļi — 200 g

Ābols — $\frac{1}{2}$ gab.

Ola — 1 gab.

Nēģi — $\frac{1}{2}$ —1 gab.

Sk. gurķi — $\frac{1}{2}$ —1 gab.

(Cepeša atliekas, marinētas sēnes)

Sk. krējums — 200 g

Mārrutki, etiķis

} garšas

Sāls

Tomāti

Bietes un kartupeļus ar mizām novāra, tāpat cieti novāra olas. Pēc nomizošanas visas vinigreta sastāvdaļas sagriež mazos četrkantīgos gabaliņos, pievieno tām pēc garšas sāli, tad $\frac{2}{3}$ skāba krējuma un ar divām dakšņām visu viegli izmaisa, pievienojot kā garšas vielas etiķi un sarīvētu mārrutku. Pareizi nogaršotu vinigretu liek kaudzītēs uz fajansa vai stikla bļodām, pārliet ar ļoti plānās šķēlītēs sagrieztiem novārītiem kartupeļiem, tad ar pāri palikušo skābo krējumu un izgrezno ar sasmalcinātām bietēm, oļu, skābu gurķi, zaļumiem un tomātiem. Ēdienu var pagatavot arī bez bietēm.

Vinigrets II

Bietes — 100—200 g

Kartupeļi — 150 g

Baltās pupiņas — 50 g

Sk. gurķis — 1 gab.

Cepeša atliekas — 100—200 g

Sāls

Etiķis — $\frac{1}{5}$ gl.

Eļļa — 1—2 tējkarotes
Sinepes

Bietes un kartupeļus ar mizām novāra, nomizo, tad kopā ar citiem produktiem sagriež apm. 1¹/₂ cm lielos gabaliņos, pieliek sāls ūdenī novārītas, atdzesētas pupiņas, sāli, etiķi, eļļu un visu labi sajauc. Salātus pasniedz stikla vai fajansa bļodās, pārkaisītus ar smalki sakapātiem pētersīļu zaļumiem. Šie salāti garšīgāki otrā dienā pēc sagatavošanas, kad etiķis un eļļa ir iesūkušies atsevišķās sastāvdaļās. Ziemas laikā salātus var uzglabāt vaļējā traukā, apm. 1 nedēļu.

Pupiņu un seleriju salāti

Pupiņas — 150 g
Selerijas — 300 g
Sāls, etiķis — pēc garšas
Eļļa — 1 ēd. kar.
Sīpols — 1 gab.
Tomātu biezenis — 4 ēd. kar.
Ūdens — 1/2 gl.

Pētersīļu zaļumi

Nomizotas selerijas novāra sāls ūdenī mīkstas, sagriež plānās šķēlītēs, sajauc ar sāls ūdenī novārītām pupiņām, pārlej ar etiķi un ļauj kādu laiku stāvēt. Nomizotu sīpolu sagriež plānās ripiņās, apcep eļļā caurspīdīgu, tad pievieno tomātu biezeni, ūdeni, sāli, pēc garšas, ja vēlas, mazliet cukura, vienreiz uzvāra, atdzesē un pārlej pāri pupiņām un selerijām. Salātus pasniedz stikla vai fajansa traukos, pārkaisītus ar sakapātiem pētersīļu vai seleriju zaļumiem.

Burkānu salāti

Burkāni — 400 g
Pētersīļi — 100 g
Selerijas — 100 g
Pastinaki — 100 g
Sīpoli — 50 g
Eļļa — 6—8 ēd. kar.
Sāls
Tomātu biezenis — 3—4 ēd. kar.
Ūdens — pēc vēlēšanās
Dilles, pētersīļu lap.

Sīpolu nomizo, smalki sagriež un apcep eļļā caurspīdīgu, tad pievieno nomizotas, mazos četrkantīgos gabaliņos sagrieztas pārējās saknes, sāli, mazliet ūdens un sautē zem vāka, kamēr saknes kļūst mīkstas. Īsi pirms gatavības saknēm pievieno pusšķidru tomātu biezeni (pēc garšas) un smalki sakapātas diļļu vai pētersīļu lapiņas. Visu vēl reiz uzkarsē. Salātus pasniedz galdā aukstus, izgreznotus ar seleriju vai salātu lapām.

Kāpostu salāti

Sarkanie kāposti — 250 g
Baltie kāposti — 200 g
Sāls ūdens
Sāls
Etiķis — 1/5 gl.

Eļļa — 1—2 tējkarotes
Cukurs — pēc garšas

Kāpostiem nogriež ārējās, netīrās lapas, sagriež parupjos gabaliņos (apm. 2 cm), katrus par sevi novāra pastingrā sāls ūdenī, pēdējo notecina; pēc tam kāpostus pārlej ar etiķi, eļļu, ja vajadzīgs, pievieno vēl sāli un mazliet cukura, pilnīgi atdzisina. Šādi sagatavotus kāpostus kārtu lēzenos fajansa vai stikla šķīvjos tā, lai tie ar savām krāsām izveidotu kādu figūru. Pasniedz starp citiem aukstiem ēdieniem, var lietot arī kā piedevu karstiem gaļas ēdieniem.

Itaļu salāti I

Kartupeļi — 200 g
Cepeša atliekas — 150 g
Sv. gurķi — 100 g
Tomāti — 200 g
Sāls — pēc garšas
Etiķis — $\frac{1}{5}$ gl.
Eļļa — 3 tējkar.
Lapu salāti — 1 galv.

Kartupeļus ar mizām novāra, nomizo, sagriež plānās šķēlītēs, līdzīgi sagriež plāni nomizotu svaigu gurķi un cepeša atliekas. Katru no šīm sastāvdaļām pārkaisa ar sāli un atsevišķā traukā pārlej ar etiķi, eļļu un ļauj kādu laiku stāvēt. Šķēlītēs sagrieztus tomātus pārkaisa ar sāli un pārlej tikai ar eļļu. Tad lēzenu, apaļu bļodu izklāj ar nomazgātām un nosusinātām salātu lapām, uz kuŗām liek kārtām kartupeļus, cepeti, svaigus gurķus un tomātus, pēdējo kārtu izveidojot, cik iespējams, glītu, beidzot vēl visu pārlej ar pāri palikušo etiķi un eļļu.

Itaļu salāti II

Sv. kāposti — 2—3 lapas
Liess šķiņķis — 150 g
Burkāni — 100 g
Selerijas — 100 g
Makaroni — 30 g
Sviests — 50 g
Kviešu milti — 50 g
Olu dzeltenumi — 2 gab.
Piens, ūdens, apm. $\frac{1}{2}$ l
Etiķis, sāls
Sinepes
Eļļa vai skābs krējums — 3—4 tējkar.

Nomizotus burkānus, selerijas, makaronus novāra mīkstus sāls ūdenī un sagriež mazos četrstūrīgos gabaliņos. Svaigo kāpostu lapas nomazgā, liek starp divām drēbēm un ar koka āmuru apdauza, lai tie kļūst mīksti, pēc tam sagriež smalkās strēmēlītēs; līdzīgi sagriež arī šķiņķi (tā vietā var ņemt arī fileja desu). No sviesta, miltiem, sakņu novārījuma un piena pagatavo pabiezu baltu mērci. Kad tā nedaudz atdzisusi, pievieno olu dzeltenumu, garšas vielas un eļļu vai skābu krējumu. Labi nogaršotu mērci sajauc ar iepriekš sagatavotiem kāpostiem, krējumu, makaroniem un šķiņķi, liek stikla vai fajansa bļodās un izgrezno ar tomātiem un zaļumiem. Šos salātus līdzīgi vinigretam I. labi var izlietot sviestmaižu aplikšanai.

Makaronu salāti ar mārrotkiem

Makaroni — 100 g
Ūdens, sāls
Putu krējums — $\frac{2}{3}$ —1 gl.
Mārrotki — 25 g
Etiķis, cukurs — pēc garšas
Salātu lapas
Tomāti

Makaronus noskalo, novāra sāls ūdenī, vēl reiz noskalo aukstā ūdenī un sagriež četrkantīgos gabaliņos. Putu krējumu saputo, savieno ar sarīvētiem mārrotkiem, pieliek pēc garšas sāli, etiķi un, ja vēlas, mazliet cukura. Pusi no putu krējuma sajauc ar makaroniem, otru pusi pārlej tiem pāri, kad tie jau sakārtoti stikla vai fajansa bļodās. Izgrezno salātus ar zaļumiem, tomātiem vai radīsiem.

Pastētes

Teļa aknu pastēte

Teļa aknas — 250 g
Sviests — 30 g
Sāls
Buljons — pēc vajadz.
Sviests — 30—40 g
Majorāns

Teļa aknām noņem plēves, izgriež trūbiņas un sagriež mazākos gabaliņos. Šādi sagatavotas aknas apsāla un apacep sviestā brūnas, tad ar mazu buljona vai ūdens piedevu zem vāka sautē, kamēr aknas gatavas. Tad aknas izlaiž gaļas mašīnā, pēc tam vēl cauri astru sietiņam, pēc vajadzības pievienojot arī nedaudz šķidrums, kuņģa aknas sautētas. Gatavai masai pievieno saputotu sviestu, sarīvētu, sagrūstu, izsijātu majorānu, visu labi izjauc, sakārto bumbas, piramidas vai kuba veidā uz mazākiem šķītvīšiem, izgrezno ar putotu sviestu, zaļumiem, tomātiem vai radīsiem. Šādi sagatavota pastēte pirms galdā pasniegšanas vēsā vietā apm. stundas 3 jāatdzesē. Tikko sagatavotu pastēti var pildīt arī nelielās, ar aukstu ūdeni izslacītās krūzītēs vai formās, — pirms galdā pasniegšanas izgāzt uz šķītvīšiem un izgreznot.

Cūkas aknu pastēte

Cūkas aknas — 150 g
Cūkas gaļa — 150 g
Cūkas buljons — pēc vajadzības
Sīpols — 1 gab.
Sāls
Speķis — 50 g

Cūku aknām noņem plēves, trūbiņas un novāra sāls ūdenī. Cūkas gaļu sagriež mazākos gabaliņos un kopā ar sīpolu novāra sāls ūdenī, kā garšas vielas lietojot buljona saknes. Tad aknas, gaļu un sīpolu 2 reizes izlaiž gaļas mašīnā, atšķaida nedaudz ar gaļas buljonu (masai jābūt biežputras biežumā), pieliek viegli apvārītu un mazos četrstūrainos gabaliņos sagrieztu muguras speķi, sasaldē māla vai fajansa bļodiņās. Pirms pasniegšanas galdā pastēti izgāž uz šķītvījiem, sagriež puspirksta biezās šķēlēs un izgrezno ar zaļumiem.

Irbes pastēte

Irbe — 1 gab.

Sviests — 30 g

Sāls — pēc garšas

Buljons — pēc vajadz.

Sviests — 100 g

Ābolu sula — pēc garšas

Notīrītu irbi pārgriež gareniski pušu, ierīvē ar sāli, apcep sviestā brūnu un ar nelielu buljona piedevu sautē zem vāka mīkstu. Tad gaļai izņem kaulus, vienu reizi izlaiž gaļas mašīnā un tad fajansa miezerī, kopā ar sviestu grūž tik ilgi, kamēr masa kļūst mīklai līdzīga, pieliek sāli un skābu ābolu sulu. Pasniedz līdzīgi teļa aknu pastētei, izgreznotu ar zaļumiem un tomātiem.

Kartupeļu pastēte ar brētliņiem

Kartupeļi — 400 g

Brētliņi — 10—15 gab.

Sīpols — 1 gab.

Sviests — 25 g

Sk. krējums — 30—50 g

Etiķis — pēc garšas

Cepeša atliekas — 50 g

Kartupeļus ar mizām novāra, nomizo un kopā ar cepeša atliekām un iztīrītiem brētliņiem izlaiž gaļas mašīnā, tad masai pievieno sviestā apceptu sīpolu, skābu krējumu un etiķi pēc garšas. Pastēti liek siļķu bļodās, izgrezno ar zaļumiem un brētliņu galvām. Brētliņu vietā var lietot arī siļķes.

Galerti

Sivēna galerts

Sivēna gaļa — 500 g

Ūdens — pēc vajadz.

Sāls — pēc garšas

Sīpols — 1 gab.

Burkāns — 1 gab.

Pētersīlis — 1 gab.

Zaļumi

Galerta gatavošanai ieteicams ņemt jaunāku dzīvnieku gaļu, jo tāda satur vairāk līmvielu, kas veicina galerta sarecēšanu. Sevišķi daudz līmvielu galvās un kājās. Gatavojot galertu no vecāku dzīvnieku gaļas un ņemot mazāk piemērotus gabalus, buljonam jāpieliek želatīns (uz 1 kg gaļas ņem 2—3 plāksnītes želatīna). Sivēna gaļu sagriež gabalos, kājas pāris vietās pārcērt pušu, pārlej ar aukstu ūdeni (lai gaļa apņemta), liek vārīties. Pēc uzvārīšanas noputo, pieliek sāli, nomizotas saknes un sīpolu. Galertu vāra zem vāka uz lēnas uguns, kamēr gaļa kļūst mīksta. Tad gaļai izņem kaulus un sagriež glītos, stūrainos gabaliņos. Nelielas māla bļodiņas vai skārda formas izskalo ar aukstu ūdeni, izliek ar zaļumiem, glīti sagrieztiem burkāniem un šķēlītēs sadalītu, cieti novārītu olu, piepilda ar gaļas gabaliņiem un beidzot visu pārlej ar izkāstu buljonu. Ja buljons ļoti trekns, no tā jānoņem, cik iespējams, visi tauki. Galertu liek ledus pagrabā vai citā vēsā vietā, kur tas pēc dažām stundām sarec.

Pasniedz galertus uz lēzeniem šķīvjiem izgāztus, ar etiķi, mārrutkiem un citām stiprākām piedevām.

Vistas galerts

Vista — $\frac{1}{2}$ —1 gab.
Ūdens — pēc vajadz.
Selerijas — 1 gab.
Sāls — pēc garšas
Sīpols — 1 gab.
Želatīns

Notīrītu vistu sadala gabalos, pārlej ar aukstu ūdeni (lai gaļa apņemta) uzvāra, noputo, pieliek notīrītas saknes un sīpolu, vāra uz lēnas uguns zem vāka, kamēr gaļa kļūst mīksta. Gaļu var kārtot izgreznotās formās vai māla bļodiņās, ar visiem kauliem vai bez tiem. Traukos sakārtotu gaļu un glīti sagrieztas saknes pārlej ar iepriekš izkāstu buljonu, kuņā izkausēts nomērcēts želatīns. Atdzisušu un sarecējušu galertu izgāž no formām vai bļodām uz šķīvjiem, pasniedz ar kādiem salātiem un labākām majonēzes mērcēm.

Zilce

Gaļa — 500 g
Ūdens — pēc vajadz.
Sāls
Sīpols — 1 gab.
Burkāns — 1 gab.
Pētersīlis — 1 gab.

Zilces gatavošanai parasti ņem teļa vai cūkas gaļu (apm. $\frac{1}{3}$ var būt arī liellopu gaļa). Gaļu izvēlas galvenā kārtā no galvas, kājām un mazvērtīgākiem atgriezumiem, kas rodas dzīvnieka ķermenī sadalot. Nomazgāto gaļu saliek katliņā, pieliek sāli, sīpolu, burkānu un pētersīli un pārlej ar tik daudz ūdens, lai gaļa apņemta, vāra, kamēr gaļa kļūst mīksta, tad tai izņem kaulus, izlaiž gaļas mašīnā, atšķaida ar pāri palikušo buljonu, lej māla vai citos traukos (kas saslapināti ar aukstu ūdeni), novieto vēsā vietā. Kad sarec, izgāž uz šķīvjiem, sagriež $\frac{1}{2}$ pirksta biezās šķēlēs, pasniedz ar etiķi, mārrutkiem un citām stiprām piedevām.

Saknes žeļejā

Puķu kāposti — 300 g
Burkāni — 100 g
Zirnīši — 100 g
Selerijas — 100 g
Buljons — 2—3 gl.
Želatīns 5—9 pl.
Etiķis
} pēc garšas
Sāls

Rozetēs sadalītus puķu kāpostus, notīrītus burkānus, selerijas un nolobītus zirnīšus novāra sāls ūdenī vai buljonā mīkstus. Slapjās formās vai māla bļodiņās kārtu ar robainu nazi sagrieztas saknes, zirnīšus un puķu kāpostus, tad visu pārlej ar ļoti labu, stipru buljonu (kuņā izkausēts iepriekš nomērcētais želatīns), noliek uz dažām

stundām vēsā vietā. Kad sarec, izgāž uz šķīvjiem, pasniedz izgreznotas ar zaļumiem, tomātiem, klāt dodot labas majonēzes mērces.

Mēle un cepetis želejā

Mēle — 100 g

Cīsiņi — 6 gab.

Tēja cepetis — 100 g

Sk. gurķi — 2—3 gab.

Buljons — 2—3 gl.

Sāls

} pēc garšas

Etiķis

Želatīns — 6—9 pl.

Novārītus cīsiņus un mēli sagriež plānās šķēlītēs, teļa gaļas cepeti — četrkantīgos gabaliņos, skābus gurķus — gareniski 4—6 daļās. Visu glīti sakārto ar ūdeni saslapinātās formās vai bļodās, pārlej ar dzeltenu buljonu, kuřam klāt mazliet etiķa un izkausēts iepriekš nomērcētais želatīns, noliek vēsā vietā; kad sarec — izgāž uz šķīvja, pasniedz ar majonēzes mērcēm.

Cepeši

Blakus rulādēm, galertiem un citiem gaļas ēdieniem uz aukstā galda var likt arī aukstus cepešus; sevišķi ieteicami teļa, cūkas, liellopu un citi gaļas cepeši. Cepeša gatavošana aukstam galdam ir gluži tāda pat, kā karstiem cepešiem; tikai sevišķi liela vērība jāpiegriež gatavības noteikšanai, jo pārāk saceptus cepešus grūti sagriezt, gaļas šķiedras tiem neturas kopā un cepetis iznāk sauss. Reizē ar cepešiem, kas domāti aukstam galdam, pagatavo arī aspiku, galertveidīgu brūno buljonu, kuřu izlieto cepešu izgreznošanai. Aspika gatavošanai noder brūnais novārījums, kas paliek uz pannas pēc cepeša pagatavošanas. Jārūpējas, lai cepetis neapdegtu, pretējā gadījumā aspiks iznāk rūgts. Pēc tam, kad cepetis gatavs, uz pannas palikušo brūno novārījumu izkāš caur sietiņu (ja tas ir par stipru, atšķaida vēl ar ūdeni vai buljonu), nosmeļ no tā, cik iespējams visus taukus, izlej lēzenos šķīvjos un vēsā vietā ļauj sarecēt. Bez sevišķas želatīna piedevas labi sarec tikai tāds aspiks, kas gatavots no teļa vai cūkas cepeša novārījuma; citu cepešu novārījumam jāpieliek želatīns. Pēdējā ņem apm. 2—3 plāksnītes uz 1 glāzi šķidruma. Želatīnu vispirms izmērcē aukstā ūdenī un tad pievieno karstam cepeša novārījumam tūliņ pēc izkāšanas. Sarecējušu aspiku sagriež strēmelītēs vai kantainos gabaliņos un pāliek pāri plānās šķēlēs sagrieztam cepetim. Cepeša bļodas izgrezno ar zaļumiem, tomātiem un skābiem gurķiem. Sagrieztie un uz šķīvjiem sakārtotie cepeši nedrīkst pārāk ilgi stāvēt, jo tad tie stipri apžūst un tādā kārtā daudz zaudē no savas garšas un izskata.

Līdzīgi citiem cepešiem uz aukstā galda var likt arī lielākus ceptus putnus, piem., zosis, teterus, medņus u. t. l.

Zivju ēdieni

Zivju galerts (zuši, līdakas u. c.)

Zivis — 1 kg

Ūdens — pēc vajadz.
Sāls — pēc garšas
Burkāni — 75 g
Pētersīļi — 75 g
Sīpols — 1 gab.
Etiķis — 1 tējkar.

Zivis notīra, sagriež porciju gabaliņos un kopā ar notīrītiem burkāniem, pētersīļiem, sīpolu un sāli, saliek katliņā un pārlej ar ūdeni tā, lai gaļa apņemta; vāra, kamēr zivis pilnīgi mīkstas; tad tās kopā ar glīti sagrieztām saknēm saliek ar ūdeni saslapinātās bļodiņās un pārlej ar izkāstu buljonu (kuņam klāt ir nedaudz etiķa vai kādas citas skābes), noliek vēsā vietā un kad sarec, pasniedz galdā, no bļodas izgāztu, ar ietaisītiem mārrutkiem, etiķi, majonēzes mērci un citām piedevām. Sevišķi labs galerts iznāk no zušiem; gatavojot to no citām zivīm jālieto arī želatīns (uz 1 glāzes zivju buljona — 2¹/₂ pl. želatīna), kuņu iepriekš nomērcē aukstā ūdenī un vēlāk izkausē karstā zivju buljonā.

Zivju-zirņu salāti (mencas, laši, līdakas un t.l.)

Zivis — 500 g
Zirnīši — 1¹/₂ gl.
Eļļa — 3 ēd. karotes
Etiķis — 1¹/₂ ēd. kar.

Sviests — 40 g
Olu dzelt. — 2 gab.
Sāls — pēc garšas
Cukurs
Etiķis — apm. 1 ēd. kar.
Putu krējums — ³/₄ gl.

Sāls ūdenī novārītas, bez asakām un mazos gabaliņos sadalītas zivis, tāpat novārītus zirnīšus pārlej ar etiķi un eļļu un ļauj apm. 1 stundu pastāvēt. Sviestu, sāli, olu dzeltenumus, cukuru un etiķi karsē maisot tik ilgi, kamēr tie iegūst skāba krējuma biežumu, pilnīgi atdzesē, tad pievieno saputotu putu krējumu, viegli izmaisa un pusi no šīs masas sajauc ar zivīm un zirnīšiem. Salātus liek stikla vai fajansa traukos, pārlej ar pāri palikušo mērci, izgrezno ar trauslām salātu lapiņām, šķēlītēs sagrieztiem tomātiem vai biešu sulā krāsotiem, glīti sagrieztiem mārrutkiem.

Reņģes tomātos (visas mazākas zivis)

Reņģes — ¹/₂ kāla
Sāls
Kviešu milti — 2 ēd. kar.
Eļļa — 6—4 ēd. kar.
Sīpoli — 2—3 gab.
Burkāni — 1 sakne
Tomātu biez. — ¹/₂ gl.
Ūdens — 1 gl.
Etiķis
} pēc garšas
Cukurs

Reņģes notīra, apviļā sāli un miltos, apcep eļļā gaši brūnas. Pāri palikušā eļļā sacep plānās ripiņās sagrieztu sīpolu, tad pievieno ar ūdeni atšķaidītu tomātu biezeni, sāli, sagrieztus burkānus, etiķi un cukuru pēc garšas un kādu laiciņu pavāra. Lēzenās

bļodiņās liek kārtām reņģes un atdzisušo tomātu mērci ar sīpoliem un saknēm, ļauj pastāvēt apm. 6—12 stundas, pasniedz brokastīs, vakariņās un uz aukstā galda.

Marinētās zivis (karpas, vimbas u. t. l.)

Zivis — 1 kg

Sāls

Kviešu milti — 2 ēd. kar.

Eļļa — 2—3 ēd. kar.

Ūdens + etiķis — 1 + 1 gl.

Sīpoli — 2 gab.

Burkāni — 2 saknes

Sāls, cukurs — pēc garšas

Zivis notīra, sagriež porciju gabalos, ierīvē ar sāli, apviļā miltos un cep eļļā brūnas. No ūdens, etiķa, burkāniem un garšas vielām pagatavo stipru novārījumu, kuŗu atdzesē un pārlej pāri traukā sakārtotām zivīm. Sīpolus un saknes sakārto starp zivju gabaliņiem. Ja lieto pietiekami stipru etiķi un zivis no marinādes apņemtās, tad zivis uzglabājās ilgāku laiku. Pasniedz marinētās zivis uz aukstā galda, brokastīs un vakariņās.

Pildījumi

Pildītie tomāti I

Tomāti — 5 gab.

Nēģi — 3 gab.

Olas — 2 gab.

Zirnīši — $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ gl.

Sviests — 35 g

Olu dzelt. — 2 gab.

Sāls — pēc garšas

Etiķis — 1—2 ēd. kar.

Putu krējums — $\frac{1}{2}$ gl.

Pildīšanai izvēlas pilnīgi nogatavojušos, bet vēl stingrus, vidēji lielus tomātus. Tiem nogriež vāciņus un ar tējkaroti izņem iekšējās, mīkstās daļas. Cieti novārītas olas un nēģus sagriež mazos, četrkantīgos gabaliņos, pievieno sāls ūdeni novārītiem zirnīšiem un sajauc ar pusi mērces, kuŗu pagatavo šādi: katliņā liek olu dzeltenumus, sāli, sviestu, etiķi un karsē tik ilgi, kamēr masa iegūst skāba krējuma biežumu. Kad tā atdzisusi, masai pievieno saputotu putu krējumu, vēl reiz nogaršo skābumu. Ar mērci sajauktu pildījumu pilda tomātos, virsū uzliek apm. 1 tējkaroti pāri palikušās mērces un izgriezno ar zaļumiem, zirnīšiem un nēģu gabaliņiem. Kārtojot uz šķīvjiem, zem tomātiem var likt zaļas salātu lapas.

Tomāti pildīti ar sv. gurķiem un rutkiem

Tomāti — 5 gab.

Sv. gurķi — 2 gab.

Rutki — 100 g

Sīpols — 1 gab.

Sāls

Sk. krējums — 150 g

Pilnīgi gataviem, vēl pastingriem tomātiem nogriež vāciņus, ar tējkaroti izņem mīkstumu, tad pilda ar četrkantīgos gabaliņos sagriežtiem, nomizotiem svaigiem gurķiem, rutkiem un sīpolu, kas sajaukts ar sāli un skābu krējumu. Pildījumam pāri uzliek vēl nedaudz laba, bieza, skāba krējuma. Tomātus sakārto lēzenos traukos uz salātu lapām.

Pildīti krūmu ķirbji

Krūmu ķirbji — 3 gab.
 Burkāni — 300 g
 Pētersīļi — 100 g
 Selerijas — 100 g
 Dilles — 1 tējkar.
 Pētersīļu zaļumi — 1 tējkar.
 Sīpoli — 1 gab.
 Sāls — pēc garšas
 Tomātu biezenis — 1/2 gl.
 Eļļa — 4 ēd. karotes
 Cukurs — pēc garšas

P a v i s a m j a u n u s (ar vēl neattīstītām sēklām) k r ū m u ķ i r b j u s plāni nomizo, pārgriež šķērsām pušu, ar tējkaroti izņem sēkliņas, tad ķirbjus pilda ar šādi sagatavotu pildījumu: Saknes nomizo un sagriež smalkās strēmelēs, vai sarīvē uz rīves; apcep eļļā uz pannas pusmīkstas, tāpat rīkojas ar smalki sagrieztu sīpolu. Apceptām saknēm pievieno sāli, sasmacinātus diļļu un pētersīļu zaļumus, visu labi sajauc un pilda iepriekš sagatavotos ķirbjos, saliek tos katliņā, pārlej ar biezeni (kuņam klāt mazliet eļļa, sāls un cukurs — pēc garšas), sautē zem vāka tik ilgi, kamēr ķirbji un saknes kļūst mīksti. Pasniedz uz cepešu bļodām pilnīgi aukstus.

Pildīti turku pipari

Burkāni — 100 g
 Sv. kāposti — 100 g
 Selerijas — 50 g
 Pētersīļi — 50 g
 Sīpols — 1 gab.
 Dilles, pētersīļi
 } pēc garšas
 Sāls
 Eļļa — apm. 2—3 ēd. kar.

Tomātu biezenis — 1—1 1/2 gl.
 Turku pipari — 4—6 gab.

Turku pipariem atgriež vāciņus, izņem laukā sēklas, tad vārošā sāls ūdenī applaucē tik tālu, ka tie kļūst elastīgi. Pilda ne visai stingri ar sakņu maisījumu, saliek katlā, pārlej ar pašķidru tomātu biezeni un uz lēnas uguns sautē tik ilgi, kamēr saknes pilnīgi mīkstas. Pasniedz aukstus ar visu mērci. Sakņu maisījumu sagatavo šādi: saknes nomizo un saēvelē garenās skaidās, sīpolu un citas garšas vielas smalki sagriež. Pēc tam saknes un sīpolu apcep eļļā uz pannas tik tālu, ka tie mazliet maina krāsu un ir it kā novītuši, bet vēl pilnīgi stingri; pēc apcepšanas saknēm pievieno sāli un pārējās garšas vielas. Pēc šī paša parauga var gatavot arī pildītus tomātus; tad tikai atkrīt iepriekšējā tomātu applaucēšana.

Skābi gurķi, pildīti ar nēģiem

Sk. gurķi — 3 gab.

Cepetis — 100 g

Nēģi — 2 gab.

Olas dzelt. — 2 gab.

Sāls — 1 naža gals

Etiķis — pēc garšas

Eļļa — 1 tējkar.

Sk. krējums — 1—2 ēd. kar.

Sinepes — 1 naža gals

Tomāti — 1 gab.

Vidēja lieluma, stingrus skābus gurķus pārgriež šķērsām pušu, ar tējkaroti izņem sēklas un katrai pusei galos nogriež plānu šķēlīti, lai gurķis varētu stāvēt. Tad gurķus pilda ar šādu pildījumu: Vārītus olu dzeltenumus sajauc labi ar etiķa, eļļas, skāba krējuma, sāls un citu garšas vielu piedevām tā — ka iegūst pilnīgi vienādu masu. Pusei no šīs masas pievieno mazos, četrcantīgos gabaliņos sagrieztu teļa vai liellopu cepeti un nēģus, visu viegli izjauc, pilda gurķos, virsū uziek apm. 1 tējkaroti pāri pilikušās mērces un izgrezno ar tomātiem.

Pildītās olas

Olas — 3 gab.

Sviests — 30—50 g

Ķilavas

} pēc garšas

Etiķis

Zaļumi

Olas cieti novāra, noņem čaulu, pārgriež gareniski uz pusēm un uzmanīgi izņem dzeltenumus, labi samaisa ar koka karoti, pievieno saberztas, bez asakām ķilavas vai tomātu biezeni un sāli, tad saputotu sviestu (tā vietā var ņemt arī labu, biezu skābu krējumu). Šādi sagatavotu masu pilda olu baltumos un izgrezno ar zaļumiem, ķilavām vai tomātiem. Masu olu baltumos var iepildīt ar tējkaroti vai izspiest caur greznojamo cauruli, lietojot robaino galu. Pildītās olas sakārto uz lēzenas bļodas, kas izklāta ar svaigām salātu lapām.

Dažādi aukstie ēdieni

Sālīti brētliņi olu mērcē

Olu dzeltenumi — 2 gab.

Etiķis — 1 ēd. kar.

Sīpols — 1 gab.

Sviests — 30 g

Cukurs — 1 tējkar.

Sāl. brētliņi — 6—10 gab.

Olu dzeltenumus, etiķi, sarīvētu sīpolu, sviestu un cukuru liek katliņā un uz lēnas uguns, maisot karsē tik ilgi, kamēr mērce iegūst skāba krējuma biežumu. Atdzesētā

mērcē liek bez asakām smalki sakapātas sālītus brētliņus. Šādi sagatavotu masu liek siļķu bļodās, izgrezno ar brētliņu galvām, cieti novārītu sakapātu olu, tomātiem un zaļumiem.

Turku pipari marinādē

Lietošanai jāņem saldās bulgāru šķirnes. Augļiem jābūt pilnīgi attīstītiem, ļoti stingriem; turpretim pilnīga nogatavināšanās nav vajadzīga, pat nav vēlama. Sausus augļus liek uz tīras plīts virsas un no visām pusēm apcep tik tālu, ka plānā miziņa pāroglejas. Šādi izceptus piparus met aukstā ūdenī, kuņā arī uzmanīgi atbrīvo no pāroglejošās miziņas. Tad tos saliek uz šķīvjiem vai lēzenām bļodām, bagātīgi pārkaisa ar sāli un pārlej ar etiķi un eļļu. (Uz 4—5 daļām etiķa var ņemt 1 daļu eļļas). Šādi sagatavotus piparus lieto tikai pēc pāris stundām.

Spiesta cūkas galva

Cūkas galvu rūpīgi notīra un nomazgā, tad kopā ar garšas saknēm — sīpoliem, burkāniem, selerijām, pētersīļiem, puraviem un sāli vāra pusmīkstu. Pēc tam izņem kaulus un uzliek galvu ar ādas pusi uz mitras zalvjetes. Vidū ieliek gabaliņos sagrieztu mēli un cieti novārītas olas. Pēdīgi ādas malas saliec stingri kopā, zalvjeti apņem riņķī un nosien ar diegiem, lai būtu apaļa forma. Liek atpakaļ tanī pašā buljonā un lēni vāra apm. $\frac{1}{2}$ stundu, tad mazliet atdzesina un nosloga. Kad pamatīgi atdzesēta, noņem slogu un zalvjeti nost. Pasniedz plānās šķēlēs agrieztu.

Cūkas „galvas siers”

Cūkas galvu pārcērt uz pusēm un novāra tāpat kā pirmā gadījumā pusmīkstu. Pēc tam atgriež ādu, lielākos gabalos uzklāj uz mitras zalvjetes, pārkaisa ar sāli un pārziež ar sakultu eļļu. Pārējo gaļu sagriež garenās strēmelītēs. Tad uz ādas apaļā kaudzītē sakārto sagrieztu gaļu, sadalot vienmērīgi liesos un treknos gabaliņus, pa starpām liekot šķēlītēs sagrieztus novārītus burkānus, kāļus, mazliet selerijas un olas. Pēdīgi zalvjetes stūrus un malas sašuj kopā, izveido apaļu formu un vēl lēni vāra apm. $\frac{1}{2}$ stundu iepriekšējā buljonā. Gatavu mazliet atdzisina un nosloga izveidojot siera formā. „Galvas siers” pasniedz šķēlēs agrieztu.

Sivēna galvas rolāde

Sivēna galva, vidēji liela — 1 gab.

Olas — 4—5 gab.

Burkāni — 2 gab.

Sāls, salpetris,

} pēc vajadz.

garšas saknes

Notīrītu cūkas galvu, veselu vai pārdalītu uz pusēm, kopā ar garšas saknēm novāra pusmīkstu. Tad gaļai izņem kaulus un ādu novelk tā, ka pēdējā paliek vesela. Atdalīto trekno gaļu sagriež garenās strēmelītēs un lielāko samaļ. Samaltai gaļai pievieno 1 sakultu olu, sāli, mazliet salpetri (kas dod sārtu krāsu), ja vēlas, sakapātus sīpolus un

visu labi samaisa. Uz mitras zalvjetes uzklāj galvas ādu, ierīvē ar sāli, pārziež ar sakultu olu un sagatavoto gaļas masu. Vidū rindiņās saliek strēmelītēs sagrieztu gaļu, novārtas olas un dažas burkānu šķēlītes. Pēdīgi satin, sacelž zalvjetes malas uz augšu, visu saspiež cieši kopā un nosien ar diegiem, lai būtu apaļa forma. Rolādi liek atpakaļ buljonā un lēni vāra $\frac{1}{2}$ —1 stundu. Gatavu rolādi mazliet atdzisina, tad virsū uzliek slodziņu, lai nospiež plakanu. Pasniedz glītās šķēlēs sagrieztu.

Sivēna rolāde

Sivēna riba gabals — 1 gab.
Olas — 3—4 gab.
Desiņas — 5—6 gab.
Mēles, sivēna — 1 vai vērša — $\frac{1}{2}$ gab.
Gaļa, (teļa vai liellopu) — 400 g
Olas — 2 gab.
Baltmaize — 40—50 g
Sk. krējums—1—2 ēd. kar.
Buljons — pēc vajadz.
Sāls — pēc garšas

Ribu gabalam uzmanīgi atdala ādu tā, ka pie tās paliek plāna speķa kārtiņa. Pildījumam gaļu samaļ, laižot divas reizes gaļas maļamā mašīnā, pievieno sāli, sakultas olas, nomērcētu baltmaizi, skābu krējumu, buljonu un visu labi samīca, kamēr masa vienādi sīksta. Ādu uzklāj uz mitras zalvjetes, ierīvē ar sāli un pārziež ar sakultu olu. Virsū liek sagatavotu pildījumu, virs tā, rindiņās novārtas gareniski sagrieztas olas, mēles, desiņas un burkānu šķēlītes. Tad satin apaļā veltnī, riņķī apņem zalvjeti, nosien stingri, liek vārošā ūdeni, kuŗam pielikts sāls, sīpoli, garšas saknes un lēni vāra 2—3 stundas. Gatavu rolādi mazliet atdzesina un tad nosloga, kamēr pilnīgi izdzisusi. Pasniedz šķēlēs sagrieztu.

Teļa gaļas rolāde

Teļa, riba gabals — 1 gab.
Cūkas gaļa — 400 g
Baltmaize — 30—40 g
Olas — 2 gab.
Sk. krējums—1—2 ēd. kar.
Kausēts sviests — 1—2 ēd. kar.
Sāls, buljons — pēc vajadz.
Olas — 2 gab.
Šķiņķis — 25 g
Nieres — 1—2 gab.
Burkāni — 2 gab.

Teļa sānu gabalam atdala ribas, biezākās vietās izgriež gaļu, atdala plēves, labi izdauza, ierīvē ar sāli un pārziež ar sakultu olu. Pildījumam gaļas masu sagatavo tāpat kā cūkas rolādei, arī rolādi izveido tāpat. Tikai pēdīgi gatavu rolādi, t. i. izveidotu un pāršūtu ar diegiem, var cept kā teļa cepeti un var arī ietīt zalvjetē un vārtīt, kā iepriekšējo. Pirmā gadījumā būs ceptā, otrā — vārtītā teļa rolāde.

Zoss rolāde

Zoss — 1 gab.
Liellopu gaļa — 300—400 g
Baltmaize — 25 g

Sk. krējums — 1 ēd. kar.
Kausēts sviests — 1 ēd. kar.
Buljons — pēc vajadz.
Olas — 2 gab.
Šķiņķis vai sāļta mēle — pēc vajadz.
Sāls, salpetris — pēc garšas

Zosi notīra, nomazgā, tad no muguras puses uzmanīgi uzšķērž, izloba visus kaulus un nogriež biezākās vietās trekno gaļu. Pildījumam zoss gaļu kopā ar liellopu gaļu samaļ, laižot divas reizes gaļas maļamā mašīnā, pieliek nomērcētu baltmaizi, olas, sk. krējumu, kausētu sviestu, sāli, salpetri, buljonu un visu labi samaisa. Atdalīto zoss ādu no iekšpuses ierīvē ar sāli un pārziež ar sakultu olu. Tad pārliet sagatavoto gaļas pildījumu virsū, rindiņās saliekot gareniski sagrieztas novārītas olas, nieres, šķiņķi un, ja vēlas, skāba gurķa strēmelītes. Pēdīgi satin kā rolādi, ieliek mitrā zalvjetē un nosien apaļā formā. Vāra sāls ūdenī, kuņam pieliktas garšas saknes, 1¹/₂—2 stundas. Gatavu rolādi mazliet atdzisina un tad nosloga plakanu. Pasniedz tāpat kā iepriekšējās.

P i e z ī m e. Tāpat gatavo visu putnu rolādes — vistas, pīles u. c.

Žāveta zoss rolādē

Zoss — 1 gab.
Sāls — 150—200 g
Cukurs — apm. 20 g
Salpetris — apm. 10 g

Zosi, tāpat kā iepriekšējā gadījumā, rūpīgi notīra, nomazgā, uzšķērž no muguras puses un izņem kaulus. Sāli sajauc ar cukuru un salpetri, ar šo maisījumu pamatīgi ierīvē zosi no visām pusēm. Tad satin stingri, aizšuj visapkārt kopā, pārkaisa ar pāri palikušo sāli un atstāj 4—5 dienas iesālīties. Pēdīgi žāvē labos dūmos 3—4 dienas, kamēr lietošanai gatava. Lieto kā auksto uzgriežamo. Šādu zoss rolādi var uzglabāt ilgāku laiku.

Aukstās mērces

Majonēzes mērce ar eļļu

Jēlus olu dzeltenumus maisa bļodā ar karoti pamazām, pa pilienam lejot klāt kādu ēdamu eļļu, kamēr mērce skāba krējuma biežumā, tad pieliek sāli, mazliet cukuru, etiķi vai citronskābes kausējumu, ja vēlas, arī sarīvētus mārrutkus un smalki sakapātus sīpolus. Mērce jāgatavo un jāuzglabā vēsā vietā.

Skāba krējuma majonēzes mērce

Cieti novārītus olu dzeltenumus samaisa bļodā ar karoti, pieliek skābu krējumu un iepriekš minētās garšas vielas. Uz 1 glāzi skāba krējuma var ņemt 3 olu dzeltenumus. Mērcei var pievienot arī sīkos gabaliņos sagrieztu skābu gurķi.

Vārīta skāba krējuma majonēzes mērce

Jēlus olu dzeltenumus samaisa bļodā ar karoti, pamazām pievieno skābu krējumu, salej visu ar aukstu ūdeni izskalo tā emaljētā traukā, ieliek to vārošā ūdenī un karsē, mērci pastāvīgi maisot ar putojamo slotiņu, kamēr pazūd olu jēluma garša. Atdziestai pievieno garšvielas. Uz 1 gl. krējuma ņem 3 olu dzeltenumus.

Sviesta majonēze

Sviestu bļodā saputo, pieliek olu dzeltenumus, pielej pamazām eļļu, pieliek skābu krējumu un garšas vielas. Uz 100 g sviesta ņem 3 olu dzeltenumus, 2 ēdamkarotes eļļas un 2 ēdamkarotes skāba krējuma.

Vārīta eļļas majonēze I

Jēlus olu dzeltenumus sakuļ ar eļļu, pielej etiķi, pieliek cukuru un sāli. Liek emaljētā traukā un karsē, mērci pastāvīgi maisot, kamēr tā sāk sabiezēt. Maisot atdziest un pieliek sarīvētus mārrotkus. Uz 1 olas dzeltenumu ņem 1 ēdamkaroti eļļas.

Vārīta eļļas majonēze II

Olas — 3 gab.

Olu dzeltenumi — 3 gab.

Eļļa — 1/2 gl.

Buljons — 2 gl.

Kartupeļu milti—1 ēd.kar.

Etiķis, cukurs, sāls

Olas sakuļ ar olu dzeltenumiem, pielej pamazām eļļu, pieliek miltus, pielej buljonu, pievieno garšvielas, karsē, visu pastāvīgi maisot, kamēr sabiezē, maisot atdziestina.

Majonēze ar putu krējumu

Olu dzeltenumi — 3—4 gab.

Eļļa — 4 ēdamkar.

Putu krējums — 1/2 gl.

Sāls, etiķis, sīpoli

Cukurs, pētersīļu lapas

Olu dzeltenumus sakuļ pielejot pamazām eļļu, pieliek labi sasmalcinātas garšvielas un izmaisa cauri saputotu krējumu.

Želejas majonēze

Buljons — 1 gl.

Želatīns — 3 plāksnītes

Eļļa — 1/2 gl.

Sāls, cukurs

Etiķis, mārrotki

Siltam buljonam pievieno aukstā ūdeni nomērcētu, nospiestu želatīnu, maisot izkausē, noliek vēsā vietā, kamēr sastingst; sastingušo želeju kuļ ar putojamo slotiņu (vislabāk turot uz ledus) kamēr sašķīst, pamazām pielej eļļu un pieliek garšas vielas.

Majonēzes mērce ar vīnu

Olu dzeltenumi — 4 gab.

Eļļa — 4 ēdamkar.

Vīns — 6 ēd. kar.

Ābols — 1 gab.

Sāls, cukurs, mārrutki

Cieti novārītus olu dzeltenumus sarīvē bļodā ar karoti, pielej pamazām eļļu un vīnu, pieliek smalki sakapātu ābolu un garšas vielas. Eļļas vietā var ņemt arī skābu krējumu.

Ķilavu mērce

Olu dzeltenumi — 4 gab.

Sviests — 50 g

Etiķis — 2 ēd. kar.

Ķilavas — 10 gab.

Buljons — $\frac{3}{4}$ gl.

Cukurs

Olu dzeltenumus sakuļ, ieliek kopā ar sviestu kastrolī un, pastāvīgi maisot, karsē, kamēr mērce sāk sabiezēt, tad pielej pamazām buljonu, maisot atdzesē, pieliek sakapātas ķilavas un garšas vielas. Var pievienot arī sīki sakapātu skābu gurķi un skābu krējumu.

Viltotā majonēzes mērce

Aukstā buljonā iemaisa miltus, liek uz uguns un pastāvīgi maisot karsē, pielejot klāt pēc vajadzības buljonu, kamēr mērce skāba krējuma biezumā. Atdzisušu samaisa ar kādu majonēzes mērci.

Jāņogu želejas mērce

Jāņogu želeju sakuļ ar putojamo slotiņu, pamazām pielej vīnu, pieliek mazliet sāli un sarīvētus mārrutkus. Pie sarkanās jāņogu želejas lej klāt sarkanu vīnu, pie baltās baltu. Uz 1 glāzi želejas ņem apm. $\frac{1}{2}$ glāzes vīna.

Maize un cepumi

Rupjmaize

Rupjās maizes pagatavošanai jāņem labi, sausi rupjā maluma rudzu milti. Kā šķidrumu pie maizes pagatavošanas lieto lielāko tiesu ūdeni, var ņemt arī vājpienu un dažādu piena putru atliekas. Miltu un šķidruma attiecības ir ļoti svārstīgas. Ja mūsu rīcībā ir no labā vasarā augušiem, kaltētiem rudziem pagatavoti milti, tad uz 20 kg miltu var ņemt 12—13 l ūdens. Jo sliktāki milti, jo mazāk ūdens tie spējīgi saistīt, tāpēc arī pie mazvērtīgiem, mazbriedīgiem miltiem uz 20 kg miltu var ņemt tikai ap 9—10 l šķidruma.

Rupjās maizes pagatavošanai ir vajadzīga koka abriņa. Ja tā lietošanā pirmo reizi, tad pirms mīklas iejaukšanas šādu abriņu ieteicams ierīvēt ar pušu pārgrieztu, zaļu sīpolu.

Rūgšanas procesu mīklā var radīt 2-jādi: 1) maizes abriņu pēc mīklas cepšanas atstāj neizmazgātu, tikai pamatīgi izkasa un uzglabā līdz nākamai reizei vēsā, putekļiem un dažādiem insektiem nepieejamā vietā. Mīklu par jaunu iejaucot, rauga sēnītes, kas uzglabājušās koka porās, iegūst jaunas barības vielas, sāk spēcīgi vairoties, atdala ogļskābo gāzi un tādā kārtā mīklu izceļ. 2) No katras iepriekšējā cepuma mīklas uzglabā rudzu miltos mazu gabaliņu un jaunu maizi jaucot, pievieno iejavai (siltā ūdenī atšķaidītu).

Maizes iejaukšanai lietojamā ūdens temperatūrā var svārstīties no 40—90° C., atkarībā no miltu briedīguma. Ap 40° C. siltu ūdeni iejaukšanai ņem vienīgi ļoti sliktiem miltiem. Normālās vasarās augušu rudzu miltu iejaukšanai ūdens temperatūra vislabākā no 65—70° C. Līdz 90° C. ūdeni silda tad, kad vēlas pagatavot, t. s. salināto, plaucēto jeb brucināto maizi, tādā gadījumā arī jāņem pirmā labuma milti. Sildot iejavai ūdeni, var pievienot tam kādu sauju upeņu lapu un kātu; pēdējie dod maizei īpatnēju arōmu un garšu.

Maizes iejaukšanu vislabāk ieteicams izdarīt vakarā; vēlams, lai milti, no kuņģiem gatavo iejavu, nebūtu pārāk vēsi, bet gan kādu laiku siltā telpā stāvējuši. Iejaukšanai ņem apm. $\frac{1}{2}$ no visa miltu un ap $\frac{3}{4}$ no šķidruma daudzuma. Iejavai jābūt tik biežai, ka tā krīt (nevis tek) no karotes. Labi sakultu iejavu pārkausa ar apm. 1 pirksta biezu miltu kārtu, rūpīgi apsedz un novieto siltā, caurvējiem nepieejamā vietā rūgšanai. Otrā rītā (vasaras laikā agrāk, ziemā — vēlāk) var stāties pie maizes mīcīšanas. Labi izrūgušai mīklai jābūt palielināta tilpuma, saplaisājušai, ar patīkamu, saldskābu garšu. Stājoties pie mīcīšanas, iejavai pieliek pārējos miltus un pāri palikušo šķidruma daudzumu. Ja iejavai ir viegls, patīkams skābums, tad klāt lejamo ūdeni sasilda apm. līdz 40° C., turpretim, ja mīkla mums liekas par skābu, ieteicams ūdeni sildīt līdz vārīšanās temperatūrai. Ja atrodam, ka mīkla slikti rūgusi un par maz skāba, mīklai, reizē ar 40° C. siltu ūdeni, jāliek klāt vēl nedaudz iepriekšējā cepuma mīklas vai mazliet rūgušpiena. Mīcīšanu sākot, reizē ar miltiem un ūdeni, mīklai pievieno arī garšas vielas — ķimenes, Latgalē — sāls.

Mīkla jāmīca tik ilgi, kamēr tā vairs nelīp pie rokām un uz virsas rodas baltas svītras. Jo mīkstāka mīkla samīcīta, jo garšīgāka maize, ar lielāku piecepumu, ilgāk uzglabājas svaiga. Tomēr mīkstu mīklu var mīcīt tikai tad, ja mūsu rīcībā ir pietiekoši briedīgi milti. Mīksta mīkla slīd nost no lizes, jāstrādā veikli un ātri. Ja tomēr vēlas iegūt ļoti mīkstu maizi, kas ilgāki uzglabājas svaiga, mīklai ieteicams pielikt novārītus kartupeļus. No sliktiem, mazbriedīgiem miltiem gatavota maize vienmēr jāsajauc, cik iespējams, stingra. Pēc samīcīšanas maizi apsedz un noliek uz dažām stundām siltā vietā izrūgšanai. Īsi pirms mīcīšanas (vasaras laikā) vai pēc tās (ziemā), kurina maizes krāsni. No sevišķi liela svāra tā sagatavot krāsni, lai tā nebūtu ne par aukstu, ne par karstu. Izmēģina krāsns t°, ieberot tūri izslaucītā krāsni sauju miltu; ja tie lēnām paliek spilgti brūni, tā ir zīme, ka krāsns ir laba; ja milti ātri sadeg — krāsns — par karstu un tā jāvēdina vai jāizslauka ar slapju drēbi.

Maizes kukuļu veidošanai jāsatgavo milti vai klijas (lizes apkaisīšanai) un silts ūdens — roku un maizes slapināšanai. Maizes kukuļu lielums atkarājas no miltu labuma. No mīklas, kuŗai ņemts ap 20 kg labo miltu, var izveidot 6—7 kukuļus, turpretim no 20 kg slikto miltu ieteicams darināt 9—10 kukulīšus. Pietiekami izrūgušu, tilpumā palielinājušu un saplaisājušu mīklu vispirms sadala vienādās 6—7 vai vairākās daļās. Kukulim nepieciešamais mīklas daudzums jālūko izcelt vienā gabalā un tā nolikt uz lizes, lai mīklas virsējā, saplaisājušā daļa tagad būtu uz leju. No sākuma kukuļus veidojot nav ieteicams pārāk bieži saslapināt rokas. Pilnīgi gludam, nolīdzinātam un noapaļotam kukulim sānos ar pirkstu iespiež 2—3 rievās (lai neizplūstu) un ielaiž krāsni. Pēdējā kukuļi nedrīkst atrasties pārāk tuvu viens otram, jo tad tie plaisā. Maizes cepšanas laiks svārstās no 1½ līdz 2 st. Pēc vienas stundas maize ir jāpārcilā, priekšējos kukuļus novietojot krāsns dibenā un otrādi. Gatavo maizi izņemot no krāsns, noslauka liekos miltus un pelnus un, ja vēlas, apslapina virsējo garozu ar siltu ūdeni, tādā kārtā padarot to mīkstāku. Pēc izņemšanas no krāsns ar maizi jārikojas uzmanīgi, to nedrīkst stipri mest, spaidīt un t. l., jo tad virsējā garoza mēdz atdalīties no mīkstuma.

Pirms novietošanas slēgtās telpās (skapjos, kastēs vai citur) maize pilnīgi jāatdzesē.

Saldskābā maize

Saldskābās maizes pagatavošanai vajadzīgi īsti labi b i d e l ē t i rudzu milti. Ja tādu mūsu rīcībā nav, tad saldskābās maizes cepšanu nemaz nav ieteicams iesākt. Uz 10 kg miltu ņem apm. 6 l ūdens. Pirms maizes iejaušanas milti jāizsijā un jāsasilda. Ūdenim jābūt sakarsētam apm. līdz 90—95° C. Iejavu sagatavo rudzu maizes abrā, ņemot visu vajadzīgo ūdens daudzumu un apm. ½ miltu. Miltus sajauc ar sakarsētu ūdeni, mīklu silti apsedz un ļauj minūtes 10 pastāvēt, tad ar koka menti iejavu kuļ tik ilgi, kamēr tā atdziest līdz 30° C. (Nedrīkst tikai ar pārlietu kulšanu mīklu par daudz atdzesēt, jo tad pēdējā slikti norisinās rūgšanas process.) Kulšanu beidzot iejavai var pievienot rupjmaizes mīklu, atšķaidītu nelielā daudzumā silta ūdens. Šādi pagatavotu saldskābās maizes iejavu labi apsedz un noliek siltā vietā rūgšanai. (Pa rūgšanas laiku iejavu nav nepieciešami kult vai maisīt, kā daudzi domā.) Pēc 12—15 st. iejava mēdz būt tik tālu izrūgusi, ka mīklu var sākt mīcīt. Pirms mīcīšanas iejava jānogaršo; ja tā satur par maz skābes vai par maz rūgusi, tad mīcot visādā ziņā jāpieliek mīklai siltā ūdenī atšķaidīta rupjmaizes mīkla, tāpat pievieno arī garšas vielas — galvenā kārtā ķimenes. Ja milti nav visai labi, mīklai var pielikt mazliet ar cukuru sarīvētu, presētu raugu. Iejavai piebeŗ pāri palikušos miltus un mīca tik ilgi, kamēr mīkla paliek spīdīga un milti vairs nav redzami. (Ja mīkla ļoti līp pie pirkstiem, tad tai var pielikt nedaudz kviešu miltu.) Saldskābā maize jāmīca īsti stingra. Pēc samīcīšanas to vēl reiz izraudzē un kad mīkla uzcēlusies un saplaisājusi, no tās veido uz lizes līdzīgi rupjmaizei nelielus kukulīšus, laiž tos labi izkurinātā un pareizi izmēģinātā krāsni. Saldskābu maizi veidojot, ieteicams kukulīšu pārziešanai lietot cukura ūdeni, pēdējais rada ap maizi spīdīgu, spilgti brūnu garozu. Cepšanas laiks saldskābai maizei ir apm. 1 st. Gatavu maizi atdzesē un uzglabā ne pārāk vēsās telpās.

Rauga mīklas maize un cepumi

Raudzētas maizes gatavošanai vajadzīgs šķidrums, milti, raugs un laba maizes krāsns.

Šķidrumam var lietot: ūdeni, pienu, vājpienu, dažos gadījumos arī ķēnes pienu.

Miltiem jābūt sausiem, briedīgiem. Pirms lietošanas tie jāsasilda un jāzīd, lai iekļūtu vairāk gaisa, kas veicina rūgšanu. Uz katriem 1,5—2 kg miltu jāņem apm. 1 l šķidruma. Miltu daudzums attiecībā pret šķidrumu ir atkarīgs: 1) no miltu briedīguma, 2) no klāt liktā aizdara (sviesta u. c.) daudzuma.

Raugam jābūt svaigam, ar īpatnēju, patīkamu rauga smaržu. Uz 1 l šķidruma ņem 25—50 g rauga. Mīklām ar lielāku tauku piedevu, jāliek arī vairāk rauga. Labi iesaiņots raugs jāuzglabā vēsā vietā. To var uzglabāt arī pudelē, pārlejot ar uzvārītu, atdzesētu ūdeni. Pirms lietošanas raugu sarīvē ar cukuru, vai arī atšķaida ar remdenu pienu, ūdeni.

Aizdaram var lietot: sviestu, taukus (cūku), vai kā vienus, tā otrs, margarīnu, skābu krējumu un dažādas augu eļļas. Tie mīklu padara mīkstu, un glabājot maize tik ātri nenocietē. Rauga mīklām un cepumiem uz 1 l šķidruma ņem 100—400 g sviesta vai tauku. Diezgan labu maizi var pagatavot arī pavisam bez aizdara, ņemot miltu iejaukšanai pilnpienu. Tauku vielas pieliek sarīgušam ieraugam: 1) saputotas ar vai bez cukura, 2) saplucinātas nelielās piciņās vai, 3) izkausētas (šķidrā veidā). Labai rauga mīklai aizdaru ieteicams pielikt izkausētā veidā. To pamazām pielej un mīklā iemīca tad, kad visas piedevas — kā cukurs, olas, milti jau šķidrumā iejaukti un mīkla krietni jau mīcīta. Šis paņēmieni prasā vairāk laika un darba, bet izceptā maize iznāk labāka.

Vienkāršai rupjai kviešu un miežu maizei, bez jau minētām piedevām, ļoti bieži liek klāt kartupeļus. Kartupeļu piedeva sevišķi vēlama miežu miltu maizei, jo tad mīkla labāk turas kopā un izceptā maize nav tik drupana. Kartupeļus var pielikt mīklai apm. 1 kg uz 1 l šķidruma. Arī vienkāršākai baltmaizei vēlama maza kartupeļu piedeva — uz 1 l šķidruma līdz 200 g.

Kartupeļus iepriekš apvāra pusemīkstus, vai arī novāra pilnīgi mīkstus. Pirmā gadījumā tos sarīvē un pirms pielikšanas mīklai pārlej ar siltu pienu. Ja kartupeļi novārīti pilnīgi mīksti — tos izmaļ gaļas mašīnā. Rupjo miltu maizēm nelielos vairumos var pielikt biežputras, kā arī šķidrās piena zupas (ja nav skābas), ņemot tās kā iejaucamo šķidrumu.

Baltmaizes mīklai var pielikt arī olu dzeltenumus — ar cukuru saputotus. Olu baltumi nav vējami — padara maizi cietu. Veselas olas ieteicams pielikt vienīgi tādām mīklām, kuŗu sastāvā ieiet daudz tauku vielu. Katrai rauga mīklai jāpieliek nedaudz sāls (uz 1 l apm. 1 tējkarote). Cukuru mīklām pievieno pēc vēlēšanās; to vai nu izkausē šķidrumā, vai pieliek saputotu ar tauku vielām.

Rauga mīklām var pievienot arī dažādas garšas vielas. Tās pieliek tieši mīklai īsi pirms pēdējās samīcīšanas, vai arī pārkaisa izveidojumiem pirms cepšanas. Kā tādas būtu minamas: rožu ūdens, citroneļļa u. ct., anīss, magoņu sēklas.

Cepamās plātes pirms lietošanas jāierīvē ar speķa ādiņu vai sviestu un nedaudz jāpārkaisa ar miltiem.

Rauga mīklas jācep vidēji karstā krāsnī. Rupjāka maluma maizēm (miežu, kviešu) vēlams stiprāks siltums. Mazākie veidojumi (ķīmeņkūkas u. c.) būs gatavi, kad metas gaiši brūni (apm. 10 min.), lielākiem gatavību noteic iedurot ar skaliņu: ja sauss, tad izcepis, tāpat, ja uzliekot roku — tā nedegs.

Tikko izceptai maizei jāļauj lēnām atdzist, to pārsedzot ar tīru drānu. Ja maizes garoza stipri brūna, tad pēc izvilkšanas no krāsns jāapslapina ar ūdeni, lai garoziņa būtu mīkstāka.

Gatavojot rauga mīklu vispirms jāgatavo ieraugs. Visparocīgākais ir, tā saucamais, šķidrums ieraugs. Tā gatavošanai vispirms visu paredzēto šķidrumu sasilda līdz 30—36° C. Tā kā rauga sēnītes vislabāk darbojas siltā veidā, tad arī miltiem un telpai, kurā mīklu gatavo, jābūt siltiem.

Traukā ieber pusi miltu, pamazām maisot pielej uzsildīto šķidrumu, pieliek raugu, pārsedz ar tīru drānu un siltumā ļauj uzrūgt. Kad mīklas tilpums kļuvis apm. divreizes lielāks, to var sākt mīcīt. Vispirms mīklai pieliek cukuru, olas, garšas vielas un beidzot miltus, tik daudz, lai mīkla nebūtu pārāk stingra. Tad mīklai pieliek sviestu vai citus taukus un mīca tik ilgi, kamēr tā vienāda un sāk atdalīties no rokām un trauka sienām. Jāaižrāda, ka par daudz mīklu mīcīt nedrīkst, jo tad tā paliek mīksta un cepot plūst. Mīklas virsu nolīdzina, pārkausa ar miltiem, pārsedz un liek siltumā otrreiz uzrūgt. Pietiekoši izrūgušas mīklas tilpums būs dubultojies un mīkla būs mīksta. Mīklu veidojot, jācenšas, cik iespējams, iztikt ar maz miltiem. Izveidotām maizēm uz plātes vēl reiz ļauj uzrūgt (sargāt no caurvēja!), tad pārziež ar sakultu olu, kafiju vai pienu un cep mērenā siltumā. Labi izceptai maizei jābūt čauganai (šķēlīti rokās saspiežot, tai jāieņem pirmatnējais stāvoklis) un viscaur vienādi porainai. Kviešu maizei, atkarībā no miltu briedīguma, piecepums 25—40%.

Mazāku daudzumu mīklas gatavojot var visas vielas uzreiz savienot, krietni samīcīt, uzraudzēt un cept, tādā gadījumā tomēr maize nav tik vienādām porām.

Miežu maize

Piens — 1 l
Miežu milti — 1,6—1,9 kg
Raugis — 25 g
Vārīti kartupeļi — 0,6 kg
Tauki — 50 g
Sāls
Pārziešanai:
biezpiens — 250 g
ķēnes piens — 1—1½ gl.
ķimenes — ½ ēd. kar.

No piena, rauga un daļas miltu pagatavo ieraugu. Uzrūgušam pieliek sagatavotus kartupeļus, sāli, taukus un iemīca pēc vajadzības pārējos miltus. Mīklu uzraudzē, veido apaļus kukulīšus, pārziež un cep karstā krāsnī (vislabāk uz klona).

Pārziešanai biezpienu samīca, atšķaida ar ķēnes pienu, pieliek ķimenes.

P i e z ī m e: Iejaukšanai var izlietot ļoti labi ķēnes pienu, tikai tam jābūt svaigam, ieteicams pielikt apm. ½ tējkaroti sodas. Mīklu nedrīkst pārāk ilgi raudzēt, lai neieskābtu.

Rupja kviešu maize

Piens — 1 l
Kviešu milti (rupji) — 1,8 kg
Raugis — 25 g
Tauki — 75—100 g
Sāls, piens — pārziešanai

Gatavo ieraugu, sarūgušam pieliek taukus, sāli, iemīca pārējos miltus. Uzraudzē, izveido kukulīšus. Cep vidēji karstā krāsnī.

Baltmaize

Piens — 1 l
Kviešu milti — 1,8 kg (2 kg)
Raugš 75 g
Cukurs — 300 g
Sviests — 300 g
Rožu ūdens — 2 ēd. kar.
Sāls, ola — pārziešanai
Rieksti — 25 g
Pūdercukurs

No piena, rauga, puses miltu gatavo ieraugu. Kad tas izrūdzis, pieliek cukuru, sāli, pieber pārējos miltus, beidzot pielej rožu ūdeni un izkausētu sviestu. Krietni samīca, izraudzē, izveido kukulīšus, ļauj tiem izrūgt, pārziež ar olu un pārkaisa ar sakapātiem riekstiem. Cep apm. 20 min. Izceptus pārkaisa ar pūdeņa cukuru.

Galda maize

Ūdens — 2 gl.
Sāls — 1 tējkar.
Cukurs — 50 g
Raugš — 25 g
Sviests — 50 g
Milti — 1 kg

No uzsildīta ūdens, atšķaidīta rauga un daļas miltu sagatavo ieraugu. Uzrūgušai mīklai pievieno sāli, cukuru, izkausētu sviestu un piemīca miltus tā, lai iznāk stingra mīkla. Izveido tievus, gaļus kukulīšus, liek uz sagatavota plātes, labi izraudzē, pārziež ar ūdeni vai sakultu olu, cep mērenā siltumā (15—20 min.) gatavu.

Ūdens kriņģeļi

Ūdens — 2 gl.
Sāls — 1 tējkar.
Sviests — 50 g
Raugš — 25 g
Milti — 1,2 kg
Ķīmenes

No ūdens, rauga un daļas miltu sagatavo ieraugu. Uzrūgušai mīklai pievieno sāli, izkausētu sviestu un piemīca pārējos miltus tā, lai iznāk labi cieta mīkla. Uzraudzē, vēl reizi samīca, sadala 50 g smagos gabaliņos un izveido kriņģeļus. Lai kriņģeļus varētu labāk izveidot, mīklas dēli pa laikam apslauka ar mitru drānu. Izveidotus kriņģeļus uzraudzē, liek vārošā ūdenī (pieliek sāli) un no abām pusēm mazliet apvāra. Ar putojamo karoti izceļ, liek uz plātes, pārkaisa ar ķīmenēm un cep labā siltumā gatavus.

Drumstalu maize

Piens — 2 gl.
Kviešu milti — 600—800 g
Raugš — 25 g
Cukurs — 150 g
Sviests — 150—200 g
Sāls (rožu ūdens—1 ēd.k.), ola — pārziešanai
Drumstalām:

milti — 75 g
cukurs — 75 g
sviests — 75 g

No piena, rauga un puses miltu gatavo ieraugu, uzrūgušam pieliek cukuru, sāli, pārējos miltus un samīca. Tad pielej rožu ūdeni (pec vēlēšanās), izkausētu sviestu, visu labi samīca. Izraudzē, liek mīklu plānā kārtiņā uz plātes, ļauj uzrūgt, pārziež ar sakultu olu un pārkais drumstalām. Cep vidējā siltumā.

Drumstalu sagatavošana: miltus un cukuru sajauc, maisot pielej izkausētu sviestu. Ar rokām beržot izveido drumstalas mazu zirnīšu lielumā.

Pēc šāda veida gatavo arī ķimeņu maizi. Kad mīkla uz plātes uzraudzēta, to pārziež ar puskausētu sviestu, pārkaisa ar ķimenēm. Cep vidējā siltumā.

Ābolu maize

Mīklai samēri kā drumstalu maizei.

Āboli — 1 kg
Ola — 1—2 gab.
Sk. krējums — 200 g
Cukurs

Mīklu sagatavo kā iepriekšējā receptē. Kad mīkla uz plātes uzrūgusi, pārlik ar ābolu šķēlēm, pārlej ar sakultas olas un krējuma maisījumu. Izceptu pārkaisa ar cukuru. Ābolu vietā var mīklu pārlikt ar dažādām svaigām ogām vai citiem augļiem.

Biezpiena maize

Piens — 2 gl.
Kviešu milti — 900 g
Raugš — 25 g
Cukurs — 100 g
Sviests — 150 g
Sāls
Biezpiens — 1—1,2 kg
Olas — 2—3 gab.
Sviests (krējums) — 75 g
Cukurs — pēc garšas
Citronelļa — 2 pilieni
Ola pārziešanai

Sagatavo parasto rauga mīklu. Uzrūgušu liek uz plātes plānā kārtā un vēl uzraudzē. Sausu biezpienu samaļ gaļas mašīnā, pieliek sakultas olas, kausētu sviestu vai krējumu, cukuru, citronelļu un labi samaisa, liek pār mīklu. Virsu nolīdzina, pārziež ar olu, cep vidējā siltumā.

Maģoņu maize

Piens — 1 gl.
Kviešu milti — 450 g
Raugš — 20 g
Cukurs — 60 g
Sviests — 75 g
Olas dzelt. — 1 gab.
Sāls, maģones — 75 g
Sviests (medus) — pēc vajadz.
 $\frac{1}{2}$ ola — pārziešanai

Gatavo parasto šķidro ieraugu. Uzrūgušam pieliek sāli, ar cukuru saputotu olu dzeltenumu, pieliek miltus, pielej izkausētu sviestu un labi samīca. Kad mīkla uzrūgusi, izveltnē apm. pirksta biezumā, pārziež ar puskausētu sviestu vai medu un pārklāj ar sagatavotām magoņu sēklām. Satin (sarullē), vēl reiz uzraudzē, pārziež ar olu, cep mērenā siltumā.

Magoņu sagatavošana: magones applaucē, pārlejot sietiņā ar karstu ūdeni, izžāvē un miezerī sagrūž ar mazu sviesta piedevu.

Ķimeņa maizītes

Piens — 2 gl.
Raugš — 25 g
Sviests — 200 g
Milti — 800 g — 1 kg
Sāls — 1 tējkar.
Cukurs — 50 g
Citronēļa — 3 pil.
Ķimenes

Sagatavo rauga mīklu. Uzrūgušu sadala vienādos gabaliņos un izveido apaļas bumbiņas. Saliek uz plātes 3—4 cm attālumā vienu no otras, labi uzraudzē, pārziež ar olu, vidū uzspiež svista piciņu, apkaisa ar ķimenēm un cep vidējā siltumā apm. 10 min.

Metēņu maizītes

Piens — 1 gl.
Ola — 1 gab.
Raugš — 50 g
Milti — 700 g
Sviests — 100 g
Sāls — $\frac{1}{2}$ tējk.
Cukurs — 100 g
Citronēļa — 3 pilieni
Rožūdens — 1 ēd. kar.
Riekstu kodoli — 25 g
P i l d ī j u m a m:
Putu krējums — 0,5 l
Olu balt. — 2 gab.
Cukurs — pēc vajadz.
Rožūdens — 1—2 ēd. kar.

Sagatavo rauga mīklu. Labi izrūgušu sadala 30 g gabaliņos, saveļ apaļās bumbiņās, saliek uz plātes 4—5 cm attālu vienu no otras, labi uzraudzē, viegli (lai neatkrīt) pārziež ar sakultu olu, pārkaisa ar sasmalcinātiem riekstiem, cep vidējā siltumā gaiši brūnas (apm. 10 min.). Atdzisušām maizītēm nogriež vāciņu mazliet ar iedobumu, pilda ar saputotu krējumu, kam pievieno saputotus olu baltumus, cukuru un rožūdeni. Pārkaisa ar pūdeņa cukuru.

Dzeltenmaize ar ķirbjiem

Piens — 1 gl.
Dzeltens ķirbis — 600 g
Sviests — 200 g
Cukurs — 200 g
Raugš — 50 g

Sāls — $\frac{1}{2}$ tējķ.
Milti — 1—1,2 kg
Marmelāde — 200 g
Citroneļļa — 3 pilieni

Ķirbjus sagriež gabaliņos, sviestā sasautē mīkstus un izrīvē caur sietiņu. Masu sajauc ar siltu pienu, sāli, cukuru, izkausētu raugu, piemīca pēc vajadzības miltus un gabaliņos sagrieztu marmelādi. Uzrūgušu mīklu atspiež, ļauj izcelties otrreiz, izveido garenus kukulīšus, vēl labi izraudzē, pārziež ar olu, pārkaisa ar nolobītām, sasmalcinātām ķirbju sēklām, cep vidējā siltumā (20 min.), gatavu pārkaisa ar pūdeņa cukuru.

Hamburgas kriņģeļi

Piens — 2 gl.
Cukurs — 100 g
Raugs — 25 g
Sviests — 200 g
Sāls — 1 tējķ.
Milti — 900 g

No piena, miltiem, cukura, sāls, rauga un 50 g sviesta sagatavo rauga mīklu. Izrūgušu liek uz mīklas dēļa, veltnē kantainu gabalu, apm. 1,5 cm biezu. Mīklas virsu iedala 3 daļās, 2 daļas pārlik ar sviesta piciņām (150 g), saloka 3 kārtās, vispirms ieliecot neapziesto daļu, galus aizspiež, viegli izveltnē un saloka atkal kā pirmo reiz, tā atkārtu vēl vienu reizi. Mīklu atdzesē un izveltnē apm. 1,5—2 cm biezumā, sadala 50 g smagos garenos gabaliņos. Izveido ar roku garenus kriņģeļus, mīklas galus iespiežot katrā kriņģeļa galā. Apakšējo pusi apviļā rīvmaizē un kriņģeļus liek uz sagatavotas plātes netālu vienu no otra, lai rūgstot saiet kopā. Uzraudzē, pārziež ar ūdeni, pārkaisa ar drumstalām (izkausē 20 g sviesta, piemaisa 1 ēd. karoti miltu), cep vidējā siltumā apm. 10 min. gaiši iedzeltenus.

Medus rausis

Piens — 2 gl.
Rupji kviešu milti — 800 g — 1 kg
Sviests — 150 g
Cukurs — 100 g
Sāls — $\frac{1}{2}$ tējķ.
Raugs — 50 g
P ā r z i e š a n a i:
Medus — 200 g
Sviests — 200 g
Riekstu kodoli — 150—200 g
Olas — 2 gab.

Siltam pienam pievieno cukuru, sāli, sviestu, raugu un piemīca miltus. Samīcīto mīklu izraudzē un liek uz plātes apm. 1,5 cm biezu kārtu, labi uzraudzē un pārziež ar šādi sagatavotu masu: medu un sviestu uzvāra, atdzesē un samaisa ar sasmalcinātiem riekstiem un olām. Cep mērenā siltumā gatavu.

Lapu mīklas cepumi

Lapu mīklu gatavo no ūdens, miltiem un sviesta.

Sviestam jābūt labam, svaigam, bez ūdens, aukstam un ar mazu sāls piedevu. Ja tas stipri sāļš, tad pirms lietošanas jāizmazgā aukstā ūdenī un pēc tam drēbē jānosusina. Ja sviests ir pilnīgi bez sāls, tad tā jāpieliek ūdenim.

Miltiem jābūt sausiem, briedīgiem, vēsiem un izsijātiem. Ūdens jāņem, cik iespējams, auksts. Gatavošana jāizdara vēsā telpā. Mīkla jāapstrādā ļoti uzmanīgi.

Krāsns temperatūrai jābūt, sevišķi no sākuma, diezgan augstai, kamēr mīkla izceļas, saplāksnējas. Izceļšanu nedaudz veicina arī pieliktais etiķis. Ja cepot mīkla nevienādi izceļas ar lieliem paaugstinājumiem, tad dažās vietās jāieduļ ar dakšiņu, lai izplūstu gaiss. Kad mīkla saplāksnējusi, krāsns temperatūra samazināma, un mīkla jātur krāsni tik ilgi, kamēr tā viscauri sausa, trausla, bez lieka mitruma. Ja krāsns siltums no sākuma būs mazs, tad mīkla nesalapos, sviests izplūdīs.

Lapu mīklas cepumi ir trekni, diezgan grūti sagremojami.

Ābolu kūka (12—16 gab.)

Sviests — 200 g

Kviešu milti — 250—300 g

Ūdens — $\frac{1}{2}$ gl.

Etiķis — 1 tējkar. (sāls)

Ola — $\frac{1}{2}$ gab. (pārziešanai)

Pūdeņcukurs — pēc vajadz.

Pildījumam:

Āboli — 1,5 kg

Cukurs — pēc garšas

Sviestu sadala trīs daļās. P i r m o t r e š d a ļ u saplucina nelielās piciņās kopā ar izsijātiem miltiem un ar rokām berzē, kamēr sviesta piciņas ir putraimu lielumā. Pielej aukstu ūdeni, etiķi (sāli) un mīklu samīca, kamēr tā viscauri vienāda, spīdīga, atlīp no bļodas un ir pamīkstas nūdeļmīklas biežumā. Mīklu uz dēļa izveltnē iegareni četrstūrīnā gabalā, apm. $\frac{1}{2}$ cm biežumā. To iedala trīs daļās. $\frac{2}{3}$ no mīklas gabala vienmērīgi pārziež ar o t r o t r e š d a ļ u sviesta (kuņu iepriekš ar nazi uz šķīvja sajauc mīkstu). Mīklas gabalu saloka trīs daļās, pirmo liec neapziesto malu uz vidējās, apziestās. Maliņas viegli saspiež kopā. Tad gabalu vēl reiz saloka trīs daļās, otrā virzienā. Tā iegūstam četrkantainu gabalu, kuņu noliek uz laiciņu vēsumā. Tad mīklu no jauna izveltnē iegareni, četrstūrīnā gabalā, iedala trīs daļās kā iepriekš un atkal $\frac{2}{3}$ no mīklas pārziež ar p ē d ē j o t r e š d a ļ u sviesta. Locījumi izdarāmi kā pirmo reizi (2 reizes trīskārtīgi, pretējos virzienos). Ja locījumi nav labi padevušies, ja sviests plūst no mīklas laukā, tad locīšanu vēl var izdarīt trešo reizi, kā iepriekš. Mīklu atvēsina, kad tā stingra, izveltnē vienmērīgā biežumā (apm. salma resnumā), liek uz plātes (ar ūdeni noslacītas), pārziež ar sakultu olu, sabada vairākās vietās ar dakšiņu un cep straujā siltumā, kamēr tā trausla, sausa. Atdzisušu sadala divās daļās, vienu pārziež ar ābolu masu, otru daļu pārliet pāri. Ar asu nazi sagriež četrstūrīnā gabaliņos, pārkaisa ar pūdeņa cukuru. Svaigu ābolu masas vietā var ņemt žāvētu ābolu vai rabarberu masu.

Ābolu masas sagatavošana: ābolus nomazgā, pusi no tiem sagriež gabaliņos, ar niecīgu ūdens piedevu sasautē mīkstus. Izdzen caur sietiņu, pieliek cukuru pēc garšas un savāra, kamēr tā pikām krīt no karotes. Tad pieber otru pusi ābolu, kuņus nomizo un sagriež nelielos gabaliņos un nedaudz sautē, lai āboli pilnīgi neizjukt. Masu lieto atdzesētu.

Krēma kūka (12—16 gab.)

Sviests — 200 g
Kv. milti — 250—300 g
Ūdens — $\frac{1}{2}$ gl.
Etiķis — 1 tējkar. (sāls)
Krēmam:
Olas — 3—4 gab.
Cukurs — 60 g
Skābs krējums — $1\frac{1}{2}$ gl.
Kviešu milti — 2 ēd. kar.
Želatīns — 3—4 plāksn.

Lapu mīklu sagatavo un izcep kā ābolu kūkai (iepriekšējā receptē). Atdzesētu pārgriež uz pusēm un pilda ar šādi sagatavotu krēmu: olas dzeltenumus ar cukuru sarīvē, pieliek miltus, labu skābu krējumu un krietni samaisa. Karsē maisot uz lēnas uguns (vai ūdens peldē), kamēr krēms paliek biezs. (Neļauj uzvārīties). Tad to nedaudz atdzēsē, pieliek izkausētu želatīnu un viegli iecilā saputotus olu baltumus. Kad krēms atdzisis, sāk sastīgt, tad pārziež izceptai lapu mīklai, otru daļu pārliet pāri, viegli piespiež, cepumu sagriež iegarenos gabalos un pārkaisa ar pūdercukuru.

Želatīna sagatavošana: plāksnītes ūdenī izmērcē, kamēr tās paliek mīkstas, elastīgas. Nospiež lieko ūdeni un izšķīdina apm. $\frac{1}{2}$ ēd. karotē karsta ūdens. Želatīnam neļauj uzvārīties, jo tad tas pieņem līmes garšu.

Tūtiņas ar putu krējumu (12 gab.)

Sviests — 100 g
Kviešu milti — 150 g
Ūdens — $\frac{1}{4}$ gl.
Etiķis — $\frac{1}{2}$ tējkarote
Ola — 1 gab.
Putu krējums — 1 gl.
Citronēļa — 2 pilieni
Cukurs — 2 ēd. kar.

Sagatavo lapu mīklu, izveltnē apm. 2—3 mm biezumā, sagriež $1\frac{1}{2}$ pirksta platās strēmelēs (22—25 cm garās). Mīklas strēmelei vienu maliņu $\frac{1}{2}$ cm platumā apziež ar olas baltumu, tad to spirālveidīgi tin riņķī metalla vai papīra tūtiņai, liekot strēmeles apziesto pusi uz virsu. Tin tā, lai neapziestā maliņa ietu pāri apziestai un pie tās pieliptu klāt. Tūtiņu no virsas pārziež ar sakultu olu, liek uz sausas plātes (guļus) un cep, kamēr izceļas un mīkla sausa. Kamēr vēl siltas, uzmanīgi noņem no tūtiņām un atdzēsē. Pilda ar saputotu krējumu, kam pieliek citronēļu un cukuru. Pārkaisa ar pūdeņa cukuru.

Riekstu pastētes (20 gab.)

Sviests — 200 g
Kviešu milti — 250—300 g
Ūdens — $\frac{1}{2}$ gl.
Etiķis — $\frac{1}{2}$ tējkarotes
Rieksti (kodoli) — 100—150 g
Olu baltumi — 2 gab.
Cukurs — 2 ēd. kar.

Sagatavotu lapu mīklu izveltnē, sagriež mazām kūku cepamām formītēm piemērotos gabaliņos un ieklāj tanīs. Pilda ar šādu pildījumu: riekstus samaļ, pieliek pussaputotus olu baltumus, cukuru. Cep kā lapu mīklas cepumu. Pārkaisa ar pūdeņa cukuru.

Āboli „rīta svārkos”

Sviests — 200 g
Kviešu milti — 250 g
Ūdens — $\frac{1}{2}$ gl.
Etiķis — 1 tējkarote
Ola — 1 gab.
Āboli — 9—10 gab.
Ievārījumi — 150 g
Cukurs — pēc vajadzības

Gatavo lapu mīklu. Izveltnē salma biežumā, tad sagriež četrstūrainos gabalos, piemērotus ābolu lielumam. Uz katra gabaliņa liek nomizotu ābolu, kam izdurta serde un vidus piepildīts ar stingru ievārījumu. Mīklas malas saceļ uz augšu, stūrīšus un maliņas viegli saspiež kopā. Apziež ar sakultu olu un cep, kamēr mīkla saplāksnojusi un āboli mīksti. Izceptus siltus pārkaisa ar pūdeņa cukuru. Pasniedz kā cepumus, vai kā saldo ēdienu.

P i e z ī m e: Mīklu var sagriezt strēmelēs un aptīt ap āboliem, līdzīgi tūtiņām.

Pīrāgi

Pīrāgu gatavošanai var izlietot dažādas mīklas un dažādus pildījumus. Parastākie ir rauga mīklas pīrāgi. To gatavošanai ņem labi norūgušu piena vai ūdens mīklu, kas gatavota bez garšas vielām (cukuru var pielikt, bet ļoti maz), vienīgi ar sāli. Sviesta piedevas vēlamas. No šīs mīklas var veidot lielus un mazus pīrāgus, dažādos veidos. Mazos buljona pīrādziņus vislabāk gatavot šādi: izrūgušo mīklu izgāž uz galda, izstiepj apm. 1 pirksta biežumā, netāl no malas uzliek ar tējkaroti pildījumu, maliņu atliec atpakaļ tā, ka pildījums apklāts, ar tējas glāzi spiežot atdala mazu, pusmēnešveidīgu pīrādziņu, maliņas vēl saspiež ar pirkstiem stingri kopā un pagriež pīrādziņu tā, lai saspīestā vīle nāk uz apakšu. Iznāks glīti, garenī, taisni pīrādziņi, ar resnāku vidu un smailiem galiņiem. Otrs paņēmiens: ar glāzi izspiež no mīklas apaļas rīpas, uzliek uz katras pildījumu, pārlic uz pusēm un saspiež maliņas kopā un tāpat, kā pirmā gadījumā, pagriež uz apakšpusi. Sagatavotos pīrādziņus liek uz plātes, siltā vietā vēl uzraudzē, pārziež ar sakultu olu un cep mērenā siltumā. Mazos pīrādziņus var vārīt arī cūku taukos, līdzīgi citiem taukos vārītiem cepumiem.

Gatavojot lielos pīrāgus, no izrūgušas mīklas izveido garenu četrstūri, apm. 2 pirkstu biežumā, liek uz tā gaļā rindā pildījumu, pārlic mīklu gareniski uz pusēm, saspiež malas cieti kopā, pagriež vīli uz apakšpusi, liek uz plātes, siltā vietā uzraudzē, pārziež ar olu un cep krāsnī gatavu, atdesē un sagriež šķērsām gabaliņos. Trešais rauga mīklas pīrāgu veids — tā saucamie krievu jeb plātes pīrāgi. Tos pagatavo šādi: sagatavoto rauga mīklu liek uz cepamās plātes apm. pirksta biežumā, siltā vietā uzraudzē, pārklāj apm. $\frac{2}{3}$ mīklas ar pildījumu, pārējo mīklas daļu, mazliet izstiepjot, pārklāj pāri, drusku vēl uzraudzē, pārziež ar sakultu olu un cep krāsnī brūnu, gatavu sagriež četrstūrainos gabaliņos.

Arī no lapu mīklas gatavo pīrāgus pilnīgi tādā pat veidā. Mazajiem buljona pīrādziņiem tikai salīpinātās maliņas nepagriež uz apakšu, bet atstāj tāpat sānos. Var cept un taukos vārīt. Lielos, garenos pīrāgus gatavo pilnīgi tāpat, kā no rauga mīklas,

t. i. sagatavo lapu mīklu, izveltnē apm. 1 pirksta biezumā, sagriež garenos četrstūros, uzliek pildījumu etc. Plātes pīrāgus vislabāk pagatavot šādi: mīklu izveltnē 1 cm biezumā, sadala divos vienādos četrstūros, vienu liek uz plātes un apcep pusgatavu, tad uzliek pildījumu, pārliet pāri otru daļu, saspiež malas stingri kopā, pārziež ar olu un cep krāsnī gatavu, sagriež gabaliņos.

Pīrāgus var pasniegt pie buljoniem un biezeņa zupām, arī pie tējas un aukstā galda.

Pīrāgu pildījumi

Gaļas pildījums

Vārīta vai cepta liesa gaļa — 200 g

Sviests — 50 g

Sāls, zaļumi

Buljons — pēc vajadz.

Sk. krējums—1—2 ēd. kar.

Ola — 1 gab.

Gaļu samaļ mašīnā līdz ar sīpoliem, apcep uz pannas sviestā, pielej buljonu, pieliek sāli, sakapātus zaļumus, skābu krējumu un cieti novārītu, sakapātu olu.

Speķa pildījums

Žāvēts speķis — 200 g

Ābols — 1 gab.

Zaļumi

Speķi sagriež gabaliņos, viegli apsautē uz pannas, pieliekot sīki sakapātu ābolu un zaļumus. Var pielikt arī sakapātu sīpolu.

Svaigu kāpostu pildījums

Svaigi kāposti — 400 g

Sviests — 30 g

Ola — 1 gab.

Sāls

Sk. krējums — 1 ēd. kar.

Rīvmaize — 1 ēd. kar.

Katliņā izkausē sviestu, pieliek sīki sakapātus svaigus kāpostus, sautē uz lēnas uguns bez ūdens piedevām, kamēr kāposti mīksti, pieliek cieti novārītu, sakapātu olu, krējumu un rīvmaizi.

Baraviku pildījums

Baravikas — 200 g

Sviests — 50 g

Sk. krējums — 1 ēd. kar.

Sāls, zaļumi

Rīvmaize — 1—2 ēd. kar.

Svaigas, sagrieztas baravikas apcep sviestā, pieliekot pārējās piedevas. Līdzīgi var sagatavot pildījumu arī no citām sēnēm (tās iepriekš jānovāra).

Burkānu pildījums

Burkāni — 400 g
Sviests — 50 g
Ola — 1 gab.
Sāls, cukurs
Zaļumi
Rīvmaize — 1 ēd. kar.

Pagatavo tāpat kā svaigu kāpostu pildījumu, pieliekot sakapātus zaļumus.

Zivju pildījums

Zivis — 500 g
Sviests — 50 g
Sāls, zaļumi
Ola — 1 gab.
Rīvmaize — 1 ēd. kar.

Sīkos gabaliņos sagrieztas zivis izsautē mīkstas nelielā sāls ūdenī, atdzesē, izņem asakas, sadala mazākos gabaliņos, pieliek kausētu sviestu, cieti novārītu, sakapātu olu, zaļumus un rīvmaizi. Var pielikt arī mazliet skābu krējumu.

Lašu pildījums

Žāvēts lasis — 200 g
Sviests — 50 g
Ola — 1 gab.
Zaļumi
Rīvmaize — 1 ēd. kar.
Sk. krējums — 1 ēd. kar.

Sīki sagrieztu lasi sacep sviestā, pieliek cieti novārītu, sakapātu olu, sakapātus zaļumus, skābu krējumu un rīvmaizi.

Biezpiena pildījums

Biezpiens — 400 g
Olas — 1—2 gab.
Cukurs — pēc garšas
Kartupeļu milti—1 ēd. kar.
Rīvmaize — 1 ēd. kar.
Sviests — 50 g
Sk. krējums — 1 ēd. kar.

Sausu biezpienu samaļ gaļas mašīnā un maisot savieno ar pārējām piedevām.

P i e z ī m e. Saldas mīklas pīrādziņus var pildīt ar ievārījumu.

Apceptās maizītes

Apceptās maizītes var pasniegt pie zupas un arī pie tējas. Gatavo no šaurajiem baltmaizes kukulīšiem, tā saucamās galda maizes (tāfelmaizes). Maizi sagriež apm. pirkstu biezās šķēlēs, nogriež visapkārt garoziņu (tā cepot kļūst nepatīkami cieta), apziež maizītes no abām pusēm ar kausētu sviestu, saliek uz cepamās plātes, liek ļoti karstā krāsnī un apcep gaiši brūnas. Krāsns temperatūrai jābūt tik augstai, ka maizītes

lai apceptos no ārpuses brūnas, bet vidū būtu vēl mīkstas. Lēnā siltumā maizītes sakalst pavisam sausas, ēdot kraukšķ, tas nedrīkst būt. Vislabāk maizītes cep uz sevišķām drāšu restītēm, tad siltums no abām pusēm būs vienmērīgāks un maizītes iznāks glītākas.

Maizītes var gatavot vienīgi ar sviestu apziestas, bet var virspusi pārlikt ar kādu masu, piem., sarīvētu sieru, sakapātām, sviestā apceptām smadzenēm, sakapātu šķiņķi, kas sajaukts ar olu un skābu krējumu, aknu pastēti, saceptām baravikām. Tējas galdam domātās maizītes var pārkaisīt ar cukuru, kas sagrūsts kopā ar ķīmenēm.

Formu kūkas

Formu kūkas ir samērā viegli un ātri pagatavojamas, ir arī lētas un garšīgas. Formu kūkas cep īpašās formās, kuņas gatavo no skārda vai ugunsdroša māla. Formas ir gan apaļas, ar cauru vidu, lai cepums ātrāk un vienmērīgāk izceptu, gan arī garenas un ovālas. Labākās ir no biezāka materiāla gatavotas formas, jo tādās cepums vienmērīgāk izkarst. Formas pirms piepildīšanas jāsasilda un rūpīgi jāizziež ar sviestu un jāizkaisa ar miltiem. Formu kūkas cep vidējā siltumā; ja iespējams temperatūru rēgulēt, tad no sākuma cep lēnāki, vēlāk stiprākā siltumā. Cepot no paša sākuma stiprā siltumā, mīkla nedabū pietiekami izcelties, jo ātri apraujas garoza, kuņa cepot pārplīst un neizcepušā mīkla izplūst laukā, tā kūka iznāk neglīta un nebūs arī visai labi izcēlusies. Ja cepumam virsa apcep pārāk brūna, bet tas vēl nav gatavs, tad to var pārklāt ar saslapinātu papīru. Cepot formu nedrīkst daudz grozīt, jo tā ātri var sakrist. Formu kūkām cepšanas ilgums ir 30 — 50 minūtes. Gatavību noteic, iedurot ar skaliņu, ja tas sauss un kūka labi atlec no formas sienām, tad tā ir gatava. Gatavu kūku formā pa daļai atdzisina, tad to izgāž un pārkaisa ar pūdeņa cukuru. Pilnīgi atdzisušu, pēc vajadzības, sagriež šķēlītēs.

Rudzu miltu kūkas

Sviests — 80 g
Cukurs — 80 g
Ola — 2 gab.
Piens — $\frac{1}{2}$ gl.
Rupji rudzu milti — 200 g
Cep. pulveris — $1\frac{1}{2}$ tēj. kar.
Citronēļa — 2 pilieni

Sviestu ar cukuru sarīvē, pieliek veselu olu un vēl labi samaisa. Pamazām pielej pienu, pieliek cepamo pulveri un iemaisa izsijātus miltus. Mīklu izmais, liek sagatavotā formā, cep mērenā siltumā. Izceptu izgāž no formas un pārkaisa ar pūdeņa cukuru.

Rupjas kviešu maizes kūka

Olas — 4 gab.
Cukurs — 100 g
Rieksti — 50 g
Cep. pulveris — 1 naža gals
Rupja sausa kviešu maize — 60 g

Izkaltētu kviešu maizi sasmalcina. Olu dzeltenumus sarīvē ar cukuru, pieliek sasmalcinātus riekstu kodolus, maizi (pēdējai piejauc cepamo pulveri) un viegli iecilā

saputotus olu baltumus. Izmaisa, liek mīklu sagatavotā formā, cep mērenā siltumā. Izceptu izgāž un pārkausa ar pūdeņa cukuru.

Pārveidota citronkūka

Sviests — 100 g
Cukurs — 100 g
Olas dzeltenums — 1 gab.
Olas baltumi — 2—3 gab.
Piens — $\frac{1}{2}$ gl.
Kviešu milti — 250—300 g
Cep. pulveris — $\frac{1}{2}$ pac.
Citronēļļa — 3 pilieni

Sviestu ar cukuru sarīvē, vēlāk pieliek olas dzeltenumu un labi samaisa. Pieliek citronēļļu, pielej pienu, pieber cepamo pulveri, izsijātus miltus un viegli maisot iecilā saputotus olu baltumus. Liek sagatavotā formā, cep mērenā siltumā. Izceptu izgāž un pārkausa ar pūdeņa cukuru.

Angļu kūka (kēkss)

Sviests — 100 g
Cukurs — 120—150 g
Olu dzeltenumi — 2 gab.
Olu baltumi — 4 gab.
Kviešu milti — 150 g
Sukāde (vietējā) — 50 g

Sviestu ar cukuru sarīvē, pieliek pa vienam olas dzeltenumus un vēl krietni samaisa. Pieliek četrkantainos gabaliņos sagrieztu sukādi, izsijātus miltus un beidzot viegli iecilā saputotus olu baltumus. Liek sagatavotā formā (vēlams iegarenā) un cep mērenā siltumā. Izceptu pārkausa ar pūdeņa cukuru.

P i e z ī m e. Tā ka mīkla ir stipri pabieza, tad no sākuma pieliek tikai pusi no saputotā olas baltuma, kad tas iecilāts mīklā, tad pieliek pārējo. Šis cepums ilgāku laiku uzglabājas sveigs. Sukādi var atvietot ar cieto marmelādi, pastilām.

Skāba krējuma kūka I

Olas — 2—3 gab.
Cukurs — 75—100 g
Sk. krējums — $\frac{3}{4}$ gl.
Kviešu milti — 130—150 g
Cep. pulveris — 1 tējkar.

Olas ar cukuru saputo, pieliek skābo krējumu un vēl puto. Iemaisa kviešu miltus ar cepamo pulveri. Liek sagatavotā formā, cep mērenā siltumā.

Skāba krējuma kūka II

Sviests — 50 g
Cukurs — 100 g
Olas — 2 gab.
Skābs krējums — $\frac{1}{3}$ gl.
Rieksti — 25 g
Sukāde (vietējā) — 40 g

Kviešu milti — apm. 150 g
Cep. pulveris — 1¹/₂ tējķ.

Sviestu un cukuru, olu dzeltenumus saputo, pieliek skābu krējumu, sasmalcinātus riekstus, sagrieztu sukādi un piebeķ kopā ar cepamo pulveri izsijātus miltus. Mīķlu labi samaisa un iecilā saputotus olu baltumus. Cep mērenā siltumā. Izceptu pārkaisa ar pūdeķa cukuru.

Raudzēta kūķa

Sviests — 100 g
Cukurs — 100 g
Olu dzelten. — 2—3 gab.
Raugs — 30—40 g
Piens — 1 gl.
Kviešu milti — 400 g
Roķu ūdens — 1¹/₂ ēd. kar.
(Sāls — 1 naķa gals)

Sviestu un cukuru saputo, pieliek olu dzeltenumus un vēl puto. Piebeķ daķu no izsijātiem miltiem, pieķej remdenu pienu, ar cukuru sarīvētu raģu, roķūdeni un pārēķos miltus. Mīķlu krietni sakuķ. Tai jābūt tik bieķai, ka lielām pikām krīt no karotes. Lieķ sagatavotā formā. Siltumā uzraudzē, kamēr dubultoķas apmērā (apm. ¹/₂ stundu). Formu nesakratot lieķ krāsnī, cep mērenā siltumā. Izceptu izgāķ un pārkaisa ar pūdeķa cukuru.

Vārītais biskvīts

Olas — 4 gab.
Cukurs — 100 g
Sviests — 75 g
Kviešu milti — 125 g
Brieķa raga sāls — 1 naķa gals

Labi emalķētu kastrolī izskalo ar ūdeni, iesit veselas olas, piebeķ cukuru un ar putojamo slotiķu puto uz plīts malas (lēnā siltumā), kamēr olu masa stipri pavairoķusies, gaiķi dzeltena, ķaugana. To nedaudz atdzesē, vieģli izcilāķot piebeķ izsijātus miltus, pamazām pieķej kausētu sviestu un pieliek aukstā ūdeni atšķaidītu brieķa raga sāli. Mīķlu izmaisa viscaur vienādu, lej sagatavotā formā, cep mērenā siltumā. Izceptu pārkaisa ar pūdeķa cukuru.

P i e z ī m e: Daķu kvieķu miltu var atvietot ar kartupeķu miltiem. Sviestam jābūt bez sāls un tikķo izkusuķam (nesabrūninātam). Vārītā biskvīta mīķlu var izķietot arī tortēm.

Vārītais biskvīts II

Olas — 4 gab.
Cukurs — 80 g
Sviests — 30 g
Kvieķu milti — 40 g
Kartupeķu milti 40—50 g
Brieķa raga sāls — 1 naķa gals (ķā garķas vielu var ņemt daķas piles citroneķķas)

Paķatavoķana ķā iepriekķēķā receptē.

Taukos vārīti cepumi

Vārīšanai jāņem labi, tecināti cūku tauki (var pielikt daļu vērša tauku). Lietojami arī dažādi augu tauki. Tauku kausēšanai un karsēšanai nepieciešams dzelzs katliņš, kas labi panes tauku augsto vārīšanās temperatūru. Tauku katliņā jāliek tik daudz, lai vāramā viela ērti tur varētu peldēt. Trauku ar taukiem no sākuma tur uz plīts malas un tikai tad, kad tie izkusuši, katliņu var pārcelt uz karstāku vietu. Tauki būs pietiekami sakarsuši cepšanai, kad no tiem sāk pacelties zilgani dūmi. (Tauku pareizai temperatūrai jāpiegriež sevišķi liela vērība — ja pēdējie ir par vēsiem, cepums piesūcas ar taukiem, iznāk neizskatīgs — iepelēks, negaršīgs un smags. Ja tauki par daudz sakarsuši — cepums no ārpuses apdeg un vidū paliek jēls.)

Nav ieteicams taukos likt uzreiz daudz cepumu, jo katram veidojumam brīvi jāpeld. Liels daudzums salikto cepumu arī strauji atdzesē taukus. Cepumus nedrīkst vārīt par ilgu, — vārīšanas laikā tie arvien apgrozāmi. No taukiem izņemtos cepumus krietni nopilina, pēc tam novieto uz dzēšpapīra vai cita nelīmēta papīra, kas spējīgs notecējušos taukus uzsūkt. Sevišķi garšīgi taukos vārīti cepumi īsi pēc vārīšanas. Cepumus, vēl siltus, pārkaisa ar pūdera cukuru (sijājot to caur sietiņu).

Cepumus veidojot, nedrīkst tos aplāt ar biezu miltu kārtu, pretējā gadījumā cepumi iznāk neglīti, pelēki un tauki vārot stipri puto. Pēc vārīšanas taukus atdzesē, izkāš caur astru sietiņu. Minimālais tauku daudzums cepumu vārīšanai — 0,6—0,8 kg.

Taukos vārīti cepumi grūtāk sagremojami kā parasti cepti.

Žagari I

Ola — 1 gab.

Cukurs — 70 g

Piens — 2 ēd. kar.

Citroneļļa — 2 pilieni

Kviešu milti — 200—250 g

Cep. pulveris — 1 naža gals

Olu ar cukuru saputo, pielej citroneļļu, pieberž kviešu miltus, kuņus iepriekš izsijā kopā ar cepamo pulveri. Mīklu krietni samīca. Tai jābūt tik biežai, ka labi ļaujas izveltnēt. Mīklu izveltnē paplāni un sagriež apm. 10 cm garās un 4—5 cm platās strēmelēs. Katras strēmeles apakšējo daļu (atstājot veselu apm. 1¹/₂ cm platu strīpu) sagriež vienādās bārkstīs, tad, pie negrieztās malas pieturot, strēmelīti satin, atstājot bārkstis brīvas. Cep taukos gaiši brūnus, žagaru buntītei līdzīgus cepumus. Izceptus pārkaisa ar pūdeņa cukuru.

Žagari II

Olas — 3 gab.

Cukurs — 50 g

Sk. krējums — 100 g

Spirts — 1 karote

(Citroneļļa — pēc vēlēš.)

Kviešu milti — 300 g

Mīklu sagatavo kā iepriekšējā receptē, cepamais pulveris šeit atvietots ar sviestu.

Austiņas

Ola — 1 gab.
Sk. krējums (piens) — $\frac{1}{4}$ gl.
Cukurs — 30 g
Sviests — 30—40 g
Cep. pulveris — 1 tējkar.
Kviešu milti — 200 g

Olu ar cukuru saputo, pieliek skābu krējumu. Miltus izsijā (kopā ar cepamo pulveri) un sviestu miltos saplucina cik iespējams, sīkos gabaliņos. Olas - krējuma saputojumā ieauc miltus ar sviestu un mīklu samīca, ka ļaujas veltnēties. Mīklu izveltnē paplāni, sagriež apm. 8 cm gaļās un $2\frac{1}{2}$ cm platās strēmelītēs. Vidū mīklu gareniski pārgriež un galus griezumiem izveļ cauri. Cep karstos taukos gaiši brūnas.

Riņķīši

Olas — 3 gab.
Cukurs 150—200 g
Sviests — 125 g
Spirts — 2 tējk.
Soda — $\frac{1}{2}$ tējk.
Kviešu milti — 450 g

Olas saputo ar cukuru, pielej izkausētu atdzesētu sviestu, spirtu (var atvietot ar konjaku), beidzot pieber miltus, izsijātus kopā ar sodu vai cepamo pulveri. Mīklu viegli un ātri samīca, sadala mazākās daļās, izveltnē apm. 1 cm resnās desiņās, sagriež apm. 8—10 cm gaļumā, salipina galus kopā, izveidojot apaļu riņķīti. Katrā riņķītī kādās četrās vietās ieslīpi iegriež ar asu nazi. Cepumus vāra taukos gaiši brūnus. Pārkaisa ar pūdeņa cukuru.

Kronīši

Ūdens — 1 gl.
Sviests — 100 g
Kviešu milti — 200 g
Cukurs — 1 ēd. kar.
Sāls — 1 naža gals
Rožu ūdens — 1 tējkar.
Olas — 4—5 gab.

Ūdeni un sviestu uzvāra, pieliekot, cukuru, sāli. Karstā šķidrumā iekuļ miltus un uz plīts malas maisot karsē, kamēr mīkla paliek stingra un atlīp no kastroļa. Vēl pieliek pārējās olas, rožu ūdeni un labi izmaisa. Liek toršu greznojuma trūbā un uz taukiem pārziesta papīra izspiež apaļus riņķus. Vāra taukos gaiši brūnus. Pārkaisa ar pūdeņa cukuru.

Ūdens burbuļi (Berlīnes pankūkas)

Milti — 280—300 g
Cukurs — 1 tējk.
Sāls — 1 naža gals
Piens — $\frac{1}{3}$ gl.
Sviests — 40 g
Ola — 1 gab.

Raugš — 50 g
Ievārījums, pūdeņcukurs — pēc vajadz.

Izsiļātos miltos iejauc sasildītu pienu, kuņā izkausē sviestu, sāli. Pieliek sakultu olu, ar cukuru sarīvētu raugu un mīklu labi sakul, pēc tam uzraudzē. Uzrūgušo mīklu izveltnē apm. 1—1¹/₂ cm biezumā, izspiež ar glāzi apaļas ripas. Venai ripai vidū liek sausu ievārījumu (ogu), tad ar pussaputotu olas baltumu ¹/₂ pirksta platumā apziež ripai malas, otru ripu uzliek virsū un malas viegli saspiež kopā. Šādi sagatavotos cepumus liek uz miltiem apkaisītās plātes un siltumā uzraudzē, pēc kam vāra taukos gaiši brūnus. Pārkausa ar pūdeņa cukuru.

Taukos vārītas vafeles

Piens — 1 gl.
Ola — 1 gab.
Sāls — 1 naža gals
Cukurs — 1 tējk.
Milti — 120—150 g
Pūdeņa cukurs

Olu sakul, pievieno sāli, cukuru, ¹/₂ glāzi piena, piemaisa miltus un atlikušo pienu tā, lai iznāk pašķidra mīkla. Vafeļu cepšanai lieto īpašu formu dzelzi, kuņu taukos labi sasilda. Sakarsēto dzelzi iemērc līdz malām (bet ne dziļāk) sagatavotā mīklā, brīdi patur un liek karstos taukos. Vafeles cep gaiši brūnas, gatavas pārkausa ar pūdeņa cukuru.

Sīkie cepumi

Galvenie produkti sīko cepumu gatavošanai ir: sviests, olas, cukurs un milti. Visiem minētiem produktiem jābūt labiem, svaigiem un bez piegaršām. Bez tam liek klāt dažādas garšas vielas un cepumu izcelšanai lieto cepamo sāli (soda, briežraga sāls) un cepamos pulverus. Cepamos pulverus mīklai pievieno samaisītus kopā ar miltiem, bet sāļus izkausētus mazā ūdens daudzumā.

Lai cepumi labi izdotos, stingri jāpieturas pie uzdotiem samēriem un mīkla rūpīgi jāsastrādā. Ja samēros uzdots svārstīgs miltu daudzums, tad sākumā ņem mazāko, izcep paraugu, un, ja vajadzīgs, liek klāt pārējos. Mīklai maisot klāt miltus, to nedrīkst pārmērīgi daudz maisīt — cepumi iznāks cieti (nebūs trausli). Pirms cepumu veidošanas mīklu vajaga atdzesēt. Cepamās plātes mazliet sasilda un pārziež ar plānu sviesta kārtiņu, nokaisa ar miltiem. Sīkos cepumus cep mērenā siltumā, gatavus ar nazi uzmanīgi (lai nesadrūp) no plātes noņem. Uzglabājas ļoti labi, pat ilgāku laiku sausā telpā vai labāki slēgtā traukā.

Riekstiņi

Sviests — 125 g
Cukurs — 125 g
Olas — 2 gab.
Kviešu milti — 250—300 g
Cepamais pulveris — ¹/₂ tējk.

Sviestu ar cukuru saputo, kamēr cukurs puskūsis, tad pieliek pa vienai, maisot, veselas olas un vēl nedaudz puto. Piebeļ miltus, kuņus iepriekš pāris reizes izsiļā kopā ar

cepamo pulveri. Mīklu krietni samīca un mazliet atdzesē. Izveltnē apmēram 2 cm resnu mīklas veltnīti, sagriež ieslīpos (3—4 cm gaļos) gabaliņos, liek uz sagatavotas plātes un cep mērenā siltumā gaiši dzeltenus.

Tūkstoš gadu cepumi

Sviests — 100 g
Cukurs — 100 g
Olas — 2 gab.
Citroneļa — 2 pilieni
Kviešu milti — 150 g
Kartupeļu milti — 50 g
Brieža raga sāls — 1 naža gals

Sviestu ar cukuru saputo, pieliek citroneļļu un, pa vienai iemaisot, veselas olas. Brieža raga sālij pielej apm. $\frac{1}{2}$ tējkaroti auksta ūdens un pielej to maisījumam pirms miltu piebēršanas, krietni samaisot. Visbeidzot pieber kartupeļu un kviešu miltus, mīklu samaisa un ar tējkaroti liek uz sagatavotas plātes vienāda lieluma mīklas piciņas. Cep gaiši dzeltenas, mērenā siltumā.

Šie cepumi ilgi uzglabājas, no tā arī mantojuši savu nosaukumu.

Pumpērņieļi

Sviests — 50 g
Cukurs — 100 g
Olas — 2 gab.
Rieksti — 50 g
Brieža raga sāls — $\frac{1}{3}$ tējk.
Kviešu milti — 250 g (rupjie vai smalkie)
Koriandrs — 2 naža gali
 $\frac{1}{2}$ ola — pārziešanai

Sviestu un cukuru saputo, pieliek, pa vienai iemaisot, veselas olas, ar ūdeni atšķaidītu brieža raga sāli, sasmalcinātu koriandru, sasmalcinātus riekstus un izsijātus miltus. Mīklu samaisa, izveido ar rokām apm. $1\frac{1}{2}$ pirkstu platus mīklas veltnīšus, liek uz sagatavotas plātes, ar mīklas veltni viegli nospiež plakanus, pārziež ar sakultu olu un cep mērenā siltumā gaiši brūnus. Izceptos veltnīšus, kamēr tie vēl silti, sagriež ieslīpos gabaliņos.

Alberta biskvīti I

Sviests — 100 g
Cukurs — 100 g
Olas dzelten. — 1—2 gab.
Sk. krējums — $\frac{1}{4}$ gl.
Citroneļļa — 2 pilieni
Soda — 1 naža gals
Kviešu milti — 250 g
Kartupeļu milti — 100 g

Sviestu ar cukuru saputo, pieliek olu dzeltenumus, skābo krējumu, citroneļļu, atšķaidītu soda un iemaisa abējus miltus. Mīklu krietni samaisa, uz laiciņu noliek vēsumā. Izveltnē vienmērīgā biežumā, ar gaļas daudzāmā rievaino pusi uzspiež rakstu, vai arī virspusi sabada glīti ar dakšiņu, liek uz sagatavotas plātes, cep mērenā siltumā gaiši dzeltenus.

Alberta biskvīti II

Sviests — 100 g
Cukurs — 80 g
Sk. krējums — 2 ēd. kar.
Cep. pulveris — $\frac{1}{2}$ tēj. kar.
Kviešu milti — 100 g

Sviestu ar cukuru saputo, pieliek skābu krējumu un ar cepamo pulveri kopā pāris reizes izsijātus miltus. Tālāk gatavo un veido kā iepriekšējā receptē minēts.

P i e z ī m e. Abās receptēs skāba krējuma vietā var ņemt pienu, kaut gan tad cepumi būs blīvāki un ne tik garšīgi.

Auzu pārslu cepumi I

Sviests — 1 ēd. karote
Cukurs — 120 g
Olas — 2 gab.
Citronēļļa — 2 pilieni
Auzu pārslas — 130 g ($\frac{1}{3}$ gl.)
Brieža raga sāls — 1 n. gals

Sviestu un cukuru saputo, pieliek pa vienai veselas olas un vēl puto, kamēr cukurs izkusis. Tad pieliek citronēļļu, atšķaida brieža raga sāli un iemaisa auzu pārslas. Ar tējkaroti liek vienādas mīklas piciņas uz sagatavotas plātes un cep vidējā siltumā gaiši dzeltenas.

Auzu pārslu cepumi II

Sviests — 200 g
Cukurs — 200 g
Olas — 2 gab.
Rieksti — 50 g
Brieža raga sāls — 1 naža gals
Auzu pārslas — 200 g
Rupjie kviešu milti — 100 g

Sviestu ar cukuru saputo, pieliek pa vienai olai, labi iemaisot, pielej atšķaidītu brieža raga sāli, pieber sasmalcinātus riekstus, auzu pārslas un kviešu miltus. Krietni samaisa. Liek ar tējkaroti uz sagatavotas plātes nelielas mīklas piciņas, cep mērenā siltumā.

Biezpiena cepumi

Sviests — 75 g
Cukurs — 50 g
Biezpiens — 100 g
Rupj. kviešu milti — 100 g
Brieža raga sāls — 1 naža gals
Marmelāde — 100 g
Ola — $\frac{1}{2}$ g. pārziešanai

Uz mīklas dēļa uzsijā miltus, pieber cukuru, pieliek pārslīnās saplucinātu sviestu, caur sietiņu izrīvētu biezpienu, brieža raga sāli un ar rokām krietni samīca, kamēr mīkla viscauri vienāda. Izveltnē mīklu paplāni, sagriež četrstūrainos gabaliņos un katrā ietin cietās marmelādes strēmeli. Liek uz sagatavotas plātes, pārziež ar sakultu olu, cep mērenā siltumā dzeltenbrūnus.

P i e z ī m e. Biezpienam jābūt sausam. Ja tas valgs, tad liekā sula iepriekš jānospiež.

Zemnieku kūkas

Olas — 4—5 gab.
Cukurs — 200 g
Citronēļļa — 2—3 pilieni
Kviešu milti — 150 g
Kartupeļu milti — 125 g
Brieža raga sāls — $\frac{1}{2}$ tējķ.

Labi emaljētu kastroli izskalo ar aukstu ūdeni, iesit pa vienai olai, pieber cukuru un ar putojamo slotiņu puto uz plīts malas lēnā siltumā līdz masa pavairojas, top gaiša, viegla un čaugana. To nedaudz atdzesē. Pieber izsijātus miltus, pieliek atšķaidītu brieža raga sāli un citronēļļu. Visu viegli un uzmanīgi izcilā. Tad ar tējkaroti vai ēdamkaroti liek uz sagatavotas plātes mīklu, izveidojot apaļus cepumiņus. Cep mērenā siltumā gaiši dzeltenus.

P i e z ī m e. Sagatavoto mīklu ieteicams ļoti veikli salikt uz plātes un visu uzreiz izcept. Ilgāki stāvēt mīkla nedaudz atkrīt.

Smilšu kūkas I

Sviests — 120 g
Cukurs — 80 g
Kviešu milti — 200 g
Auksts ūdens — 1 ēd. kar.
Ola — $\frac{1}{2}$ gab. (pārzieš.)
Rieksti (kodoli) — 30 g
Rupj. cukurs — 1 ēd. kar.

Uz mīklas dēļa sajauc izsijātus miltus ar cukuru, pieliek sīkos gabaliņos saplucinātu sviestu un ar rokām mīklu sastrādā, līdz kamēr tā vienā pikā, īsi pirms tam pielejot aukstu ūdeni. Mīklai jābūt viscauri vienāda. Noliek to uz laiciņu vēsumā. Izveltnē apm. $\frac{1}{2}$ cm biezumā, izspiež cepumiņus ar spec. formītēm (cakainām malām) vai glāzi, pārziež ar olu, pārkausa ar sasmalcinātiem riekstiem un rupju cukuru, cep no sākuma diezgan straujā siltumā (kamēr izceļas), vēlāk mērenā — līdz cepumi smilšu krāsā.

Smilšu cepumi

Sviests — 100 g
Cukurs — 60 g
Ola — 1 gab.
Kviešu milti — 130 g
Rieksti (kodoli) — 15 g
Ūdens — 1 tējkarote

Sviestu ar cukuru saputo, kamēr cukurs vairs nav manāms. Pieliek $\frac{1}{2}$ olu un vēl puto. Tad pieber izsijātus miltus un pieliek sarīvētus riekstus. Riekstiem pēc sarīvēšanas pielej aukstu ūdeni un krietni samaisa, putriņas veidā. Mīklu samaisa viscaur vienādu, tad caur toršu greznojamo trību izveido cepumus uz plātes S burtu veidā. Cep stiprā siltumā gaiši dzeltenus.

Berlīnes cepumi

Olu dzeltenumi (jēli) — 2 gab.
Olu dzeltenumi (cieti) — 2 gab.
Cukurs — 60 g
Brieža raga sāls — 1 naža gals
Sviests (bez sāls) — 120 g
Kviešu milti — 180—200 g
Rupjš cukurs — 1 ēd. kar.
 $\frac{1}{2}$ olbaltums

Svaigus olu dzeltenumus ar cukuru saputo, vēlāk pieliek cieti vārītus, caur sietiņu izrīvētus olu dzeltenumus un vēl puto. Tad pielej atšķaidītu brieža raga sāli, un pārmaiņus ar izsijātiem miltiem pieliek pārslīnās saplucinātu sviestu. Mīklu veikli samīca, līdz tā viscaur vienāda un vienā pikā. Uz brīdi noliek vēsumā. Tad izveltnē mīklas „desiņas” mazā pirksta resnumā (8—10 cm gaļas) un galiņus pārliet vienu otram pāri. Liek uz sagatavotas plātes, pārziež ar pussaputotu olas baltumu un pārkausa ar rupju cukuru. Cep mērenā siltumā gaiši dzeltenus. Uzmanīgi noņem no plātes, jo cepumi ir ļoti trausli, birzīgi.

Berlīnes cepumi II

Sviests — 100 g
Cukurs — 65 g
Ola — 1 gab.
Brieža raga sāls — 1 naža gals
Kviešu milti — 180—200 g
Ievārījums — 150 g

Sviestu ar cukuru saputo, pieliek veselu olu un puto, līdz cukurs vairs nav manāms. Pieliek atšķaidītu brieža raga sāli un pieber izsijātus miltus. Mīklu sastrādā vienā pikā, noliek uz laiciņu vēsumā. Izveltnē paplāni, izspiež ar glāzi apaļus ripuļus. Pusei no ripuļiem ar mazu glāzīti izspiež 2—3 caurumiņus uzpirksteņa lielumā, cep vidējā siltumā gaiši brūnus. Pēc izcepšanas katru veselo ripuli pārziež ar ievārījumu un otru caurumoto uzliek virsū.

Trauslie cepumi (žīda kūkas)

Sviests (bez sāls) — 120 g
Cukurs — 75 g
Olu dzeltenumi — 2 gab.
Kviešu milti — 250 g
Cep. pulveris — $\frac{1}{2}$ tējk.
Rieksti — 50 g

Olu dzeltenumus ar cukuru saputo. Tad pieliek pa daļām pārslās saplucinātu sviestu un pārmaiņus ar to — miltus, kuņus iepriekš izsijā 2—3 reizes, kopā ar cepamo pulveri. Mīklu sastrādā viscaur vienādu, noliek uz brīdi vēsumā. Izveltnē paplāni, izspiež ar glāzi vai robainām formītēm, pārziež ar pussaputotu olas baltumu, pārkausa ar sasmalcinātiem riekstiem, cep mērenā siltumā gaiši dzeltenus.

Tējas cepumi

Sviests — 100 g
Cukurs — 100 g
Olu dzeltenumi — 2 gab.

Kviešu milti — 250—300 g
Cep. pulveris — $\frac{1}{2}$ tējkar.
Citronēļa — 2 pilieni

Sviestu ar cukuru saputo, pieliek olas dzeltenumus un vēl puto. Tad pieliek miltus, kuņus iepriekš izsijā kopā ar cepamo pulveri un citronēļu. Mīklu labi samīca. Tad ar gaļas mašīnas spec. veiduli veido garenus, rievainus cepumiņus un cep gaiši dzeltenus mērenā siltumā.

Cukura kriņģeliši

Kv. milti — 250 g
Cukurs 60—80 g
Ola — 1 gab.
Piens — 2 ēd. kar.
Sviests — 50 g
Cepamais pulveris — 1 naža gals
Vanilins
Riekstu kodoli — 20 g
Cukurs

Uz mīklas dēļa uzsijā miltus, cepamo pulveri, vanilīnu. Vidū iztaisa bedrīti, kuņā ielej izkausētu, atdzesētu sviestu, sakultu olu un visu rokām veikli samīca, kamēr tā viscaur vienāda. Mīklu atdzesē un izveido mazus glītus kliņģerīšus, liek uz sagatavotas plātes, pārziež ar olu un pārkaisa ar sasmalcinātiem riekstiem un cukuru. Cep mērenā siltumā gaiši dzeltenus.

Siera cepums

Sviests — 100 g
Siers — 100 g
Milti — 150 g

Uz mīklas dēļa uzsijā miltus, pievieno sīkās piciņās saplucinātu sviestu, sarīvētu sieru un ar rokām samīca, kamēr mīkla viscaur vienāda. Mīklu labi atdzesē, izveltnē paplānā plāksnē un sagriež 2—3 cm platās un 10 cm garenās strēmelēs, kuņas mazliet savij. Cep vidējā siltumā gaiši dzeltenus.

Sālsstandziņas

Sviests — 50 g
Sk. krējums — $\frac{1}{4}$ gl.
Olas dzeltenums — 1 gab.
Kv. milti — 150—170 g
Sāls — 1 naža gals
Cepamais pulveris — $\frac{1}{2}$ tējk.

—
Ķimenes
Rupja sāls
Olas baltums

Miltus un cepamo pulveri uzsijā uz dēļa, pievieno sīkās piciņās saplucinātu sviestu, skābu krējumu, sāli, olas dzeltenumu un visu rokām samīca vienmērīgā mīklā.

Atdzesētu mīklu izveltnē 2 mm plānā plāksnē un sagriež 10—12 cm gaļos un 5—6 cm platos gabaliņos, kuŗus, sākot no stūŗa, satin veltnītē, pārzieŗ ar pussaputotu olas baltumu, pārkaisa ar ķimenēm un rupjo sāli, cep mērenā siltumā gaiŗi dzeltenas.

Ziemassvētku cepumi

Ziemassvētkiem parasts gatavot īpatnējus cepumus ar sīrupu vai medu. Aizdaram vēl mēdz pievienot sviestu vai cūku taukus, olas, saldu vai skābu krējumumu, cukuru, riekstus, spirtu, marmelādi un daŗādas garŗvielas — koriandru, ķimenes, anīsu u. c. Var lietot tiklab kvieŗu kā bīdelētos rudzu miltus, tiem jābūt sausiem, briedīģiem. Arī visi pārējie produkti jāizvēlas, cik iespējams, svaigi un labi. Pa lielākai daļai sīrupu vai medu mēdz iepriekŗ uzvāŗīt vai uzkarsēt kopā ar cukuru un tauku daļām. Jāuzmanās tikai, nesavāŗīt sīrupu pārāk daudz, tad mīkla iznāk cieta, grūti samīcama. Daļu miltu piebeŗ tūliņ karstam ŗķidrumam un kuļot atdzesē, tad pieliek apŗāvētas, sasmalcinātas, izsijātas garŗvielas, olas un piemīca pārējos miltus, kam piejaukts cepamais pulveris. Pēdējo nekādā ziņā nedrīkst pievienot siltai mīklai, tad tas tūliņ sadalās un zaudē savas spējas — mīkla vēlāk cepot vairs neizceļas.

Cieto piparkūku mīkla jāmīca uz dēļa tik ilgi, kamēr kļūst gluda un spīdīga. To var sagatavot arī jau agrāk, pirms svētkiem. Vēsā vietā tā glabājas mēneŗiem ilgi, tikai kļūst cieta. Pirms cepŗanas tā labi jāsasilda un no jauna jāsamīca. Tumŗo, brūno krāsu mīkla iegūst, ja pielej dedzinātu cukuru, nedrīkst tikai to lietot pārāk lielā daudzumā, tad cepumi būs rūģti.

Cietie Ziemassvētku cepumi I

Sviests — 100 g
Milti — 400 g
Sīrups — 100 g
Ola — 1 gab.
Medus — 2 ēd. kar.
Garŗvielas
Cep. pulveris — 1/2 tēģkar.

Sviestu sakuļ, pievieno garŗvielas, pieliek pusi miltu, pielej uzvāŗītu sīrupu ar medu, piemīca pārējos miltus ar cepamo pulveri, brīdi atļauj vēsā vietā stāvēt, tad izvel, izspieŗ figūriņas, pārzieŗ ar sakultu olu un cep mērenā siltumā.

Cietie Ziemassvētku cepumi II

Sīrups — 600 g
Cukurs — 350 g
Sviests — 200 g
Milti — 1 kg
Olas — 3 gab.
Cep. pulveris — 1 tēģkar.
Garŗvielas

Sīrupu uzvāŗa ar 3/4 cukura, ļauj masai mazliet atdzist, piebeŗ miltus, pielej izkausētu sviestu un pieliek ar pārējo cukuru saputotas olas. Labi samīca, pievienojot cepamo pulveri un sasmalcinātas garŗvielas. Atļauj mīklai pastāvēt vēsā vietā, tad izveltnē, izspieŗ figūras, pārzieŗ ar olu un cep mērenā siltumā.

Cietie Ziemassvētku cepumi III

Medus vai sīrups — 400 g
Cukurs — 200 g
Milti — 550 g
Olas — 2 gab.
Garšvielas
Cep. pulveris — 1 tējkar.
Spirts — 2 tējkarotes

Medu vai sīrupu uzvāra ar pusi cukura, noņem trauku no uguns, pielej spirtu, pievieno garšvielas un miltus, piejauc ar cukuru saputotas olas līdz ar cepamo pulveri, labi samīca. Otrā dienā mīklu izveltnē, izveido un cep kā parasts.

Formā cepta Ziemassvētku kūka I

Sviests — 40 g
Ola — 1 gab.
Medus — 200 g
Sīrups — 200 g
Milti — 400 g
Rieksti — 50 g
Marmelāde — 50 g
Cep. pulveris — 2 tējkar.
Garšvielas

Sviestu sakuļ, piejauc olu un uzsildītu medu ar sīrupu, pievieno miltus, sasmalcinātas garšvielas, cep. pulveri, sakapātus, apgrauzdētus riekstus un cietu, gabaliņos sagrieztu marmelādi, iepilda sagatavotā formā un cep lēnākā siltumā apm. $\frac{3}{4}$ —1 stundu.

Formā cepta Ziemassvētku kūka II

Sīrups — 500 g
Milti — 800 g
Cukurs — 150 g
Sviests — 150 g
Cep. pulveris — 1 tējkar.
Ķīmenes — 1 ēd. kar.

Sīrupu uzvāra ar sviestu un cukuru, mazliet atdzesē, pieliek miltus, apgrauzdētas, sagrūstas ķīmenes, cepamo pulveri, labi samīca, liek sagatavotā formā un cep mērenā siltumā 1— $1\frac{1}{4}$ stundu.

Pildītie Ziemassvētku cepumi

Sīrups — 400 g
Cukurs — 400 g
Salds krējums — $\frac{3}{4}$ gl.
Sviests — 400 g
Milti — 1,2 kg
Spirts — 1 vīna glāze
Ievārījums
Cepam. pulveris — 1 pac.

Sīrupu, sviestu, cukuru un krējumu uzvāra, pielej spirtu, pieliek garšvielas un miltus līdz ar cepamo pulveri, labi samīca, plāni izveltnē, izduļ apaļas ripiņas, liek virsū

piciņu stingrāka ievārījuma, pāri pārliet otru ripiņu, malas cieti saspiež kopā, pārziež ar olu un cep mērenā siltumā.

Mīkstie Ziemassvētku cepumi

Milti — 800 g
Cukurs — 200 g
Sīrups vai medus — 800 g
Sviests — 200 g
Olas — 5 gab.
Garšvielas
Rieksti — 50 g
Raugs — 25 g

Sīrupu vai medu uzvāra ar sviestu un cukuru, mazliet atdzesē, pieliek sasmalcinātas garšvielas, miltus, olas, izšķīdinātu raugu un labi samaisa. Liek uz pergamenta papīru pārklātas plātes, uzraudzē, pārziež ar sakultu olu, pārkaisa ar sakapātiem riekstiem un cep mērenā siltumā. Gatavu sagriež četrstūrīnos gabaliņos.

Medus rieksti

Medus — 400 g
Cukurs — 200 g
Salds krējums — $\frac{1}{2}$ gl.
Spirts — $\frac{1}{4}$ gl.
Milti — 750 g
Garšvielas
Cep. pulveris — 1 tējkar.
Ūdens — 2 ēd. kar.

Medu uzvāra ar cukuru, ūdeni un krējumu, pieliek garšvielas, miltus, spirtu, cepamo pulveri. Labi samīca, izveido nelielas bumbiņas un cep mērenā siltumā apm. 10—15 minūtes.

Cukura rieksti I

Olas — 3 gab.
Cukurs — 200 g
Milti — 200 g
Marmelāde — 25 g
Garšvielas
Cep. pulveris — $\frac{1}{2}$ tējk.

Olas sakuļ ar cukuru, pieliek miltus, garšvielas, cepamo pulveri un sīki sagrieztu cieto marmelādi. Liek uz sagatavotas plātes nelielas piciņas un cep mērenā siltumā.

Cukura rieksti II

Cukurs — 200 g
Milti — 400 g
Sviests — 25 g
Olas — 2 gab.
Rožūdens — $\frac{1}{4}$ gl.
Garšvielas
Cep. pulveris — 1 tējkar.
Ūdens — 1 ēd. kar.

Cukuru savāra ar rožūdeni biežā sīrupā, piejauc ūdeni, pieber miltus un garšvielas, piemīca olas un sviestu, izveido nelielas bumbiņas un cep 15—20 minūtes mērenā siltumā.

Pankūkas, omletes un vafeles

Plānās pankūkas

Piens — $\frac{1}{2}$ l
Kv. milti — 200 g
Sāls + cukurs — 1 n. g.
Olas — 1—2 gab.
—
Sviests — apm. 50 g

Izsijātiem miltiem pievieno sāli, cukuru un, uzmanīgi maisot, pusi no visa piena, tad pieliek veselu olu un beidzot mīklu atšķaida ar pārējo pienu. Pareizi pagatavotai mīklai jābūt apm. tikpat biežai, kāds ir labs putu krējums. Pankūkas cep uz parastās pannas no abām pusēm brūnas. Pasniedz galdā karstas, salocītas četrās daļās ar dažādām saldām piedevām, kā, p. piem., ievārījumiem, cukuru un kanēli, augļu masām u. t. l.

Plānās pankūkas pildītas ar biezpienu

Piens — $\frac{1}{2}$ l
Kv. milti — 200 g
Sāls + cukurs — 1 n. g.
Olas — 1—2 gab.
—
Biezpiens — 150 g
Sk. krējums — 1 ēd. kar.
Ola — 1 gab.
Garšas vielas — pēc vajadz.
—
Sviests — apm. 75 g

No piena, kviešu miltiem un olas pagatavo parasto plāno pankūku mīklu. Pankūkas cep tikai no vienas puses, uz kuņas tad ziež pildījumu, pēc tam pankūku saloka četrās daļās. Pirms pasniegšanas galdā šādi sagatavotas pankūkas vēl reizi apcep no abām pusēm brūnas. Pildījumu pagatavo šādi: labu biezpienu pamatīgi samīca vai izlaiž gaļas mašīnā; tad pievieno skābu vai saldu krējumu, olas un garšas vielas. Pēdējās var būt: cukurs (tādā gadījumā pankūkas pasniedz kā saldo ēdienu) vai sāls, ķimenes un dilles (tad pankūkas pasniedz galdā kā pirmo vai otro ēdienu ar skābu krējumu un kausētu sviestu kā piedevām).

Plānās pankūkas pildītas ar ābolu masu

Piens — $\frac{1}{2}$ l
Kv. milti — 200 g
Sāls + cukurs — 1 n. g.
Olas — 1—2 gab.
—
Āboli 250—300 g

Cukurs — pēc garšas

—
Sviests — 75 g

No piena, kviešu miltiem un olas pagatavo parastu plāno pankūku mīklu. Pankūkas cep tikai no vienas puses, uz kuņas plāni uzziēž ābolu masu, tad pankūkas saloka četrās daļās un apacep no abām pusēm brūnas. Pasniedz karstas ar cukuru kā saldo ēdienu pusdienās vai kā piedevu pie kafijas. Ābolus masas pagatavošanai nomazgā, sagriež gabalos un arniecīgu ūdens piedevu sasautē mīkustus. Tad, laižot cauri sietiņam atbrīvo no sēklotnēm un mizām, pievieno cukuru pēc garšas un vēl mazliet ievāra. Līdzīgu masu var pagatavot arī no rabarberiem un izlietot tāpat kā ābolus pankūku pildījumam.

Plānās pankūkas pildītas ar spinātiem

Piens — $\frac{1}{2}$ l

Kv. milti — 200 g

Sāls + cukurs — pēc garšas

Olas — 1—2 gab.

—
Spināti — 400 g

Sviests — 25 g

Sāls — pēc garšas

—
Sviests — 75 g

Pagatavo parasto plāno pankūku mīklu. Pankūkas cep tikai no vienas puses, uz kuņas uzziēž spinātu masu, tad pankūkas saloka četrās daļās, apacep no abām pusēm brūnas. Pankūkas pasniedz galdā karstas ar kausētu vai brūninātu sviestu un skābu krējumu. Spinātus sagatavo šādi: lapiņas izlasa, ar ļoti mazu ūdens piedevu sasautē, tad izlaiž cauri sietam, pievieno sviestu, uzkarsē un, ja vajadzīgs, mazliet tumē ar miltiem, beigās pievieno sāli pēc garšas.

Plānās pankūkas pildītas ar gaļu

Piens — $\frac{1}{2}$ l

Kv. milti — 200 g

Sāls + cukurs — 1 n. g.

Olas — 1—2 gab.

—
Zupas gaļa — 100 g

Žāv. speķis — 40 g

Sāls — pēc garšas

(Sīpols — apm. $\frac{1}{2}$ gab.)

Buljons — pēc vajadz.

—
Sviests — 75—100 g

No piena, miltiem un olas pagatavo parasto plāno pankūku mīklu. Pankūkas cep tikai no vienas puses, uz kuņas liek apm. 1 ēd. karoti gaļas pildījuma. Pankūkas saloka līdzīgi kuvēram un apacep no visām pusēm brūnas, pasniedz kā piedevu pie dzeltenā buljona vai kā patstāvīgu ēdienu, klāt dodot kausētu sviestu (kas sajaukts ar skābu krējumu), brūkleņu ievārījumu un dažādus salātus. Pankūku pildījumu sagatavo šādi: zupas gaļu izlaiž vienu reizi gaļas mašīnā. Šādi sagatavotu gaļu pievieno jau iepriekš smalki sagrieztam un caurspīdīgi apaceptam speķim, visu viegli apacep (ja vajadzīgs

pievieno vēl nedaudz sviesta, tāpat var reizē cept arī smalki sakapātu sīpolu). Ja gaļa pēc izkarsēšanas ir pārāk sausa un irdena, to atšķaida ar buljonu, pienu vai skābu krējumu. Sīpola vietā kā garšas vielas var lietot arī sakapātas dilles un pētersīļu lapiņas.

Biezās pankūkas

Piens — $1\frac{1}{2}$ —2 gl.
Kv. milti — 275—300 g
Cukurs + sāls — 1 n. g.
Olas — 1—3 gab.
Sk. krējums — 1 ēd. kar.
Soda — 1 n. g.

Sviests — 75 g

Kviešu miltus izsijā bļodiņā, pievieno mazliet sāli un cukuru, atšķaida ar $\frac{2}{3}$ piena, tad pievieno olu dzeltenumus un pārējo pienu, tāpat cep. pulveri vai sodu un skābu krējumu. Krējuma vietā var lietot arī kausētu sviestu. Beidzot mīklā iecilā saputotus olu baltumus, tad cep sviestā nelielas pankūkas, pasniedz galdā, cik iespējams, karstas ar cukuru un dažādiem ievārījumiem kā piedevām.

Ābolu pankūkas

Piens — $1\frac{1}{2}$ —2 gl.
Kv. milti — 250—300 g
Sāls + cukurs — p. g.
Sk. krējums — 1 ēd. kar.
Olas — 1—3 gab.
Sv. āboli — 200—300 g

Sviests — 50—75 gr.

Pagatavo parasto pankūku mīklu. Pirms olu baltumu iecilāšanas mīklā iemaisa, cik iespējams, plāni sagrieztus svaigus ābolus. Pēc tam iecilā olu baltumus, cep nelielas pankūkas, pasniedz galdā karstas ar kanēli un cukuru. Ābolu vietā mīklā var likt smalki sagrieztus r a b a r b e r u s, novārītus parupji sarīvētus b u r k ā n u s, z u p ā v ā r ī t u s a m a l t u g a ļ u, apvārītus sasmalcinātus k ā p o s t u s un daudzus citus augļus, saknes un dārzājus.

Kartupeļu pankūkas

Kartupeļi — 300 g
Piens — 1 gl.
Kv. milti — apm. 150 g
Olas — 2 gab.
Sk. krējums — 1 ēd. kar.
Sāls — pēc garšas
Soda — 1 naža gals

Sviests — 50—75 g

Kartupeļus nomizo, sarīvē uz smalkās rīves un, cik iespējams, labi nospiež lieko sulu. Šādi sagatavotus kartupeļus applaucē ar $\frac{1}{2}$ vāroša piena, tad pievieno pārējo pienu, skābu krējumu, kviešu miltus pēc vajadzības un olu dzeltenumus. Reizē ar miltiem

pievieno arī sodu. Īsi pirms cepšanas iecilā saputotus olu baltumus; cep kā parastās pankūkas, pasniedz galdā karstas ar brūkleņu ievārījumu kā piedevu.

Auzu pārslu krēpeles

Piens — $\frac{1}{2}$ l
Auzu pārslas — 125 g
Kv. milti — 75 g
Olas — 2 gab.
Cukurs + sāls — p. g.
Brieža raga sāls — 1 tējķ.
Sk. krējums — 1 ēd. kar.

Tauki cepšanai

No auzu pārslām, kviešu miltiem, sāls, cukura un auksta piena iejauc mīklu, kuņai ļauj stāvēt apm. 12 st., tad tai pievieno olu dzeltenumus, aukstā ūdenī izkausētu brieža raga sāli, skābu krējumu un iecilā saputotus olu baltumus. Šādi sagatavotu mīklu cep krēpeļu formā, pasniedz karstu, pārkaisot ar cukuru vai pārlejot krēpelēm pāri augļu sīrupus.

Krēpeles

Kv. milti — 125 g
Cukurs — 1 tējkarote
Cep. pulveris — $1\frac{1}{2}$ tējķ.
Piens — $\frac{3}{4}$ gl.
Olas — 1—2 gab.
Sāls — 1 naža gals

Sviests cepšanai

No miltiem, cukura, sāls, cep. pulvera un piena pagatavo parasto mīklu, tai pievieno veselu olu un cep krēpeles gaiši brūnas; pasniedz karstas ar cukuru un ievārījumiem.

Vafeles

Sviests — 100 g
Olas — 3—4 gab.
Kv. milti — 100 g
Sk. krējums — apm. $1\frac{1}{2}$ ēd. kar.
Piens — apm. $\frac{1}{4}$ gl.
Cukurs — 25 g
Sāls — 1 naža gals

Sviests cepšanai

Sviestu izkausē, atdzesē, pievieno cukuru un visu stipri saputo. Kad masa pilnīgi gaiša un cukurs izkusis, pievieno olu dzeltenumus, sāli, kviešu miltus, skābu krējumu un pienu, beigās iecilā saputotus olu baltumus. Vafeļu cepšanai lieto speciālās grozāmās formas, kuņas pēc lietošanas nekad nav ieteicams mazgāt, bet tikai sausi noslaucīt ar tīru papīru un uzglabāt sausā un tīrā vietā. Vafeles cepot pannu pārziež ar sviestu tikai cepšanas sākumā, vēlāk to var nedarīt. Cepšanu vislabāk izdarīt virs kvēlojošām ogleņiem, jo tās dod vienmērīgāku siltumu. Vafeles cep no abām pusēm gaiši brūnas, pasniedz galdā karstas vai aukstas, pārkaisītas ar pūdeņcukuru, klāt dodot ievārījumus

un putu krējumu. Vafeles var pasniegt pusdienās kā saldo ēdienu, pie kafijas un var likt uz deserta galda.

Vafeles ar riekstiem

Sviests — 100 g
Olas — 4—5 gab.
Rieksti — 100 g
Cukurs — 25 g
Kv. milti — 100 g
Sk. krējums — $\frac{1}{2}$ gl.
Sāls — pēc garšas

Sviestu izkausē, atdzisušam pievieno cukuru; kad pēdējais izkusis liek klāt olu dzeltenumus, kviešu miltus, sāli un notīrītus, cik iespējams, labi sasmalcinātus riekstus un sk. krējumu. Beigās iecilā saputotus olu baltumus, cep vafeļu pannās līdzīgi parastām vafelēm (sk. iepriekšējās receptes gatavošanas gaitu), pasniedz ar putu krējumu.

Taukos vārītas vafeles

Kviešu milti — 70 g
Piens — apm. $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{3}$ gl.
Sviests — 15—20 g
Ola — 1 gab.

—
Tauki vārīšanai

No miltiem un piena pagatavo parasto plāno pankūku mīklu, tad pieliek sajauktu olu un izkausētu sviestu vai skābu krējumu. Vafeļu dzelzīm jābūt sakarsētām reizē ar taukiem. Tās uzmanīgi iemērc sagatavotā mīklā un liek vārošos taukos. Vāra gaiši brūnas vafeles, kuņas pasniedz aukstas, pārkaisītas ar pūdeřcukuru, ar ievārījumiem kā piedevu. Ieteicams mīklu pagatavot kādu stundu pirms vafeļu vārīšanas.

Putu krējuma omlete

Olas — 3 gab.
Cukurs — 40 g
Kviešu milti — 20 g
Putu krējums — $\frac{1}{2}$ gl.

Olu dzeltenumus un cukuru labi saputo, pievieno miltus, putās sakultu krējumu un saputotus olu baltumus. Abus pēdējos pievienojot, masu nedrīkst vairs maisīt, bet tā ir jācilā. Sagatavotu omletes masu pilda ugunsdrošā māla formā (kas iepriekš izziesta ar sviestu), apm. $\frac{3}{4}$ pilnu, cep ļoti mērenā siltumā apm. 20 min. Tiklīdz gatava, steidzīgi pasniedz galdā, citādi sakrītas. Ēd ar augļu sīrupiem, želejām un ievārījumiem.

Krievu omlete

Sviests — 35 g
Kviešu milti — 75 g
Olas — 3 gab.
Piens — $\frac{1}{2}$ gl.
Sāls — 1 naža gals
Ūdens — apm. $\frac{1}{2}$ gl.

—
Ievārījums

} pēc vajadz.

Cukurs

Pienu ar sviestu uzvāra, piebeļ visus miltus, maisot karsē, kamēr masa sāk atlēkt no trauka malām; to mazliet padzesē, tad pamazām pievieno atsevišķi sajauktas olas, sāli un masu atšķaida tik tālu ar ūdeni, ka tā kļūst biezi tekoša. Cep uz parastās pannas 3 vienādas pankūkas apm. $\frac{1}{2}$ —1 pirkstu biezas. Omletes apgrīšanai uz otru pusi jālieto kastroļa vāks, apziests ar sviestu. Kad omletes apakšējā puse pietiekami brūna, tai ļauj slidēt uz vāka, atbrīvoto pannu pārziež ar sviestu un tad uzgāž virsū omleti ar neapcepto pusi uz leju. Kad visas 3 omletes daļas gatavas, starp tām ieziež ievārījumu, virsū pārkaisa pūdeņcukuru, pasniedz karstu bez sevišķām piedevām.

Pildītā omlete

Olas — 4 gab.

Putu krējums — $\frac{1}{3}$ gl.

Kviešu milti — 25 g

Sāls — 1 naža gals

—
Ievārījums

Olu dzeltenumus ar nelielu sāls piedevu saputo, pievieno miltus, putu krējumu, iecilā saputotus olu baltumus. Masu izlej apziestā pannā, cep uz ne visai karstas plīts, kamēr apakšējā puse gaiši brūna, tad pārliet cepeškrāsnī, apakšā liekot vairākus riņķus. Kad omlete gatava, to saloka divās vai trijās daļās, vidū ieziežot ievārījumu.

Ābolu omlete

Āboli — 300 g

Cukurs — 30 g

—
Kviešu milti — 30 g

Rieksti — 20 g

Cukurs — 20 g

Sviests — 30 g

Putu krējums — $\frac{1}{3}$ gl.

Olas — 2 gab.

Ūdens — $\frac{1}{2}$ gl.

Izkausētā sviestā iemaisa kviešu miltus, atšķaida ar vārošu ūdeni, reizi uzvāra, atdzesē, tad pievieno olu dzeltenumus saputotus ar cukuru un beidzot masā iecilā saputotus olu baltumus un putu krējumu. Šādi sagatavotu omletes masu lej virsū ugunsdrošā māla formā sakārtotiem, šķēlēs sagrieztiem un ar cukuru pārkaisītiem āboliem. Omleti cep lēnā siltumā 20—25 minūtes. Tiklīdz gatava, pasniedz galdā. Pa cepšanas laiku omlete stipri ceļas, tāpēc nedrīkst papildīt vairāk kā $\frac{3}{4}$ no formas tilpuma.

Tortes

Parastie izejas materiāli toršu mīklas pagatavošanai: olas, sviests, milti, cukurs, dažādas garšas vielas un cepamie pulveri. Tiem visiem jābūt pilnīgi svaigiem un pirmā labuma.

Kaut gan toršu mīklas tiek gatavotas daudz un dažādas, tomēr visas tās var iedalīt 3 pamatgrupās: 1) olu mīklas, 2) sviesta mīklas, 3) kombinētās olu-sviesta mīklas.

Olu mīklu pagatavošanai parasti ņem olas, pieliekot cukuru, miltus, garšas vielas. Cepamie pulveri šeit nevajadzīgi, jo olas pašas, ja tās labi saputotas, padara cepumu porainu, cēlu. Šīs mīklas arī sauc par biskvīta mīklām. Olām uzmanīgi atdala baltumus no dzeltenuma: nekādā ziņā pie baltuma nedrīkst palikt klāt dzeltenuma daļas, tādā gadījumā olu baltumi neputojas. Tāpat nedrīkst piekļūt tauku vielas un ūdens daļas. Tāpēc olu baltumi jāliek pilnīgi tīrā, sausā traukā un jākuļ ar tīru putojamo slotiņu. Mīklai domāto cukura daudzumu sadala divās vienādās daļās, pusi pieber dzeltenumiem, otru pusi vēlāk pievieno baltumiem. Dzeltenumus vislabāk kuļ māla bļodā ar paprāvu tīru, sausu koka karoti vai putojamo slotiņu. Vienā traukā nav vēlams likt vairāk par 10 olu dzeltenumiem, citādi tie labi neputo. Karoti var griezt pārmaiņus uz labo un kreiso pusi, tas uz saputošanos ietekmi neatstāj. Garšai var pielikt koriandru, anīsu, ķimenes. Olu dzeltenumus un tāpat baltumus ieteicams putot vēsā vietā, tiklīdz dzeltenumi labi saputoti, t. i. kļuvuši gaiši un biezi, tūliņ jāķeršas pie baltumu putošanas. Olu baltumus var putot ar putojamo slotiņu vai nomizotu žuburainu koka rīkstīti, mazākā daudzumā arī ar platāku dakšiņu. Kad baltumi jau putās, pieber cukuru un putošanu turpina, līdz putas pilnīgi stingras, t. i. vairs ne mazākā mērā neizplūst. Bez cukura nekad olu baltumus tik labi nav iespējams saputot, bet ja cukuru pieliek pašā sākumā, tad tas izkūst, baltumi paliek sīrupam līdzīgi un neputo nemaz. Tādēļ labi jāuzmana pareizais cukura pievienošanas laiks. Tiklīdz baltumi saputoti, dzeltenumiem piemaisa miltus un viegli sajauc ar saputotiem baltumiem (tad vairs stipri maisīt nedrīkst, lai olu baltumi nesakristos). Jāzina arī, ka olu dzeltenumos iemaisītie milti nedrīkst palikties stāvēt, jo tie sabriest, masa kļūst cieta un vēlāk, maisot klāt olu baltumus, labi nesavienojas ar tiem, paliek gabalos, baltumi atkrītas un cepums neiznāk labs. Tāpēc tūliņ pēc miltu pievienošanas jāmaisā cauri arī iepriekš saputotie olu baltumi. Miltus var ņemt dažādus — pa lielākai daļai biskvītmīklām pievieno pusi kviešu miltu, pusi kartupeļu miltu, bet var likt arī tikai vienus vai otru no minētiem miltiem. Miltu vietā mīklai var pievienot arī balt- vai rupjmaizes rīvmaizi, sausi sažāvētu, — tā cepums iznāk irdenāks kā no miltiem. Daļu miltu kādreiz mēdz atvietot ar apgrauzdētiem, smalki sakapātiem vai samalti riekstiem.

Labi sagatavotai mīklai jābūt biezi-stingrai, lai tā nemaz neizplūst. Plūstošai mīklai par cēloni, pa lielākai daļai, ir nepilnīgi saputoti olu baltumi.

Sagatavoto mīklu sadala vairākās vienādās daļās un katru daļu cep atsevišķā plāksnē apm. pirksta biežumā. Cepšanai vislabākās apaļās skārda formas ar noņemamu maliņu; formas labi izziež ar sviestu (lai sviests labāk pieliptu, formu nedrīkst iepriekš sasildīt) un izkaisa ar miltiem, tad izež viegli mīklas kārtiņu minētā biežumā un cep mērenā siltumā, gaiši brūnu. Jāsargās no strauja karstuma, tad mīkla spēji saceļas, bet atkal drīz sakrītas un — cepums ir neizdevies. Ja mīkla par daudz cep no apakšas, jāpaliek zem formas plīts riņķis, cepamā plāte, ķieģelis vai cits kāds priekšmets, kas neatļauj formai nākt tiešā sakarā ar karsto krāsns plānu. Ja torte pārāk stipri cepas no augšas, forma jāpārklāj ar ūdenī samērcētu vai taukiem apziestu biezu papīru (jāsargās tikai, lai papīrs neiegultos mīklā). Cepuma gatavības pazīmes — mīkla kļūst gaiši brūna, atdalās no formas malām, drusku atkrīt uz leju un nepielīp vairs pie kociņa.

Gatavo tortes ripu ieteicams tūliņ izgāzt no formas uz lielāka, apgāzta ašķu sieta, lai tā brīvi no visām pusēm varētu atdzist. Sliktākā gadījumā var izgāzt uz tīra, sausa koka dēļa. Apakšā jāpakaisa nedaudz smalkais cukurs, lai cepums nepieliptu pie koka.

Kamēr vienu kārtu cep, pārējā mīkla jāuzglabā vēsā vietā; pareizi sagatavotai mīklai neilga stāvēšana neko nekaitēs. Formu, tiklīdz viena kārtiņa izcepta, izslauka ar tīru, sausu pergamenta papīru, ieziež no jauna ar sviestu, izkaisa ar miltiem vai rīvmaizi un cep nākošo kārtu tādā pat biežumā. Atkarībā no tortes lieluma un augstuma, var pagatavot 2—4 ripas katrai tortei. Sevišķa vērība jāpiegriež labai formas ieziešanai, pretējā gadījumā mīkla ļoti pielīp un grūti atdalāma pēc cepšanas; sliktākā gadījumā tā var pat saplīst gabalos.

Ja formas nav, mīklu var ziest uz pergamenta papīra, likt to uz cepamās plātes un cept, kā iepriekš minēts. Pergamenta papīrs nav jāziež ne ar sviestu, nedz jākaisa ar miltiem, — mīkla tāpat labi atdalās no tā. Uz pergamenta papīra vispirms apvelk ar zīmulī apaļu riņķi (vai citu vēlamo figūru) un līdz apzīmētai vietai liek mīklu, izcepto tortes plāksni novelk no cepamās plātes, apgriež otrādi un pārlic uz sieta vai dēļa, tā ka papīrs uz augšu, to tad uzmanīgi noņem nost. Izceptās tortes plāksnes atdzesē, liek vienu virs otras, starpā ieziežot pildījumu. Virspusi izrotā.

No olu mīklas gatavo arī satītos biskvītus (rolbiskvītus), veltnētos. Šim nolūkam mīklu sagatavo šķidrāku, mīkstāku, ņemot mazāk miltu kā parastam biskvītam. Sagatavoto mīklu ieziež apm. pirksta biežumā, četrstūŗa veidā, uz pergamenta papīru pārklātās plātes un cep mērenā siltumā gatavu, apgriež otrādi, pārlic uz cukuru apkaisītā dēļa vai galda, noņem papīru, atdzesē, pārlic ar cukurūdeni vai citu kādu šķidrumu (lai būtu sulīgāks), pārziež ar kādu pildījuma masu un satin. Vēlams to ietīt vēl pergamenta papīrā vai uzlikt dēlīti virsū, tad līdz otrai dienai biskvīts būs cieši salīpis un to varēs sagriezt glītās šķēlītēs. Griež ar plānu, asu nazi slīpās šķēlēs un glīti sakārto uz lēzeniem traukiem. Var pasniegt arī sagrieztu un saliktu kā veselu uz garena dēlīša, kas aplāts ar baltu papīru. Vēl glītāki izskatīsies, ja papīram gar malām būs izgriezti robiņi, vai arī dēlītis būs aplīmēts gar malām ar baltām papīra mežģinēm un pēc tam pārklāts ar papīru.

Sviesta mīklas pagatavošanai ņem svaigu, nesālītu sviestu. Ja sviests sālīts, tas jāmazgā aukstā ūdenī, pēdējo vairāk reiz mainot, kamēr sāls garša zudusi. Tad sviestu labi nospiež, lai ūdens atdalītos, un saputo ar cukuru, pieliekot vajadzīgās garšas vielas. Saputotam sviestam pievieno dažas olas, lai mīkla labāk turētos kopā (uz 400 g sviesta 1 ola), pēc tam pievieno miltus. Sviesta mīklas gatavošanai parasti lieto asos, rupja maluma miltus, tie padara mīklu irdenāku. Ieteicams pielikt arī kādu cepamo pulveri, kas siltumā sadaloties atdala ogļskābo gāzi — pēdējā ceļ mīklu uz augšu.

Sagatavoto mīklu brīdi noliek vēsā vietā, lai sastingst. Tad liek uz pergamenta papīra apm. pirksta biežumā un cep stiprākā siltumā. Katra kārtā jācep atsevišķi. Izceptās kārtas atdzesē un saliek citu uz citas, starpā liekot pildījumu.

Kombinētās sviesta-olu mīklas gatavo tāpat, tikai pievieno vairāk olu.

Tortu atsevišķās kārtas var būt no viena veida mīklas, bet garšīgāka būs torte, kuŗā saliktas dažādu mīklu kārtas.

Torti saliekot, katra kārtā jāpārlic ar cukurūdeni, tad tā būs sulīgāka; ūdenim var pielikt kādu ogu sulu, sīrupu, rumu vai citu garšas piedevu. Kad torte salikta, maliņas visapkārt vienlīdzīgi nogriež un sakapā. Tortes malu visapkārt apziež ar ievārījumu vai citu pildījuma masu un aplipina ar sakapātām drusciņām. Šis ir vispraktiskākais maliņu noslēgšanas veids. Virspusi pēc tam izrotā. Parasti rīkojas tā: tortes virspusi nosmērē ar kādu ievārījumu vai citu masu, otra veida (citādas krāsas vai materiāla) masu iepilda tūtiņā, kas pagatavota no stingra audekla sašujot attiecīga veida maisiņu, vai arī vienkārši izliecot no pergamenta papīra. Caur tūtiņas tievo galu izspiež uz

tortes virspuses dažādas figūras. Lai izspiestās figūras būtu glītākas, tūtiņas tievgalā ieliek rievainu caurulīti. Bez tam uz tortes liek cukurūdenī novārītus augļus, žeļejas picīņas, marmelādi u. c. Izrotāto torti uzliek uz apaļa vai garena dēlīša (skatoties pēc tortes formas), apakšā paklāj papīra zalvjeti. Sagatavoto torti ieteicams nolikt kādu brīdi vēsā telpā, tad tā sacietē, labi salīp kopā un ir vieglāk uzgriežama. Jāgriež ar plānu, asu nazi ne pārāk lielos gabalos.

Ir arī tāds paņēmiens: torti iepriekš sagriež un tad nogarnē atsevišķi katru gabaliņu. Šis paņēmiens pat praktiskāks, jo bieži vien glītais tortes rotājums — to sagriežot — tiek bojāts.

Biskvīta torte

Olas — 10 gab.

Cukurs — 200 g

Milti — 100 g

Kartupeļu milti — 100 g

Garšas vielas

Olu dzeltenumus saputo ar pusi cukura un garšas vielām, pievieno miltus, izmaisa cauri ar pārējo cukuru saputošiem olu baltumiem. Cep masu trīs ripās mērenā siltumā. Pildījums un izrotājumi var būt dažādi.

Vīnes torte

Olas — 6 gab.

Sviests — 400 g

Cukurs — 400 g

Asie milti — 500 g

Cep. pulveris — 1 tējkar.

Garšas vielas

Nesālītu sviestu saputo ar cukuru un garšas vielām, pievieno vienu pēc otras veselas olas, pieliek cepamo pulveri un miltus, cep trīs kārtas stiprākā siltumā. Pildījums un rotājums var būt dažāds.

Aleksandra torte

Sviests — 600 g

Cukurs — 400 g

Asie milti — 800 g

Olas — 2 gab.

Cep. pulveris — 1½ tējkar.

Garšas vielas

Sviestu saputo ar cukuru un garšas vielām, pievieno olas, cepamo pulveri un miltus, cep trīs kārtas stiprākā siltumā, pilda un izrotā pēc patikas.

Rupjmaizes torte

Olas — 10 gab.

Cukurs — 200 g

Rupjmaize — 10 ēd. kar.

Garšas vielas

Pagatavo tāpat kā biskvīta torti, tikai miltu vietā pieliek sausi sažāvētu, gaļas mašīnā izmaltu un caur sietiņu izsijātu rupjmaizi.

Rīvmaizes torte

Olas — 10 gab.
Cukurs — 200 g
Rīvmaize — 10 ēd. kar.
Sviests — 50 g
Garšas vielas

Pagatavo tāpat kā biskvīta torti, pieliekot miltu vietā sausi sažāvētu, sviestā apceptu baltaizes vai rupjas kviešu maizes rīvmaizi.

Riekstu torte

Olas — 10 gab.
Cukurs — 200 g
Kviešu milti — 50 g
Kartupeļu milti — 50 g
Riekstu kodoliņi — 50 g
Garšas vielas

Putu krējums — $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ l
Riekstu kodoliņi — 100 g
Cukurs — pēc garšas

Pagatavo tāpat kā biskvīta torti, pieliekot līdz ar miltiem apgraudzētus, sasmalcinātus riekstu kodoliņus. Šo torti pilda un rotā ar saputotu krējumu, kam pievieno cukuru un apgraudzētus, sasmalcinātus riekstu kodoliņus. Rotāšanai var izlietot veselus riekstu kodolus, želejas piciņas, cukursīrupā novārītus augļu gabaliņus.

Pupiņu torte

Baltās pupiņas — 200 g
Cukurs — 200 g
Olas — 4 gab.
Manna — 1 ēd. karote
Rīvmaize — 1 ēd. kar.
Cepamais pulveris — $1\frac{1}{2}$ tējķ.

Olu dzeltenumus saputo ar pusi cukura, pieliek novārītas, atdzesētas, gaļas mašīnā izmaltas vai caur sietu izrīvētas pupiņas, pievieno manna, rīvmaizi un izjauc cauri ar pārējo cukuru saputotus olu baltumus, cep trīs kārtas.

Kartupeļu torte

Kartupeļi — 750 g
Biezpiens — 500 g
Sviests — 50 g
Olas — 2 gab.
Cukurs — 150—200 g
Cepamais pulveris — 1 tējķ.
Garšas vielas

Sviestu saputo ar pusi cukura, pieliek olu dzeltenumus, pievieno sausu, caur sietiņu izrīvētu biezpienu, garšas vielas, cepamo pulveri, dienu iepriekš novārtus, sarīvētus kartupeļus, piejauc ar pārējo cukuru saputotus olu baltumus, cep 2—3 ripas mērenā siltumā. Torte būs garšīgāka otrā vai trešā dienā pēc gatavošanas.

Toršu pildījumi

Olu krēms

Piens — 2 gl.
Olas — 4 gab.
Milti — 2 ēd. kar.
Kartupeļu milti — 2 ēd. kar.
Cukurs — 2 ēd. kar.
Garšas vielas

Olas sakuļ ar putojamo slotiņu, pieliek cukuru, miltus, pielej aukstu pienu, ielej visu masu ar aukstu ūdeni izskalotā emaljētā kastrolī (aluminija traukos olu ēdienus nedrīkst gatavot, pieņem zaļu krāsu un nepatīkamu garšu), ieliek to vārošā ūdenī un karsē, pastāvīgi kuļot ar putojamo slotiņu, kamēr masa sabiezē. Tad trauku ieliek aukstā ūdenī un masu maisot atdzesē. Ja vēlas, var sajaukt ar saputotu krējumu.

Sviesta krēms

Sviests — 100 g
Pūdeļcukurs — pēc vajadz.
Olu krēms — 1 gl.
Garšas vielas

Nesālītu sviestu saputo ar pūdeļcukuru, pieliek olu krēmu, labi vēl saputo. Garšai var pielikt rumu vai kādu ogu esenci.

Ogu krēms

Ogu masa — 1 gl.
Cukurs — pēc garšas
Putu krējums — 1 gl.
Želatīns — 6 plāksnītes

Svaigas ogas izmaļ mašīnā, pieliek cukuru (pēc garšas), pielej aukstā ūdeni nomērcētu, nospiestu, izkausētu želatīnu, piemaisa saputotu krējumu. Svaigu ogu masas vietā var lietot arī kādu ievārījumu.

Ābolu krēms

Āboļu masa — 1¹/₂ gl.
Cukurs — pēc garšas
Putu krējums — 1 gl.
Želatīns — 6 plāksnītes

Pagatavo tāpat kā ogu krēmu, ogu masas vietā ņemot ābolu masu. Ābolus izcep, izrīvē caur sietu un pieliek cukuru pēc garšas. Masu var pagatavot arī no žāvētiem āboliem, tos sasautē mīkstus ar nedaudz ūdens un pēc tam izmaļ mašīnā.

Putoti olu baltumi

Olu baltumi — 2 gab.

Pūdeņcukurs — 5—6 ēd. karotes.

Citronskābe vai etiķis

Olu baltumus saputo ar pūdeņcukuru stingrā, biezā masā, pieliekot citronskābes kausējumu vai etiķi pēc garšas. Var samaisīt ar putu krējumu vai kādu ogu sulu. Tādā gadījumā jāpievieno mazliet kausēts želatīns un jāliek brīdi vēsumā sastingt. Šo masu parasti izlieto garnēšanai.

P i e z ī m e. Bez visām šeit minētām masām toršu pildīšanai var izlietot dažādus ievārījumus. Piemērotākie būs: brūkleņu ievārījums un ābolu masa. Pārāk saldi un skābi ievārījumi nav visai piemēroti, tos var lietot tikai mazā mērā.

Pildīšanai un garnēšanai ļoti bieži lieto ar cukuru saputotu putu krējumu, vēlams tam pievienot nedaudz izkausēta želatīna.

Masu krāsošanai var lietot ogu sulu, melnu kafiju un dedzinātu cukuru.

Tortes izrotāšanai ļoti noderīga dažādas krāsas želeja. Var izlietot šim nolūkam dabīgās jāņogu, upeņu, aveņu un ābolu želejas. Ja tādas nav, tad ar želatīnu gatavo mākslīgas želejas: ūdenim pielej kādu ogu sulu vai dedzinātu brūnu cukuru un pieliek cukuru pēc garšas, pēc tam pievieno kausētu želatīnu. Uz 1 glāzi šķidruma jāņem 3 plāksnītes želatīna. Želatīnu iepriekš nomērcē aukstā ūdenī mīkstu, nospiež lieko ūdeni, liek uz sausas pannas vai kastrolī un izkausē. Karstam šķidrumam var pielikt arī neizkausēta želatīna plāksnītes un maisot izkausēt, pēc tam nolikt vēsā vietā, kamēr sastingst.

Aukstā galda torte

Šādai tortei pamatmīklu var ņemt trauslo mīklu bez cukura un visas smalkākas rauga mīklas, kuņām nav klāt cukura. Skatoties pēc mīklas sastāva to izcep vai nu veselu un atdzisušu pārgriež trijās daļās, vai gadījumos, kad mīklu nevar cept tik biezā plāksnē, to izcep trijās atsevišķās plāksnēs.

Tortes pildīšanai var lietot dažādus produktus. Tā, piem., starp pirmo un otro plāksni var likt dažādu cepešu atliekas, šķiņķi, olas, svaigi sagatavotas vai žāvētas zivis u. t. l. Minētos barības līdzekļus rūpīgi sasmalcina, vislabāk kapājot, tad, lai tie labāk turētos kopā, saista ar kādu labu majonēzes mērci, putotu sviestu vai citu kādu biezāku mērci. Starp otro un trešo kārtu pilda kādus aukstā galda stiprākus salātus, kuņu sastāvā ietilpst galvenā kārtā saknes un dārzāji. Pildījums starp plāksnēm jāliek vismaz pirksta biezā kārtā. Torti greznojot, tās virsmu vispirms pārklāj ar saputotu sviestu, biezu majonēzes mērci vai presētu skābu krējumu, tālāk izgrezno ar glītām gaļas šķēlītēm, cieti novārītām olām, radīsiem, tomātiem, salātiem u. t. l.

Šādu aukstā galda torti var pasniegt sviestmaižu vietā pie tējas, kā priekšēdienu viesību pusdienās un kā piedevu pie dzeltenā buljona.

Kv. milti — 250—300 g

Sviests — 25 g

Ūdens — apm. 1/2 gl.

Raugis — 20 g

Sāls — 1 naža gals

Sviests — 125 g

—

Šķiņķis — 200 g

Olas — 2—3 gab.
Puķu kāposti — 2 galv.
Etiķis — pēc garšas

—
Majonēzes mērce — 1 gl.

Kviešu miltus izsijā, saplucina ar 25 g sviesta, pielej aukstu ūdeni, ar cukuru sarīvētu raugu un mazliet sāls. Samīcītu mīklu izveltnē apm. $\frac{1}{2}$ pirksta biezā kārtā. Uz $\frac{2}{3}$ plāksnes uzliež saspaidītu pāri palikušo sviestu un mīklu saliek 9 kārtās (līdzīgi zervjetēm). Tad atkal izveltnē, saloka u. t. t., kādas 3—4 reizes. Gatavu mīklu izcep visu uz reizi tortes formā, pēc atdzišanas pārgriež trijās plāksnēs. Starp pirmo un otro liek sagrieztu šķiņķi un cieti novārītas olas, kas sajaukti ar $\frac{1}{2}$ majonēzes mērces. Starp otro un trešo kārtu liek novārītus, sasmalcinātus un etiķī mazliet ieskābētus puķu kāpostus, tāpat sajauktus ar majonēzes mērci.

Slimnieku ēdieni

Slimnieka barībai ir ļoti liela nozīme visā slimības un izveseļošanās gaitā; pēdējā laikā ar pareizi izvēlētu barību ārstē veselu rindu dažādu slimību un uzskatam, ka barībai ir galvenā ietekme vienas vai otras slimības norisē, rodas vairāk un vairāk piekritēju ārstu un zinātnieku aprindās.

Ņemot to vērā, slimnieka ēdienu karti nekad nevajadzētu sastādīt, neaprunājoties iepriekš ar ārstu.

Atsevišķas maltītes sastādot, jāskatās uz to, lai barība būtu 1) no pilnīgi svaigiem, pirmā labuma produktiem pagatavota, 2) viegli sagremojama un, 3) garšīga un dažāda. Bez tam vēl slimnieka barību sagatavojot jāievēro pastiprināta tīrība.

No atsevišķiem barības līdzekļiem visvairāk slimnieku barībai lieto:

1) **P i e n u** — svaigā, skābētā un dažādu piena zupu un dzērienu veidā. No sevišķi liela svara, lai slimnieks pienu uzņemtu smalkiem malkiem, jo tikai tad tas viegli sagremojams. Tāpēc ieteicams reizē ar pienu vai tā ēdieniem dot slimniekam kādu gabaliņu nobriedušas maizes vai sausiņu.

2) **O l a s**. Olu sagremojamība atkarājas no pagatavošanas veida. Slimnieku galdā olas var sniegt jēlā veidā (putotas ar cukuru), mīksti vārītas un omletes veidā ceptas.

3) **G a ļ u u n z i v i s**. Slimnieku ēdieniem var lietot sevišķi smalkšķiedrainu gaļu un tādu, kas nesatur daudz ekstraktvielu; bez tam vēl slimniekam domātās gaļas un zivis nedrīkst būt pārāk treknas. Vispiemērotākā ir teļa, cāļa un vistas gaļa; no zivīm — galvenā kārtā mencas un līdakas. Pavisam izslēdzama no slimnieku barības cūku un zosu gaļa, tāpat tādas zivis, kā zuši un nēģi. Sevišķi ieteicams ir pasniegt slimniekam gaļu un zivis maltā veidā (piem. daž. klimpas, klopšus, kotletes, u. t. l.).

Labākie sagatavošanas paņēmieni ir vārīšana tvaikā, sautēšana un vārīšana ūdenī; cepšana nav tik ieteicama.

T a u k u v i e l a s. Visvieglāk sagremojams un vītamīnu bagātāks ir sviests. Tas arī uzskatams par vienīgo, slimnieku barībā atzīto tauku vielu. To pasniedz slimniekiem svaigā vai kausētā veidā. Līdzīgi sviestam ļoti ieteicams slimnieku barībā ir saldaiss un skābais krējums.

L a b ī b a s p r o d u k t i miltu un dažādu putraimu veidā labi piemēroti slimnieku barībai. Tos izlieto galvenā kārtā dažādu tumju un biezputru pagatavošanai.

S a k n e s u n d ā r z ā j i. Slimnieka barībai jāizvēlas, cik iespējams, jauni un svaigi eksemplāri. Gatavojot sevišķi liela vērība jāpiegriež grūti sagremojamās koksnes vai cellulozas (miza, kāti u. t. l.) atdalīšanai, rūpīgi saknes un dārzājus

mizojot un sniedzot tos galdā galvenā kārtā dažādu biezeņu veidā. Viegļāk sagremojamie būs: puķu kāposti, spināti, skorcioneri (melnā sakne), burkāni (karotes), sparģeļi un kartupeļi.

A u g ļ i u n o g a s slimnieku barībai ļoti ieteicami. Tos lieto dažādu sulu vai biezeņu veidā. Rupjākus augļus, piem., ābolus slimniekiem pasniedz ceptus vai vārītus, maigākus, kā zemenes, avenes u. t. l. — svaigus. Treknos, grūti sagremojamos riekstus un žāvētus, nobriedušus pākšaugus slimniekiem nedrīkst dot.

M a i z e. Maizei jābūt pagatavotai no smalka maluma miltiem un ne pārāk svaigai (jābūt vismaz 1 dienu vecai). Sevišķi ieteicami dažādi sausiņi un viegli, no ūdens un miltiem gatavoti cepumi.

G a r š a s v i e l a s. Visas garšas vielas, izņemot sāli, no lietošanas jāizslēdz. Arī sāls piedevai jābūt mazākai, salīdzinot ar to, kādu mēs lietojam veselu cilvēku uzturā.

Satura rādītājs

Priekšvārds 1. izdevumam **3. lp.**

Priekšvārds 3. izdevumam

Ievads **4**

GAĻAS ZUPAS

Tomātu zupa

Gurķu zupa I

Gurķu zupa II **5**

Biešu zupa I

Biešu zupa II

Skābeņu un spinātu zupa **6**

Skābu kāpostu zupa

Sēņu zupa

Pupiņu zupa ar burkāniem un grūbām **7**

Zivju zupa

Zivju frikadeļu zupa

Ābolu zupa **8**

Ķīdu zupa

Aknu zupa

Rožu kāpostu zupa

Aukstā zupa **9**

Borščs

Buljons

Botvinja **10**

Zivju — svaigu gurķu zupa

Skābu gurķu zupa

GAĻAS ĒDIENI

Maltas gaļas 11

Vērša gaļas kotletes

Teļa gaļas kotletes **12**
Viltotais zaķis
Teļa gaļas balodiši
Ātrais klopsis I **13**
Ātrais klopsis II
Vārītais klopsis
Maltais klopsis **14**
Vārītās gaļas plācenīši
Gaļas sacepums
Vārītās gaļas un brētliņu sacepums

Šķēlēs cepta gaļa

Bīfstēks **15**
Šašliks
Cūkas stēks **16**
Sīpolklopsis
Cūkas karbonāde
Šnicele
Mīklā cepta žāvēta cūkas gaļa **17**

Sautēta gaļa

Stroganovs no vērša gaļas
Sautēta vērša gaļa ar grūbām
Sautēta jēra gaļa ar kāļiem **18**
Teļa gaļas irbītes
Sautēts tītais klopsis
Jēra gaļa tomātu mērcē ar makaroniem **19**
Teļa frikasē
Jēra frikasē

Vārīta gaļa

Vārīta sāļīta vērša gaļa **20**
Vārīta vērša krūts ar saknēm

Cepeši

Cūkas cepetis **21**
Cūkas cepetis ar āboliem un sīpoliem
Krāsni cepta cūkas karbonāde
Ceptas cūku ribiņas
Vērša cepetis
Vērša filejs **22**
Teļa cepetis
Pildīta teļa krūts
Jēra cepetis
Skābēts jēra cepetis **23**
Cepta jēra mugura

Iekšējo organu izmantošana

Aknu kotletes
Ceptas aknas **24**

Sautētas aknas
Smadzeņu sacepums
Ceptas teļa smadzenes **25**
Smadzenes II veidā
Mēles šnicele
Sautētas teļa mēles
Vārīta vērša mēle
Sautētas nieres **26**
Nieres uz iesma
Sautētas plaušas un sirdis
Iekšējo organu kotletes
Asiņu sacepums **27**

MĀJPUTNI

Vistas

Vistas cepetis
Vārīta vista ar holandiešu mērci **28**
Vistas frikasē
Vistas kotletes

Zosis

Pildīts zoss cepetis ar āboliem **29**
Zoss cepetis ar skābiem kāpostiem

Pīles

Pīles cepetis
Sautēta pīle **30**
Pildīta pīle ar makaroniem

Tītari

Tītara cepetis

MEDĪJUMI

Zaķis 31

Zaķa cepetis
Sautēts zaķis (ragū)
Zaķa ķidiņas **32**

Stirna

Stirnas cepetis
Sautēta stirnas gaļa (ragū)
Stirnas kotletes **33**
Stirnas stēks
Stirnas aknas

Meža putni

Meža pīles **34**
Meža zosis
Sautēts teteris
Cepts teteris
Mednis
Irbes **35**

SILTĀS MĒRCES

Baltā mērce
Brūnā mērce
Tomātu mērce **36**
Sinepju mērce
Seleriju mērce
Speķa mērce
Sēņu mērce
Kaltētu baraviku mērce **37**
Mārrutku mērce
Lociņu mērce
Diļļu mērce
Skābu gurķu mērce **38**
Sīpolu mērce
Olu mērce I
Olu mērce II
Holandiešu mērce

GAĻAS UN SAKŅU SACEPUMI (PUDIŅI)

Skābu kāpostu sacepums **39**
Mednieku sacepums **40**
Svaiņu kāpostu un kartupeļu sacepums
Jauktu sakņu sacepums
Burkānu sacepums **41**
Skābu kāpostu sacepums ar rupjmaizi un speķi
Zirņu sacepums ar speķi
Pupu-kartupeļu sacepums ar speķi
Sēņu sacepums **42**
Makaronu sacepums ar speķi
Makaronu sacepums ar žāvētām reņģēm
Kartupeļu sacepums ar žāvētām reņģēm un speķi **43**
Kartupeļu sacepums ar biezpienu un speķi
Kartupeļu-gaļas sacepums
Kartupeļu sacepums ar ķilavām **44**
Skābu gurķu sacepums ar gaļu
Spinātu sacepums ar gaļu
Nātņu sacepums ar gaļu **45**
Skābu kāpostu — frikadeļu sacepums
Griķu sacepums ar speķi

Gaļas-sakņu pastētes

Gaļas-sakņu pastēte **46**
Skābu kāpostu pastēte
Jēra gaļas pastēte ar svaigiem kāpostiem
Teļa gaļas pastēte ar spinātiem **47**
Makaronu pastēte ar šķiņķi

GAĻAS-SAKŅU SAUTĒJUMI

Gaļas-sakņu sautējums **48**
Sālītas cūkgaļas-sakņu sautējums
Gaļas-sakņu sautējums ar selerijām **49**
Teļa gaļas sautējums ar skābiem gurķiem
Teļa gaļas sautējums ar spinātiem
Teļa gaļas sautējums ar baravikām **50**
Teļa gaļas sautējums ar burkāniem
Jēra gaļas sautējums ar saknēm
Jēra gaļas sautējums ar svaigiem kāpostiem **51**
Jēra gaļas sautējums ar kāļiem un ķimenēm
Jēra gaļas sautējums ar pupiņām un zirņiem
Sautēti skābi kāposti ar cūkas gaļu **52**
Sautēti skābi kāposti ar putraimiem
Kartupeļu-skābu gurķu sautējums ar cūkas gaļu
Kartupeļu-seleriju sautējums ar cūkas gaļu
Kartupeļu-sēņu sautējums ar cūkas gaļu **53**
Kartupeļu-tomātu sautējums ar cūkas gaļu
Kartupeļu-zirņu sautējums ar cūkas gaļu
Ķirbju-gaļas sautējums **54**
Sautēti zirņi ar speķi
Sautētas pupiņas ar speķi **55**
Sautētas grieztas pupiņas ar speķi
Gaļas-grūbu sautējums
Sautētas grūbas ar selerijām un tomātiem

PILDĪJUMI

Kāpostu vīstokļi **56**
Vīstokļi ar skābiem kāpostiem **57**
Kāpostu veltnis
Pildīti kāļi
Pildīti ķirbji **58**
Pildīti tomāti
Ar sēnēm un speķi pildīti tomāti **59**
Pildīti skābi gurķi
Pildīti sīpoli
Ar speķi pildīts kartupeļu veltnis
Ar sālītiem brētliņiem pildīti kartupeļu bumbuļi **60**

ZIVJU ĒDIENI

Ūdenī vārītas zivis **61**
Zivju vārīšana tvaikā
Sautētas zivis (Frikasē) **62**

Zivju sacepums
Ceptas zivis
Zivis krējuma mērcē **63**
Zivju kotletes
Zivju cepums II
Zivju klopši pētersīļu mērcē **64**
Pildīta līdaka
Ceptas zivis ar sīpoliem **65**
Taukos vārītas zivis
Zivis siltā majonēzes mērcē

Sālīto mencu izmantošana

Sālītas mencas tomātos **66**
Mencas ar skābiem gurķiem
Mencu-burkānu sacepums **67**
Mencu-makaronu sacepums
Mencu-kartupeļu sacepums **68**
Mencu-skābu kāpostu sacepums

Svaigu mencu ikru kaviārs

Zivju ikri aukstam galdam
Zivju ikru kotletes **69**

ĒDIENI BEZ GAĻAS

Zupas

Puravu zupa
Sakņu-dārzāju zupa
Sakņu-dārzāju biezeņa zupa I **70**
Sakņu buljons
Nātņu zupa
Seleriju zupa **71**
Piena putra
Piena zupa ar auzu pārslām un augļiem
Sakņu-dārzāju biezeņa zupa II
Piena zupa ar burkāniem un klimpām **72**
Grūbu zupa ar ievārījumu
Grūbu zupa ar zirņiem vai pupām
Piena zupa ar saknēm
Ķirbju zupa ar manna **73**
Piena zupa ar ābolu klimpām
Piena zupa ar vārītu kartupeļu klimpām
Piena zupa ar rīvētu kartupeļu klimpām
Piena zupa ar biezpiena klimpām **74**
Piena zupa ar svaigu kāpostu klimpām
Piena zupa ar manna klimpām
Skābā putra

Biezputras

Miežu putrainu biezputra ar kartupeļiem **75**

Miežu putraimu biezputra ar zirņiem
Miežu putraimu biezputra ar skābiem kāpostiem
Rupjo kviešu vai miežu miltu biezputra
Griķu biezputra
Kartupeļu biezputra ar sēnēm **76**
Zaļā biezputra
Kartupeļu biezputra ar svaigiem kāpostiem
Kartupeļu biezputra ar skābiem kāpostiem
Kartupeļu-zirņu biezputra **77**
Pupu biezputra
Auzu biezputra

Sacepumi

Makaronu sacepums ar biežpienu
Griķu sacepums ar biežpienu
Sakņu sacepums **78**
Gurķu sacepums
Svaigu kāpostu sacepums ar kartupeļiem

Kotletes

Sakņu-dārzāju kotletes **79**
Svaigu kāpostu kotletes
Sēņu kotletes
Spinātu kotletes

Dažādi ēdieni bez gaļas

Biežpiens ar svaigiem gurķiem **80**
Biežpiens ar spinātiem
Biežpiens ar radīsiem
Biežpiens ar burkāniem
Biežpiens ar kaņepēm
Zāļu sviests
Biežpiena sierīņi **81**
Olu maisījums ar piedevām
Puķu kāposti ar burkāniem un tomātiem
Puķu kāpostu majonēze
Pildītas kāpostu lapiņas
Svaigu kāpostu karbonāde **82**
Acepti kāļi
Kaņepes ar zirņiem
Pildītas klimpas
Pildīti tomāti ar sēnēm **83**
Sutņu milti
Sviestā sautētas saknes
Sautētas saknes ar tumi
Sakņu biezeņi **84**

SALDIE ĒDIENI

Ķīseļi

Svaigu ābolu ķīselis
Žāvētu ābolu ķīselis
Jaukts svaigu augļu ķīselis
Jaukts žāvētu augļu ķīselis **85**
Dzērveņu ķīselis
Ogu ķīselis, vārīts **86**
Ogu ķīselis, nevārīts
Ķiršu ķīselis
Rabarberu ķīselis
Rabarberu ķīselis, nevārīts **87**
Burkānu ķīselis
Ķirbju ķīselis
Piena ķīselis
Maizes ķīselis **88**

Kompoti

Svaigu ābolu kompots
Žāvētu augļu kompots **89**
Ogu kompots, nevārīts
Ķiršu kompots, nevārīts
Ķiršu kompots, vārīts
Rabarberu kompots
Ābolu eziši **90**
Bumbieņu kompots
Ceptu ābolu kompots
Svaigu ābolu-medus kompots

Saldās mērces

Dzērveņu mērce **91**
Ābolu mērce
Jāņogu mērce
Zemeņu mērce
Aveņu mērce **92**
Ķiršu mērce
Ērkšķogu mērce
Rabarberu mērce
Olu mērce **93**

Saldās zupas

Augļu zupa
Ābolu zupa ar manna klimpām
Žāvētu augļu zupa **94**
Rabarberu zupa
Ērkšķogu zupa ar klimpām
Maizes zupa
Grūbu un žāvētu ābolu zupa **95**
Grūbu zupa ar burkāniem
Ķēnes piena zupa ar riekstiem
Ķēnes piena-maizes zupa

Sacepumi

Miežu putrainu sacepums **96**
Nelobītu griķu-biezpiena sacepums
Manna, rabarberu sacepums **97**
Manna sacepums
Rabarberu sacepums
Nūdeļu sacepums ar āboliem
Rupjas maizes sacepums **98**
Rīvmaizes-ābolu sacepums
Baltmaizes sacepums
Sausiņu sacepums **99**
Biskvīta sacepums ar ogu mērci
Plūmju sacepums
Biezpiena maisījums, svaigs
Biezpiena maisījums (pudiņš), vārīts **100**
Biezpiena sacepums
Biezpiena, rupjas maizes maisījums
Pirmpiena sacepums
Rūgušpiena sacepums **101**
Ķirbju sacepums ar miežu putrainiem

Saldās biezputras

Miežu putrainu, ābolu biezputra
Grūbu, žāvētu ābolu biezputra **102**
Manna — ogu biezputra
Miltu biezputra

Uzpūteni

Dzērveņu uzpūtenis **103**
Ābolu uzpūtenis
Kaltētu ābolu uzpūtenis
Ērkšķogu uzpūtenis
Rabarberu uzpūtenis
Jāņogu žeļejas uzpūtenis
Rudzu miltu uzpūtenis **104**

Buberti

Miltu buberts
Manna buberts

Želejas

Svaigu dzērveņu žeļeja **105**
Zemeņu žeļeja
Putotā žeļeja
Rūgušpiena žeļeja **106**
Paniņu žeļeja
Vīna žeļeja
Olu žeļeja

Krēmi

Miežu putrainu krēms **107**

Svaigu ābolu krēms
Žāvētu ābolu krēms
Zemeņu krēms **108**
Vīna krēms
Brūlē krēms
Rupjmaizes krēms

Dažādi saldie ēdieni

Nabaga bruņinieks **109**
Rupjmaizes maisījums
Augļi ar putu krējumu
Mīklā cepti āboli
Āboli ar krēmu **110**
Peldošas salas ar olu mērci
Spīdīgie āboli
Augļu žeļeja **111**

Saldējumi

Krējuma saldējums
Piena saldējums ar olām
Riekstu saldējums **112**
Ogu saldējums
Augļu vai ogu sulas saldējums

MĀJAS DZĒRIENI

Tēja un kafija
Dabīgās tējas
Mājas kafija **113**
Maizes ūdens
Kultene
Maizes kvass **114**
Ābolu kvass
Rabarberu kvass
Ogu kvass
Medus kvass **115**
Bērzu sulas
Ogu limonādes
Ābolu limonāde
Ogu bole **116**
Nevārīta ogu sula limonādēm — esence
Piena limonāde
Piena kvass
Rūgušpiens
Kefīrs **117**
Jogurts

AUKSTIE ĒDIENI 118

Salāti un zaļbarība 119

Salāti ar krējumu
Salāti ar sieru
Salāti ar sviestu
Salāti ar eļļu
Salāti ar olām
Salāti ar majonēzes mērci **120**
Biešu salāti ar ogu sulu
Biešu salāti ar āboliem I
Biešu salāti ar āboliem II
Biešu salāti ar kartupeļiem un selerijām
Skābētas saknes
Zaķa salāti **121**
Medījumu salāti
Melnās saknes — tomātu salāti **122**
Kartupeļu salāti
Biešu salāti ar pupiņām
Burkāni ar āboliem
Burkāni jāņogu sulā
Burkāni ar mārrutkiem **123**
Burkāni ar brūkleņu ievārījumu
Burkāni ar medu
Burkāni ar sieru
Rīvēti mārrutki
Mārrutki ar skābu krējumu
Mārrutki ar skābiem gurķiem **124**
Mārrutki ar āboliem
Mārrutki ar bietēm
Rutki ar skābiem gurķiem
Rutki ar skābiem kāpostiem
Skābi kāposti ar burkāniem un āboliem
Kartupeļu salāti **125**
Seleriju salāti
Selerijas ar āboliem un radīsiem
Ābolu salāti
Ābolu salāti ar sīpoliem
Ābolu salāti ar vīnu **126**
Āboli ar medu un putu krējumu
Svaigi gurķi ar skābenēm
Svaigi gurķi ar tomātiem un sīpoliem
Gurķi ar salātiem un burkāniem
Spināti ar skābiem kāpostiem **127**
Spināti ar radīsiem
Kāļu salāti
Ķirbji dzērveņu sulā
Ķirbju ikri **128**
Vinigrets I
Vinigrets II
Pupiņu-seleriju salāti **129**
Burkānu salāti
Kāpostu salāti
Itaļu salāti I **130**
Itaļu salāti II
Makaronu salāti ar mārrutkiem **131**

Pastētes

Teļa aknu pastēte
Cūkas aknu pastēte
Irbes pastēte **132**
Kartupeļu pastēte ar brētliņiem

Galerti

Sivēna galerts
Vistas galerts **133**
Zilce
Saknes želejā
Mēle un cepetis želejā **134**

CEPEŠI

Zivju ēdieni

Zivju galerts
Zivju — zirņu salāti **135**
Reņģes tomātos
Marinētās zivis **136**

Pildījumi

Pildīti tomāti I
Tomāti, pildīti ar svaigiem gurķiem un rutkiem
Pildīti krūmu ķirbji **137**
Pildīti turku pipari
Skābi gurķi ar nēģiem **138**
Pildītas olas

DAŽĀDI AUKSTIE ĒDIENI

Sālīti brētliņi olu mērcē
Turku pipari marinādē **139**
Spiesta cūkas galva
Cūkas „galvas siers”
Sivēna galvas rolāde
Sivēna rolāde **140**
Teļa gaļas rolāde
Zoss rolāde
Žāvēta zoss rolāde **141**

AUKSTĀS MĒRCES

Majonēzes mērce ar eļļu
Skāba krējuma majonēzes mērce
Vārīta skāba krējuma majonēzes mērce **142**
Sviesta majonēze
Vārīta eļļas majonēze I
Vārīta eļļas majonēze II
Majonēze ar putu krējumu

Želejas majonēze
Majonēzes mērce ar vīnu **143**
Ķilavu mērce
Viltotā majonēzes mērce
Jāņogu želejas mērce

MAIZE UN CEPUMI

Rupjmaize **143**
Saldskābā maize **145**
Rauga mīklas maize un cepumi
Miežu maize **147**
Rupja kviešu maize
Baltmaize **148**
Galda maize
Ūdens kriņģeļi
Drumstalu maize
Ābolu maize **149**
Biezpiena maize
Magoņu maize
Ķimeņmaizītes **150**
Meteņu maizītes
Dzeltenmaize ar ķirbjiem
Hamburgas kriņģeļi **151**
Medus rausis

Lapu mīklas cepumi

Ābolu kūka **152**
Krēma kūka **153**
Tūtiņas ar putu krējumu
Riekstu pastētes
Āboli „rīta svārkos” **154**

Pīrāgi

Pīrāgu pildījumi 155

Gaļas pildījums
Speķa pildījums
Svaiņu kāpostu pildījums
Baraviku pildījums
Burkānu pildījums **156**
Zivju pildījums
Lašu pildījums
Biezpiena pildījums

Apceptās maizītes

Formu kūkas 157

Rudzu miltu kūka
Rupjas kviešu maizes kūka
Pārveidota citronkūka **158**

Angļu kūka (kēkss)
Skāba krējuma kūka I
Skāba krējuma kūka II
Raudzēta kūka **159**
Vārītais biskvīts
Vārītais biskvīts II

Taukos vārīti cepumi

Žagari I **160**
Žagari II
Austiņas **161**
Riņķīši
Kronīši
Ūdens burbuļi
Taukos vārītas vafeles **162**

Sīkie cepumi

Riekstiņi
Tūkstoš gadu cepumi **163**
Pumperiņeļi
Alberta biskvīti I **164**
Alberta biskvīti II
Auzu pārslu cepumi I
Auzu pārslu cepumi II
Biezpiena cepumi
Zemnieku kūkas **165**
Smilšu kūkas I
Smilšu cepumi
Berlīnes cepumi I **166**
Berlīnes cepumi II
Trauslie cepumi
Tējas cepumi
Cukura kriņģeļīši **167**
Siera cepumi
Sālsstandziņas

Ziemassvētku cepumi 168

Cietie Ziemassvētku cepumi I
Cietie Ziemassvētku cepumi II
Cietie Ziemassvētku cepumi III **169**
Formā cepta Ziemassvētku kūka I
Formā cepta Ziemassvētku kūka II
Pildītie Ziemassvētku cepumi
Mīkstie Ziemassvētku cepumi **170**
Medus rieksti
Cukura rieksti I
Cukura rieksti II

Pankūkas, omletes un vafeles 171

Plānās pankūkas
Plānās pankūkas, pildītas ar biezpienu

Plānās pankūkas, pildītas ar ābolu masu
Plānās pankūkas, pildītas ar spinātiem **172**
Plānās pankūkas, pildītas ar gaļu
Biezās pankūkas **173**
Ābolu pankūkas
Kartupeļu pankūkas
Auzu pārslu krēpeles **174**
Krēpeles
Vafeles
Vafeles ar riekstiem **175**
Taukos vārītas vafeles
Putu krējuma omlete
Krievu omlete
Pildītā omlete **176**
Ābolu omlete

Tortes 176

Biskvīta torte **179**
Vīnes torte
Aleksandra torte
Rupjmaizes torte
Rīvmaizes torte **180**
Riekstu torte
Pupiņu torte
Kartupeļu torte

Tortu pildījumi 181

Olu krēms
Sviesta krēms
Ogu krēms
Ābolu krēms
Putoti olu baltumi **182**

Aukstā galda torte

Slimnieku ēdieni 183

Satura rādītājs 184