

2000

Latv. Hed.

# AUKSTI ĒDIENI VIESĪBĀM UN IKDIENAI



AKC. SAB. VALTERS UN RAPA



VIII B 8. Švāgere - Vīksne, Anna

Latv. Ned.

Kaucmindes mājturības semināra absolventu  
biedrības III rakstu krājums

---

---

6  
435

# Aukstie ēdieni viesībām un ikdienai

Sastādījušas Kaucmindes mājturības  
semināra absolventes

Rasma Balode, Rasma Edela, Arpa Kļaviņa, Margrieta Kerle,  
Marija Keņģe, Velta Latsone, Anna Puriņa, Hilda Stabulniece,  
Anna Švāgere un Helene Zaļais

A. Švāgeres redakcijā

Rīgā, 1937

---

---

Valtera un Rapas akc. sab. apgāds

641.5

Kauninides mājūpas semināra absolventu  
bleidības III rakstu krājums

Parb. 60.

L. V. B.

№. 353026

453

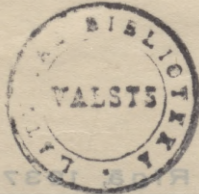
0309061294



Sastādītājs Kauninides mājūpas  
semināra absolventes

Rasma Balode, Rasma Ešola, Aina Kļaviņa, Marijeta Kere,  
Matijs Kengis, Valis Lāzars, Anna Purģe, Hilda Stabulniece,  
Anna Švācete un Helene Zāģis

A. Švācetes redakcijā



VALTERA UN RAPAS  
AKC SAB GRĀMATSPIESTUVE  
RIGĀ BRIVIBAS IELĀ 129/133

Valters un Rapas akc. a.

## Aukstie ēdieni un ikdienā.

Kaucmindes Mājturības Semināra Absolventu biedrība nodod atklātībai savu III rakstu krājumu. Pirmos rakstu krājumus izdevusi pati biedrība, bet šīs grāmatas izdošanu laipni uzņēmusies Valtera un Rapas akc. sab.

Šo grāmatu sarakstījušas biedrības biedrenes, lai paskaidrotu latviešu namamātei, kā pareizi sastādāmi, sagatavojami un glīti galdā pasniedzami aukstie ēdieni. Grāmatā sakopotas autoru ilggadīgā praksē pārbaudītas un modernā uztura mācībā pieņemtās atziņas. Uzskatāmības labad grāmata ilustrēta ar daudziem oriģināluzņēmumiem, kas izdarīti Kaucmindes Mājturības Seminārā, L. L. Kameras mājturības kursos un M. S. Kuzņecova akc. sab.

No biedrības valdes paldies autorēm un redaktorei, kas pēmušas dalību kopējā darbā.

V a l d e.



## Aukstie ēdieni viesībās un ikdienā.

Iespēja pasniegt galdā ēdienu aukstā veidā, sagādā katrai nama mātei ļoti daudz ērtību. Ja runa iet par ikdienas uzturu, tad redzam, ka aukstie ēdieni itin labi iederas tādās maltītēs kā brokastis un vakariņas. Pasniedzot šajās maltītēs aukstus ēdienus, nama māte ne tikai aiztaupa kurināmo un liekas pūles, bet arī padara mūsu uzturu vērtīgāku, ievēdot tajā dažādību, jo sagatavošana aukstā veidā ļauj dažus barības līdzekļus izmantot sevišķi daudzpusīgi. Tādēļ nepareizs un atmetams ir mūsu sabiedrībā iesakņojies uzskats, ka aukstie ēdieni pasniedzami tikai t. s. „aukstā galdā“, t. i. pie īpatnēja viesu pacienāšanas veida. Vairumu auksto ēdienu varam ļoti labi izmantot arī vasaras karstā laikā, izgatavojot tos pusdienas maltītei, tad par tiem pricāšies visa saime, jo nevienam negribas pat iedomāties vasaras karstumā kūpošās zupas vai cepešu blodas. Viesībās aukstiem ēdieniem ir tās priekšrocības, ka tos iespējams visus sagatavot jau iepriekš (tādā kārtā viesību laikā, nama mātei pašai nav jāstāv virtuvē, nedz arī jānodarbina tur īpaši algoti spēki), galda klāšanai šādā gadījumā vajadzīgs mazāk trauku, nekā pasniedzot pat vienkāršākās viesību pusdienas, un beidzot, viesu apkalpošanai nepieciešams mazāk cilvēku, nekā siltā galda apkalpošanai. Visas šīs priekšrocības dara viesu pacienāšanas veidu ar aukstiem ēdieniem ļoti populāru, kuŗu pielieto gan sabiedriskas organizācijas, gan arī privātas ģimenes.

Tā kā vairums auksto ēdienu ir diezgan pikanti (ar stipru īpatnēju garšu), tad bieži tos labprāt lieto apetītes ierosināšanai pirms siltām pusdienām, blakus stipriem reibinošiem dzērieniem. Šādos gadījumos auksto ēdienu skaits nedrīkst būt pārāk liels (apm. četri pieci dažādi un sevišķi pikanti ēdieni); pavisam aplam dara tie, kas pirms viesību pusdienām klāj ļoti bagātu un plašu galdu ar aukstiem ēdieniem. Ja iedomājames svētku viesi, kas jau pilnīgi paēdis pie aukstā galda, vēl spiests ēst un dzert četrus, piecus vai pat sešus ēdienu siltās pusdienas, kuŗas citreiz vēl nobeidz ar kafiju un kūkām, tad vienīgi varam izjust līdzjūtību un nožēlot, ka cilvēkam svētku svinību vai godību laiks jāpavada ēšanā vien. Cita lieta ir, ja aukstie ēdieni vien domāti viesu pacienāšanai. Šādā gadījumā, sastādot ēdienu karti, jā rūpējās, lai uz galda būtu dažādība ne tikai sagatavošanas veidos, bet arī izejas materiāla izvēlē. Pie mums šinī ziņā ir daudz grēkots, jo tādos gadījumos galdā redzam dažādas gaļas (cepešu, veltņu, pastāšu, galertu un dažādo uzgriežamo veidā) pārpilnību, bet samērā ļoti maz sakņu un dārzeņu. Pēdējo plašākā pielietošana ievērojami salētina visu maltīti, bez

tam lielā mērā ceļ galda dekoratīvo iespaidu un, beidzot, padara visu maltīti arī diētiskā ziņā daudz vērtīgāku, jo saknes un dārzāji bagāti mūsu organismam tik ļoti nepieciešamiem vitamīniem, fermentiem un minerālvielām.

Pie auksto ēdienu galda viena persona var caurmērā apēst ap 250 g gaļas vai zivju un līdz 300 g dažādu sakņu un dārzāju. Šie skaitļi arī jāņem vērā, aprēķinot iepērkamo produktu daudzumu, pie kam nav jāaizmirst, ka tie nav domāti katram atsevišķam aukstam ēdienam, bet attiecās uz tiem visiem kopā. Tādēļ gatavojamo porciju lielums atkarāsies no tā, cik liela auksto ēdienu dažādība viesībās paredzēta. Tur, kur šī dažādība būs lielāka, atsevišķo porciju lielums būs mazāks un otrādi. Nav arī teikts, ka, piemēram, 10 personām paredzētais gaļas daudzums (2½—3 kg) vienādi jāsadala starp 4—5 veidiem, kādos paredzams gaļu vai zivis pasniegt galdā. Ja līdzekļi atļauj, tad lielākos daudzumos sagatavo dārgākus un smalkākus gaļas ēdienus, ja jārēķinājas ar šauru budžetu, tad taisni otrādi, lielākās porcijās gatavosim lētākus, vienkāršākus ēdienus. Piemēram, ja zinām, ka viesībās paredzētas 10 personas, tad viss vajadzīgais gaļas daudzums būs 0,25 kg × 10 = 2,5 kg. Šos divus ar pus kilogramus gaļas varam izvēlēties un gatavot šādi:

1. Siļķes krējumā . . . . .	0,1 kg
2. Siļķes ar āboliem . . . . .	0,2 "
3. Aknu pastēte . . . . .	0,25 "
4. Pildītā lidaka . . . . .	0,5 "
5. Aukstais viltotais zaķis . . . . .	0,4 "
6. Žāvēts šķiņķis . . . . .	0,25 "
7. Sivēna galerts . . . . .	0,4 "
8. Cūkas cepetis . . . . .	0,4 "
Kopā . . . . .	2,5 kg

Pats par sevi saprotams, ka šis sadalījums varētu būt arī pilnīgi citāds kā ēdienu izvēlē, tā arī nozīmētos daudzumos, no svara tikai, lai visu gatavojamo ēdienu gaļas kopsvars nepārsniegtu 2,5 kg, augstākais 3 kg.

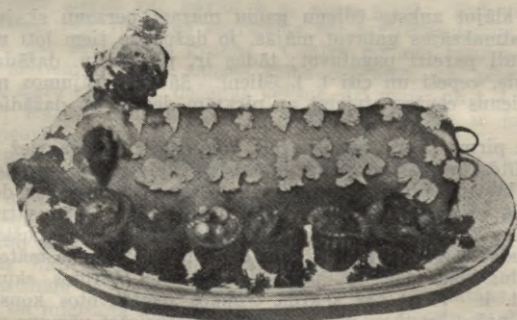
Tas pats sakāms arī par daudzumu aprēķināšanu dažādiem sakņu ēdieniem. Labi sastādītā auksto ēdienu kartē jābūt, kā jau teikts, līdzsvaram starp gaļas un sakņu ēdieniem, otrkārt, vēlams, lai būtu pietiekoši liela dažādība sagatavošanā: kā, piem., gaļas ēdienus vēlams pasniegt cepešu, veltņu, pastēšu, galertu, sālitu un svaigu zivju veidā. Sagatavojot aukstam galdam saknes un dārzājus, jā rūpējas, lai tie nebūtu visi pasniegti kā vārtītie salāti vien, bet blakus jau minētiem vajadzētu gatavot arī zaļbarības salātus, tāpat arī ļoti dekoratīvas pildītas saknes un dārzājus.

Visiem auksti pasniedzamiem ēdieniem jābūt glīti, ar gaudi rotātiem jeb greznotiem. Taču ēdienu greznošanu uzņemoties, nav jāaizmirst, ka rotājuma uzdevums ir ierosināt skatītāju ēstgribu, tādēļ greznošanai jāizvēlas tikai ēdamais materiāls. Tā, uzliekot virsū ceptam putnam maizes garozā saspraustās spalvas un pieliekot izbāztu putna galvu, no-



dodam sliktu liecību par savu viesu civilizācijas līmeni, jo iedomājami, ka dzīva izskata putns, kā viduslaikos, var viņos izsaukt ēstgribu un vēlēšanos tādu veidojumu nogaržot. No tik primitīva barības jēdziena uztveres mēs jau sen esam tālu projām, jo taču nevienam no mums neuznāk vēlēšanās, redzot pa pagalmu staigājam vistu vai gaili, tos uz vietas apēst. Pavisam nepielaižams šāds spalvu rotājums no higiēnas viedokļa, jo spalvas pēc noplucināšanas netiek nedz sevišķi dezinficētas, ne uzglabātas (no vienas lietošanas reizes līdz otrai) sevišķi sterilos apstākļos.

Tāpat nehygiēniski un neestētiski ir rotājumi, pagatavoti no pāra (manšetes ap putnu kājām, vai šķiņķa kaulu) vai zaļām, nevārī-



Nepareizi! Līdz nepazīšanai izgreznots sivēna cepetis.

tām saknēm, kuŗas mēs citādi esam paraduši ēst vārītā vai ceptā veidā (piem., biešu rozēs un t. l.). Šādu rotājumu pagatavošana prasa daudz laika un ir neloģiska, jo kāpēc gan ap izcepto sivēnu radīt veselu kapa kopiņu no neēdamām rozēm, ja šīs rozes apgrūtina viesus ērti tikt klāt pie sivēna cepeša un daudzus ievēd nesaprašanā, vai viss šis „skaistums“ jāņem līdz cepeša gabalam uz sava šķīvja, vai to atstāt pie sivēna paliekām.

Rotājot aukstus ēdienus, nav jāaizmirst, ka rotāšanas uzdevums izcelt un pastrīpot galveno, nevis to apsegt un nomākt. Tāpēc šie pirmā vietā stādāma atturība un mēra sajūta. Ja cepeša vai šķiņķa gabali kārtīgi salikti uzgriežamā blodā, tad vienā galā pieliktais zaļumu pušķītis būs daudz labāks, nekā sīki ar mākslīgi izgrieztām dažādām saknēm un dārzājiem apliktās trauka malas. Par visām lietām rotājuma materiāls (izņemot zaļumus) jāizvēlās tāds, kas ietilpst ēdiena sastāvā vai ar doto ēdienu labi garžo kopā; nav jācenšas arī, vienu ēdienu greznot, izlietot daudz dažāda greznojama materiāla, jo šī lielā dažādība stipri saraibina kopiespaidu. Lietojot greznošanai saknes un dārzājus, labāk tos kārtot lielākās krāsainās grupās, nevis izlikt no tiem sīkus rakstus, jo pēdējie prasa daudz tehniskas prasmes un laika, bet neveikli izpildīti atstāj nekārtīgu un nevīžīgu iespaidu. Visumā labāk, ja aukstie ēdieni

pēc iespējas vienkārši greznoti, jo kopā uz galda uzlikti, tie jau ar savu lielo dažādību rada diezgan raibu iespaidu.



Nepareizi! Siki izraibināta ēdiena mala.

Bieži, klājot auksto ēdienu galdu mazam personu skaitam, dažus ēdienus neatmaksājas gatavot mājās, jo dažus no tiem ļoti mazās porcijās ir grūti pareizi pagatavot; tādas ir, piemēram, dažādas veltnes, pildītās zivis, cepeši un citi t. l. ēdieni. Šādos gadījumos nama māte minētos ēdienus cenšas atvietot ar pirktām desām un dažādiem uzgriežamiem.

Desām pirms sagriešanas novelk ādiņu, pēc tam sagriež slīpās, ļoti plānās šķēlītēs un kārtīgi pamišus sakārto šķīvjos vai uzgriežamo bļodās. Ļoti labi izskatās un parocīgi lietošanai, ja vairākus desu veidus kārto rindās vai riņķveidīgi vienā šķīvī vai bļodā. Šādus traukus var atstāt bez sevišķa rotājuma vai pielikt klāt kādu zaļumu pušķīti.

Neparedzēto viesību gadījumiem gandrīz katra nama māte tura savā mājā dažādus konservus, kā, piemēram, ķilavas, šprotes, skumbriju tomātos un t. l. Visus šos skārda traukos pagatavotos konservus liek galdā tajos pašos traukos, pēdējiem pilnīgi atgriežot vāciņus un uzliekot uz piemērota lieluma šķīvīsiem. Dažus aukstā galda uzkožamos nekad nemēdz gatavot mājās; pie tādiem pieder žāvēts lasis, kaviārs, nēgi, žāvētie zuši un dažādi sieri. Pāris vārdu par to uzlikšanu traukos un rotāšanas paņēmieniem.



Nepareizi! Uz rīsa pamatnes sakārtotas zivju filejas.

un taupīgāki.) Šķīvjos sakārtotu lasi var izgreznot ar citrona šķēlītēm, dilēm vai pētersiļu zaļumiem, bet ļoti labi tas izskatās arī bez greznojuma.

2. Kaviāru pasniedz galdā nelielās kristalla, stikla vai fajansa bļodiņās. Ja apstākļi atļauj, var iegādāties kaviāram īpašu trauku. Tas sastāv no diviem viena otrā ieliktiem traukiem. Vidējā liek ka-

viāru, bet ārējā apkārt kaviāram saliek saskaldītu tīru ledu, jo vēsa temperatūra uzlabo kaviāra garžu un konsistenci.

3. Nēģus, ja tie ir mazāki, liek garenās bļodiņās veselus. Lie-lākus nēģus sagriež divās vai trijās daļās. Traukā nēģus var likt vienu uz otra vairākās kārtās; greznošanai lieto nēģu aspiķi (brūno, galert-veidīgo nēģu buljonu), zaļumus, kā arī citrona vai tomātu šķēlītes.

4. Žāvētām zutīm novelk ādu, sagriež apm. 2½—3 pirksti platās šķēlītēs, sakārto traukos un izgrezno citrona šķēlītēm un zaļumiem.

5. Sierus galdā var likt vairākus, labāk veselus, nesagrieztus, tikai ar atgrieztu garozu, pieliekot klāt siera nazi. Viesībās ar mazāku personu skaitu sierus var kārtot t. s. sieru plātē. Tad vienā lielākā šķīvi vai bļodā liek vairākus sagrieztus vai sarīvētus sierus, tos sakār-tojot katru par sevi glītās grupās. Centrā novieto trauku ar sviestu, bet starp sieriem dažādus sausus sāļus cepumus, kā, piemēram, sāls standziņas, siera cepumus, dažādus keksus, arī maizi un t. l. Sakārtotu trauku var izgreznot ar zaļumiem. Šāda siera plāte ir ļoti iecienīta kungu sabiedrībā, kur dzer alu.

Visos gadījumos pie aukstiem ēdieniem pasniedz sviestu. Tāpēc nama mātei jārūpējas, lai auksto ēdienu galdā sviests būtu pietiekošā daudzumā un tā izlikts, ka katrs varētu pie viņa tikt klāt, neapgrūtinot ar lūgumiem citus. Šo pēdējo prasību pildot, daudzās mājās auksto ēdienu galdu klāj tā, lai sviesta trauciņš katrai personai būtu savs. Sviestu var likt galdā glītās šķēlītēs vai gabaliņos sagrieztu un ar sviesta lāpstiņām veidotu. Pēdējais paņēmieni ir sliktāks, jo sviesta spaidīšana un mīcīšana atstāj sliktu iespaidu uz sviesta garžu. Sviesta traukus izgrezno ar salātu lapām vai citiem zaļumiem.

Kas attiecas uz maizi, tad jāreķinājas ar to, ka pie aukstiem ēdie-niem tās ēd diezgan daudz. Viens cilvēks caurmērā apēd apm. 175 g maizes, pie kam vēlams, lai tā būtu dažāda: rupjā, saldskābā un baltā. Tāpat kā sviestam, tai jābūt no visām vietām ērti sasniedzamai.

Ja uz galda liek balināmās selerijas vai redīsus, tad tos atbrīvo no neēdamām daļām, pasniedz galdā kristalla vai stikla traukos, pildītos ar ūdeni.

Bez stipriem reibinošiem dzērieniem, dažādām kvasām un citiem aukstiem dzērieniem, pie aukstā galda ēdieniem var pasniegt arī tēju. Ļoti bieži to pasniedz kā otro maltītes daļu, pēc auksto ēdienu novāk-šanas, tādā gadījumā klāt dod arī dažādus cepumus un maizītes. Ne-lielās mājas viesībās pēdējā laikā auksto galdu ļoti bieži kombinē kopā ar desertu galdu. Tad bez parastiem aukstiem ēdieniem galdā liek vēl vienu vai divus saldus ēdienus, kādu torti un bagātīgi augļus. Pē-dējā laikā šāds viesu pacienāšanas veids atrod arvien lielāku piekri-šanu un pamazām ieviešas arī lielākās viesībās. Pavisam īpatnējs auksto ēdienu pasniegšanas veids ir sviestmaizes. Tad atkrīt daudzo trauku likšana galdā, kādēļ sviestmaizes sevišķi ērti pasniegt ar tēju, desertu vai arī ļoti lielās viesībās, kur nav iespējams uzklāt pat bufe-tes galdu. Parasti tur, kur liek galdā sviestmaizes, nemēdz likt atse-višķi aukstos ēdienus un otrādi, auksto ēdienu galdā nemēdz likt sviestmaizes.

M. Keņģis

## Galda trauki.

Klājot ikdienas vai viesību galdus katrai nama mātei jābūt jāpējas nevien par ēdienu pienācīgu sagatavošanu mājinieku un viesu pacienāšanai, bet arī kā šos ēdienus, ēdienu piedevas un dažādos dzērienus varētu pasniegt galdā pēc iespējas glītāki.



Zviedru plāte.

garžvielu trauki, sviesta trauki, galda klāšanai brokasta un maizes šķīvji. Ipašs trauks ir tā sauc. „Zviedru plātes“ kārtošanai, kur uz lielākas apaļas vai gaŗenas pamatplātes sakārtojas cits citam cieši blakus 4—8 mazāki, dziļāki nodalījumi. (Skat. attēlu.) šis trauks paredzēts dažādu ēdienu uz-

šim jautājumam daudzas nama mātes piegriež maz vēribas. Tā bieži galds pārķpauts daudz un dažādiem dārgākiem un vienkāršākiem ēdieniem, bet galda trauki salasīti, nesaskapoti, neparocīgi, nevīžīgi sakārtoti.

Glīti un piemēroti trauki ceļ katra ikdienas un svētku galda izskatu, veicina parocīgāku, ērtāku rikošanos pie galda, vairo klātesošo labsajūtu.

Piemērotu un glītu trauku un galda veļas izvēle, rūpīgs, gaumīgs galda klājums un rotājums liecina par augstu mājas kultūru.

Klājot galdus aukstiem ēdieniem, trauki var būt fajansa, porcelāna, stikla, kristalla; galdā rīki: nerūšoša tērauda, spoža baltmetalla, niķelēti vai pat sudraba. Fajansa un porcelāna trauki aukstu ēdienu kārtošanai ir dažāda veida, gaŗenas un apaļas vai stūrainas, lēzenas vai dziļas bļodīņas uzgrīžamiem un salātiem, šauras, gaŗenas zivju bļodas, īpatnējie augstāki vai zemāki mērces un mazāki



Vienkārši un glīti galda trauki.

kārtošanai, liekot katrā nodalījumā citu, glīti sakārtotu ēdienu. Tas parocīgs mazākām viesībām, lai uz galda nebūtu jāliek daudz bļodu, visi ēdieni būtu pārskatāmāki un vienkopus. Šis trauks bieži ir uz metalla pamatdaļas, ar stikla nodalījumiem. Iegādājot vajadzīgos fajansa vai porcelāna traukus, tos var iegādāt kā veselu kompleksu, tā sauc. servīzi 6, 12 vai 24 personām. Servīzes sastāv no noteikta skaita vidējā, lielā, zupas un maizes šķīvjiem, 6, 12, vai 24 personām, dažām gaļenām un apaļām lēzenām bļodām, mērces trauka, dziļākiem salātu un kartupeļu traukiem, zupas trauka. Klājot auksto galdu ar servīzes traukiem, reti kad iztiks un traukus nāksies papildināt ar pieskaņotiem fajansa, porcelāna, bet bieži arī stikla traukiem. Servīzes izdevīgāki iegādāt pusdienas galdu klāšanai un pārējo galdu kārtošanai sastādīt vajadzīgo trauku kompleksus no labi saskaņotām atsevišķām daļām, kurus tad var paplašināt pēc vajadzības. Ikdienas lietošanai parasti iegādā fajansa traukus, dārgākie porcelāna, stikla un kristalla

trauki ir greznāki, piemērotāki viesību galdiem. Traukus ieteicams iegādāt gludām, mierīgām, parocīgi lietojamām un tīkamām formām ar atturīgu rotājumu. Ļoti glīti ir balti vai zilonkaula krāsas, šauru vai plātāku zelta malu, gludi vai nedaudz rievoti trauki. (Skat. attēlu.) Šādi trauki nav apnikstoši, labi pieskaņojami dažādiem gadījumiem un galdu rotājumiem. Puķoti, ļoti raibi trauki ir apnikstoši, bieži bezgarīgi. Tā ļoti neglīti ir daži lētāki fajansa trauki ar dažādu dārzāju: tomātu, gurķu, kā arī zivju un desu attēliem. Šiem rotājumiem var būt tikai nozīme trauku nelietojot, jo uzliekot uz trauka attiecīgo ēdienu, šis nevajadzīgais rotājums nemaz nav redzams, kamdēļ no šādu trauku iegādāšanas labāki atturēties.

Daudz glītus fajansa un porcelāna traukus ražo mūsu vietējās firmas „A/S Kuzņecovs” un „Jessen”. Bez fajansa un porcelāna traukiem galdā liek arī stikla traukus. Stikla trauki balti vai krāsaini (dzeltāni, violeti, gaiši zaļi vai rozāini), gludi vai rievoti un atturīgi rotāti visdažādākās šaurās vai platās, apaļās vai ovālās un stūrainās formās, uz baltas galda segas glīti atspoguļojot gaismu, ceļ katra galda izskatu, piešķir tam greznāku, bagātāku iespaidu. Tas pats sakāms arī par dārgiem kristalla traukiem, kurus līdzīgi stikla traukiem, jo plaši sāk ražot arī mūsu vietējās firmas („A/S. Iļģeciema stikla fabrika”) (skat. att.). Stikla un kristalla trauki auksto ēdienu galdam var būt: dažādas uzgriežamo bļodas, salātu trauki, garžas vielu trauki, glāzes, dzērienu kafafes un krūzes ar paplātēm un puķu trauki.



Latvijas stikla un kristalla trauki.

Dažādas paplātītes un paliktni, galda rīki ēšanai: brokasta naži un dakšiņas, īpašie asiem galiem zivju nazis un dakšiņa, rīki ēdienu paņemšanai no bļodām: karotes mērcēm un salātiem, šauras divžuburainas mazākas un platžuburainas lielākas dakšiņas galām, sviesta nazis apaļu, platu galu, asu smailu galu siera nazis un dažī citi retāki lietojami rīki, kā: kaviāra karotīte, vēžu nazis, zardīnu dakšiņa un citi ir metāla. Praktiski un glīti ir nerūsošā tērauda rīki. Šos rīkus iegādājot, jāraugās uz to, lai spāls un asmens būtu viengabala un gludi izstrādāts. Pielīmētie vai piekniedētie spali lietošanā izrādās maz izturīgi.

Grezni, bagāti ir masīvie sudraba rīki. Lētākie, izpūstiem spaliem, apzeltīti sudraba rīki ir bieži bezgaržīgiem šabloniskiem, raibiem reliefrotājumiem. Šos rīkus arī ieteicams iegādāt gludākus, ar mazu gravējuma vai izcilņa rotājumu.

Dažus galda rīkus, kā salātu karoti un platžuburaino iedobto dakšiņu, sinepju un sāls karotītes gatavo no kaula, retāki celluloida.

Tā katra nama māte, saviem apstākļiem un vajadzībām piemēroti, var izvēlēties katram gadījumam piemērotus traukus un galda rīkus.

Kārtot lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Kārtot lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Kārtot lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Kārtot lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Kārtot lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Kārtot lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Kārtot lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Kārtot lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Kārtot lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Kārtot lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot

Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot

Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot

Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot  
Galda lietošanas kārtību: brokastu priekšam vai vakariņām kārtot

## Galda veļa.

Glīta un piemērota galda veļa izceļ katra galda īpatnību. Greznākā, dārgākā ir smalka līnu auduma galda veļa, kā spožais līnu damasts un citi audumi. Bet arī daudzie labākie kokvilnas audumi līdzinās līnu audumiem. Labus, galda veļai piemērotus audumus var ražot mājražniecībā.

Pretēji pēcpusdienas tējas un kafijas galda veļai, galdauti, klāti auksto ēdienu galdiem, tiek ieturēti mierīgākās krāsās un rakstā.

Klājot ikdienas galdus: brokastīm, launagam vai vakariņām, galda veļa var būt arī tumšāka, nedaudz krāsaini rūtaina, stripota. Klājot galdus svinīgākiem gadījumiem, vēlama balta galda veļa. Tikai retos gadījumos, ja tas labi pieskaņojas galda traukiem un visai istabas iekārtai, lieto bāli krāsainu, kā, piem.: bāli dzeltānu, bāli zaļu vai zilganpelēku galda veļu.

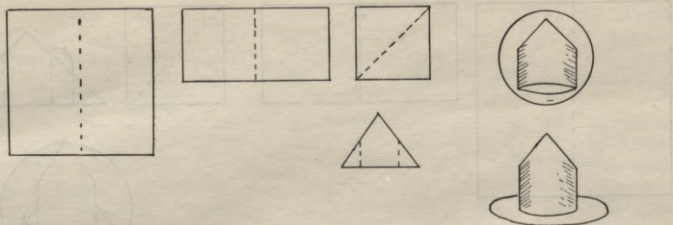
Galda drānai lieluma ziņā jābūt pieskaņotai galda lielumam, lai labi apsegtu galda malas un kājas. Daudžos gadījumos nākas galdus klāt, saliekot vairākas galda drānas kopā. Tad jāraugās, lai veļas raksti un krāsa, kā arī locījumi būtu saskaņoti. Bez galda drānām galdā liek ar galda drānu saskaņotas drēbju servjetes, ko lielās viesībās aizvieto ar papīra servjetēm. Drēbju servjetes aukstam galdam ņem gludas 40—50 cm<sup>2</sup> lielas, ko gaumīgi, gludi izlocītas novieto uz galda vai šķīvja. Bezgarzīgi un neglīti ir sarežģītie servješu locījumi, kur servjetes mākslīgi izlocītas kā gulbis, ūdens roze, kļavu lapa un taml. veidojumi. Vēlāk servjeti atlokot no šāda sarežģīta locījuma, servjete izskatās saburzīta, neglīta un nav patikama lietojot.

Plānāka auduma servjetes viegli iecietina. Tām jābūt pareizi četrstūrīnām — kvadrātveidīgām. Servjetes mazgājot, tās nedrīkst izstiept. Lokot, servjetes locījumus var viegli nospiegt ar gludināmo dzelzi. Daži locījumi nav jānogludinā. Visiem locījumiem jābūt akurātiem. Kā piemērs doti daži paraugi, ko var novietot uz šķīvja, rotājot pēc vēlēšanās ar kādu sīku ziedīņu vai zaļumu zariņu.

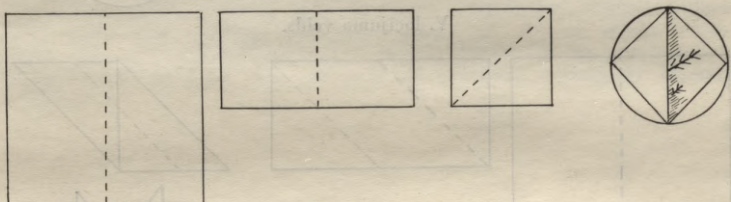
Tabulā atzīmēto pirmo servjetes veidu loka sekoši: Servjeti saloka 4 daļās (zīm. 1. un 2.) un šo četrstūri uz pusēm trijstūri (zīm. 3.), trijstūrim apakšējos stūrus iebidna vienu otrā. Servjeti liek gulus vai stāvus uz šķīvja (zīm. 5. un 6.).

II veids. Servjeti saloka četrās daļās (zīm. 1. un 2.). Tad vienu vaļējo stūri atloka atpakaļ trijstūri (zīm. 3.) un novieto uz šķīvja ieliekot aiz atlocītās malas kādu ziedu vai zaļumu.

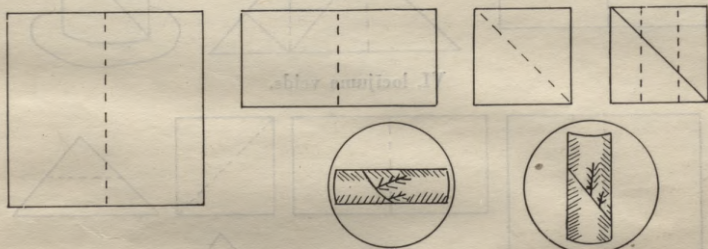




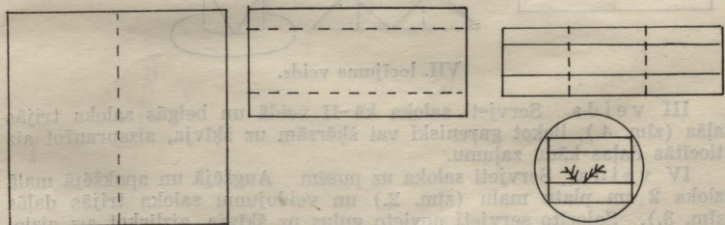
I. locījuma veids.



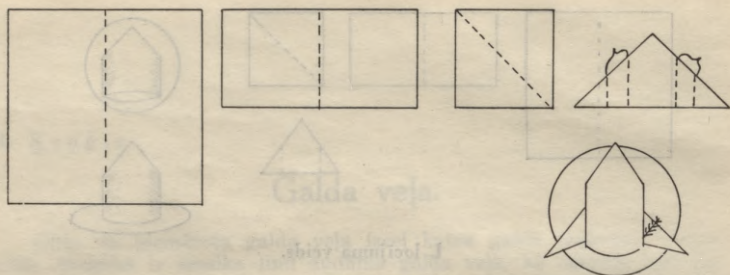
II. locījuma veids.



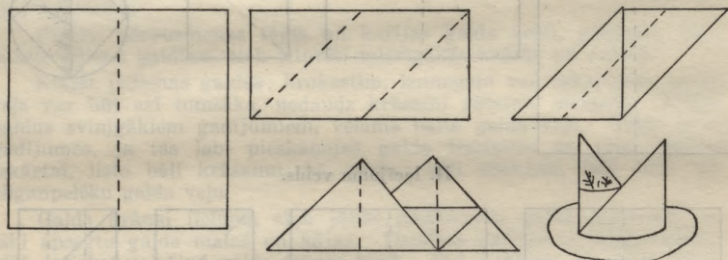
III. locījuma veids.



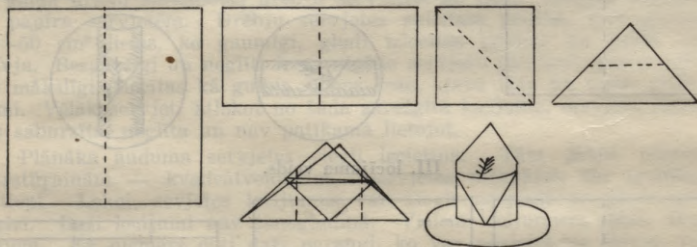
IV. locījuma veids.



V. locījuma veids.



VI. locījuma veids.



VII. locījuma veids.

III veids. Servjetei saloka kā II veidā un beigās saloka trijās daļās (zīm. 4.), liekot gareniski vai šķērsām uz šķīvja, aizspraužot aiz atlocītās daļas kādu zaļumu.

IV veids. Servjetei saloka uz pusēm. Augšējā un apakšējā malā uzloka 2 cm platu malu (zīm. 2.) un veidojumu saloka trijās daļās (zīm. 3.). Salocīto servjetei novieto guļus uz šķīvja, aizliekot aiz atlocītās malas ziedu vai zaļumu rotājumu.

V veids. Servjeti saloka četrās daļās (zīm. 1. un 2.) un beigās trijstūrī uz pusēm (zīm. 8.). Trijstūrim apm. 6—8 cm no augšas asā stūra, ieloka apm. 4—6 cm dziļu ielocījumu (zīm. 4.), novietojo servjeti uz šķīvja galus tā, lai ielocījums nebūtu redzams. Apakšējā malā uz maziem stūrišiem novieto rotājumu (zīm. 5.).

VI veids. Servjeti saloka uz pusēm (zīm. 1.), tad labo apakšējo stūri loka uz augšu un kreiso augšējo stūri uz leju (zīm. 2.), tā izveidojas rombs (zīm. 3.). To pārloka uz pusēm tā, lai abi trijstūri asie augšgali atlocītos vaļā (zīm. 4.). Izveidoto figūru saloka uz trim daļām, ieliekot apakšējos trijstūra asos stūrus vienu otrā. Servjeti liek stāvus uz šķīvja.

VII veids. Servjeti saloka četrās daļās (zīm. 1. un 2.), tad četrstūri uz pusēm trijstūrī (zīm. 3. un 4.). Trijstūrim augšējo, vaļējo stūri noloka līdz trijstūra apakšējai malai (zīm. 5.) un saloka trijās daļās, ieliekot trijstūra asos malējos stūrus vienu otrā, un servjeti liek stāvus uz šķīvja (zīm. 6.), aizliekot aiz servjete nolocījuma zaļumu rotājumu.

## Galdu klājums.

Pasniedzot aukstos ēdienus, galdus var klāt dažādi. Mazākās mājas svinībās, kā arī plašākos sarīkojumos, kad nav iespējams iepriekš noteikt viesu skaitu un nav pietiekoši telpu klāt lielu, garu kopēju galdu, kā arī kad nav vēlama ilga uzkavēšanās pie galdiem, radot mazāk oficiālu, jautrāku, nepiespiestāku viesību noskaņojumu, galdus klāj bufetes veidā.

Bufetes veidā klājot galdus, var rīkoties dažādi:

1) Mazākās viesībās uz viena galda sakārto visus pasniedzamos ēdienus, dzērienus un vajadzīgos traukus, vai arī ēdienus un dzērienus sakārto uz viena, traukus uz cita galda.

2) Pie liela viesu skaita, ēdienus un dzērienus uzkārt uz centrālā galda un katram viesim vajadzīgos traukus izkārt uz maziem blakus galdiņiem.

Pirmā gadījumā izvēlas viesu skaitam atbilstoša lieluma galdu (piem., 20 personām pietiek ar 3—4 metri garu un 1 metru platu galdu), novietojot to tā, lai būtu pieejams no visām pusēm, istabas vidū vai vienā malā. Pie mazāka viesu skaita, šaurākās telpās, galdus var novietot arī pie sienas, pieejamu no trijām pusēm. Galda drānas klāj tā, lai tāli pārkarātos galda malām, gandrīz skaņot grīdu. Lai galdus varētu glītāki uzkārtot, uz galda var vidū vai kādā stūrī novietot, ar servjetēm vai mazu galda drānu pārklātu, zemu paaugstinājumu. Paaugstinājumam var izlietot mazākas kastītes vai novietot vajadzīga garuma dēli uz kādiem zemiem balstiem.

Kad galds sakārtots, uz galda glītās grupās kārtō vajadzīgos traukus: brokasta un maizes šķīvjus, dakšiņas, nažus un servjetes. Traukus kārtō galda galos, liekot gariem galdiem kādu trauku grupu galda vidējā daļā. Visus ēšanai vajadzīgos traukus un rīkus grupās liek vienkopus. Tad galdā liek bļodās sakārtotos ēdienus, liekot ēdienus zemos traukos un pirmos lietojamos ēdienus tūvāki galda malai, pārējos tālāki uz galda vidu, novietojot dažus arī uz galda paaugstinājuma. Katrai bļodai klāt, ēdiena paņemšanai, pieliek vajadzīgo rīku. Galdā jāliek arī garžas vielas: sāls, sinepju vai mārrutku un etiķa trauki. Dzērienus galdā liek krūzēs vai karafēs. Ja karafu nav, dzērieni liekami arī pudelēs, kas nav tik glīti, kā pirmais veids. Ap dzērienu krūzēm, karafēm vai pudelēm grupē piemērotas glāzes. Dzērieniem, kas nenovadās, pudeles atkorķē. Dzērieniem, kas novadās, pudeles atkorķē apkalpotāji isi pirms viesu sanāksšanas, kā arī pa viesību laiku, pēc vajadzības. Dažus dzērienus, kas nenovadās, salej glāzēs, kas piedod klātam galdam labu izskatu. Šādas glāžu grupas uzkārtō starp ēdieniem vai arī uz galda paaugstinājuma. (Sk. att.).



Bufetes veidā klāts auksto ēdienu galds.

Beidzamā laikā auksto galdu bieži kombinē kopā ar deserta galdu. Kārtojot uz bufetes galda sāļos un deserta galda ēdienus, tos kārto katru savrup savā grupā, liekot sāļos ēdienus tuvāki galda malai, saldus ēdienus vairāk galda vidū un uz paaugstinājuma. Blakus saldiem ēdieniem novieto piemērotus dzērienus un traukus.

Beidzot galdu rotā ar ziediem un zaļumiem.

Pēc otrā paņēmiena rīkojoties, centrālā galdā sakārto visus ēdienus un dzērienus, bet traukus saliek uz maziem, atsevišķiem galdiņiem, saklājot tos katrai personai lietošanas kārtībā.

Viesi šādos gadījumos apkalpo paši sevi un ēd kājās stāvēdami vai arī, paņēmuši vajadzīgos traukus un vēlamos ēdienus un dzērienus, piesēžas pie blakus telpās vai tanī pat telpā uzstādītiem mazākiem galdiņiem, izvēloties sev piemērotu un vēlamu sabiedrību. Ja trauki ir sakārtoti jau uz maziem galdiņiem, tad viesi vispirms ieņem vietu pie tiem un tad, pametot šķīvi līdz, paņem no centrālā galda vēlamo. Apkalpotāji uzrauga centrālo galdu, papildinot vai pārmainot ēdienus un dzērienus, palīdz visiem paņemt kādu ēdienu vai ieliet dzērienus, kā arī piedāvā dzērienus pie blakus galdiņiem, novāc netiros traukus, apmaina pret tīriem un uzrauga, lai uz galda būtu kārtība.



Ar stāvvietām klāts auksto ēdienu galds.

Nama tēvs, nama māte vai citi viesību rīkotāji apstaigā visus viesus, pakavēdamies Isu laiciņu pie katra galdiņa, gādājot par to, lai visi viesi justos labi.

Ja lielās viesībās, piem., kāzu mielastos, ir paredzēti aukstie un siltie ēdieni, un telpu ir pietiekoši, vēlams auksto galdu klāt atsevišķā telpā. Pie šī galda viesi pakavējās tikai tā garamejot, Isu laiciņu pirms piesēšanās pie galda, kur pasniegs siltos ēdienus. Šādā galdā sakārto traukus gar galda malām, vienu klājumu otram blakus, novietojot katram viesim priekšā brokasta šķīvi, pa labi no šķīvja nazi, pa kreisi dakšīņu, uz šķīvja servjeti un virs šķīvja vajadzīgās glāzes. Uz galda vidus salikti visi ēdieni un dzērieni. (Sk. att.) Pie šāda auksto ēdienu galda viesi nesēž, bet stāv un apkalpojas paši. Kamēr viesi kavējās pie silto ēdienu galda, auksto galdu var novākt, uzkārtot desertu galdu.

Ja aukstie ēdieni uzkārtoti uz tā paša galda, kur vēlāk pasniegs siltos ēdienus, tie pirms silto ēdienu pasniegšanas jānovāc, kas prasa daudz laika, nevajadzīgi paildzinot maltīti. Bet neaizmirsīsim, ka nekas nav neinteresantāks kā viesību lielāko laiku pavadīt pie galda. Ļaunāki ir, ja viesībās ir paredzētas vairākas maltītes, tad īsi pēc piecelšanās no viena galda, būtu no jauna jāšēžas pie otra galda. Tā zūd sabiedriskas dzīves un viesību īstais saturs un uzdevums un šādas viesībās vairs nav bauda, bet mokas! — Tamdēļ jācenšas, viesības rīkojot, pēc iespējas izvairīties no apstākļiem, kas ļoti pagarina maltītes laiku.

Viesību dalībniekiem, kas negrib piedalīties sabiedriskā sadzīvē, var uzkārtot kādā blakus telpā kādu mazāku galdu bufetes veidā, kas tur atrodas pa visu viesību laiku un pie kuŗa viesi var uzkavēties pēc vēlēšanās.

Otrs motīvs klāt auksto ēdienu galdu atšķirti no silto ēdienu galda lielās viesībās ir arī tas, ka tad beidzamo varēs saklāt glītāki un glītāki arī izrotāt. Ja uz tā paša galda novietoti aukstie ēdieni, tad pēc to novākšanas galds izskatās tukšs, neglīts, un nekārtīgs.

Lai aukstais galds glīti izskatītos, tad tas nav jāpārkrauj ēdienu bļodām, lai neviena vietīņa uz galda nebūtu brīva. Tā ēdieni nav pārskatāmi, grūti bļodas izcilāt un apkalpoties. Atkarībā no tālākās ēdienu kartes, bieži pietiek ar 6—8 labi izmeklētu un saskaņotu ēdienu dažādību.

Ikdienas brokastu un vakariņu galdus, kā arī tādus pašus viesību galdus, kur vēlas oficiālāku noskaņojumu, ja telpas atļauj, klāj ēdamistabā vai citā kādā telpā tā, lai visi ap galdu varētu apsēsties. Tādā gadījumā galdus klāj, līdzīgi pusdienas vai parastiem vakariņu, vai brokasta galdiem, ierādot katram ap 50—70 cm plašu vietu. Pret katru krēslu novieto brokasta šķīvi vai, ja paredzēts daudz auksto ēdienu, divus, vienu virs otra lielo un brokasta šķīvi. Pa labi virs šķīvja liek rindā visas vajadzīgās glāzes, vai, ja paredzēta kafija vai tēja, tasiņu uz apakštasiņas ar karotīti. Pa labi no lielā šķīvja tiek novietoti viens vai vairāki naži, pa kreisi dakšiņas. Tālāk no šķīvja novieto to nazi un dakšiņu, ko pirmo lietos. Ja gadījumā galdā novieto dažādos īpašos aukstā galda rīkus, kā: kaviāra karoti, zardīnu dakšiņu un citu, tos novieto virs šķīvja. Uz šķīvja noliek servjeti. Galdā saliek visus ēdienus ar piedevām un aukstos dzērienus. Siltos dzērienus pasniedz, kad pie galda jau visi piesēdušies.

Pie galda pieliek krēslus un galdu rotā.

M. Keņģis

## Klātu galdu rotāšana.

Klātus galdus rotā ziediem un zaļumiem. Ja rūpīgi klātiem galdiem trauki un galda veļa būs glīta un saskanīga, ēdienu sakārtojums traukos gaumīgs, tad nav vajadzīgs liels puķu vai zaļumu rotājums, lai kopiespaids būtu labs.

Galda rotājumu pieskaņo gadījumam, izvēloties ziedu veidu un krāsas, kas piedod klātam galdam svinīgāku, greznāku vai jautrāku, mājīgāku noskaņojumu. Tā, piem., svinīgs un grezns ir galds rotāts baltām vai tumši sarkanām alpu vijolītēm (ciklamēniem) zemos, platos traukos, vai baltiem kalla ziediem augstos, šauros traukos, tumši sārtām vai rozainām nelķēm, bāli-dzeltānām tulpēm, sārtām ledus puķītēm uz augstām peciņām traukos un citi ziedi. Cits noskaņojums galdam, rotātam ar beidzamiem rudens ziediem un lapām, baltām margrietīnām vai citām lauku puķēm, asterēm, ceriņiem, lauvmutītēm un citiem dārza ziediem. Katrs zieds novietots piemērotā traukā, var noderēt kā galda rotājums. Puķu trauki formas un krāsas ziņā jāpieskaņo pārējiem galda traukiem, kā arī iekšā liekamām puķēm. Ziedus, ko novieto galda vidū uz



Latviskiem māla traukiem klāts brokasta galds.





Ikdienas vakariņu galds.

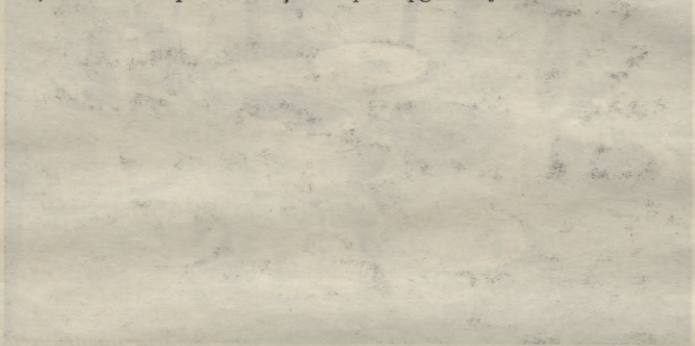
galdiem, pie kuņiem viesi atsēžas, ieteicams kārtot zemos, platos vai šauros, slaidos, vidēji augstos traukos, atkarībā no puķu īpatnības. Ja puķes novieto galda vienā galā vai stūrī, kā arī rotā ar tām bufetes galdus un citus galdus, pie kuņiem nepiesēžas, tad tās var kārtot arī augstākos traukos. Bufetes galdu rotāšanai var izlietot arī podu puķes. Sevišķi piemēroti tie daži stīgojoši augi, kā asparagi, efējas, sniegbaltītes un citi, jo zaļie istabas augi ļoti glīti izskatās uz bufetes galdu paaugstinājumiem, kā arī uz citiem auksto ēdienu galdiem. Tā kā ēdieni, to rotājumi un daži dzērieni piedod galdam lielu krāsainību, tad jāraugās, lai rotājuma krāsa nebūtu ļoti atšķirīga. Vispiemērotākā krāsa rotājumos šeit būtu: sarkanā, rozainā, baltā, dzeltēnā, dzeltēni brūnā, oranžā un zaļā, mazāk piemērota zilā un violetā.

Rotājumu novieto nevien uz galda puķu traukos, bet arī uz galda drānas vai servjetēm mazu pušķišu vai vitnītes veidā. Rotājot ēdamgaldus, tos nevajaga pārkraut ziediem un zaļumiem, dažreiz pietiek ar mazu puķu pušķi vai jauku zaļuma zariņu, lai noslēgtu klātā galda glītu kopiespaidu. Ziedi un zaļumi jānovieto traukos un uz galda tā, lai netraucētu ēdienu paņemšanu un ērtu rīkošanos pie galda.

Galds nav jārotā tikai viesību gadījumos, bet arī ikdienas, lai padarītu galdus vienkāršākiem ēdieniem, vienkāršākos, lētākos traukos, pievilcīgākus. Galdus var rotāt daudzos gadījumos arī augļu groziņiem, kas glīti sakārtoti, izrotāti ziediem vai zaļumiem.

Klātu galdu glītumu izceļ arī piemērots galda apgaismojums. Galda klājums labi izskatās, ja galds apgaismots no augšas un vairāk kon-

centrēts galda vidū, novietojot gaismas avotu tā, lai netraucētu sēdētājus. Romantiska un arī svinīga ir sveču apgaismošana. Izvēloties dažādas baltas vai krāsainas sveces, piemēroti pārējam galda rotājumam, novietojot tās glītos svečuuros, tās labi izskatās atsevišķa galda vai arī visas telpas apgaismošanai. Ja viesībām oficiālāks noskaņojums un viesu daudz, tad vairāk piemērots ļoti stiprs apgaismojums.



## A. Puriņa

### Silķes.

Silķes ir pateicīgs uzturlīdzeklis dažādu aukstu ēdienu un salātu pagatavošanai. Silķu ēdieni, ar maz izņēmumiem, ir viegli un ātri pagatavojami, ir garšīgi, samērā lēti un, ar prasmī sakārtoti traukā, labi izskatās. Silķu īpatnējā asā garša ir lieliska ēstgribas ierosinātāja, tāpat arī neatvietojava piekoda, lietojot stiprākus dzērienus. Šo savu īpašību dēļ, labi sagatavota silķe nekad netrūkst aukstā galdā un priekšēdienu sastāvā. Tikpat labi silķe, kopā ar piemērotām piedevām, ir vērtīgs un iecienīts ikdienas vakariņu un, pie gadījuma, arī brokastu ēdiens. Un piedevu izvēle silķei ir ļoti liela! Ar ko gan laba silķe negaršo? Ar tomātiem, gurķiem, sīpoliem, mārrutkiem, olām, augļiem, skābu krējumu, dažādām mērcēm u. t. t. Nama mātei atliek tikai prast šos uzturlīdzekļus kopā ar silķi pareizi sajaukt un pasniegt.

Pats par sevi saprotams, ka silķei, lai no tās iegūtu labu ēdienu, ir jābūt labai. Laba silķe ir sudrabelēkā krāsā, mazu vēderu un galvu, gaišu, treknu un sulīgu gaļu. Rūsaina krāsa, cieta, sausa gaļa un trāna piegarša ir pārsālītu vai slikti uzglabātu silķu pazīme. Tādas silķes aukstiem ēdieniem nav piemērotas.

Visos gadījumos silķes priekš sagatavošanas rūpīgi nomazgā un nomērcē, lai mazinātu augsto sāls saturu. Mērcējamo ūdeni ņem istabas temperatūrā un tik daudz, lai silķe tajā brīvi peldētu. Mērcēšanai nepieciešamas 12—24 stundas. Ātrāku nomērcēšanu panāk (gadījumā, ja laiks ierobežots), ja ūdeni ņem viegli siltu un vairākas reizes maina.

Mikstāku, irdenāku gaļu un ļoti īpatnēju garšu (kuŗa gan ne visiem patikama) silķes iegūst, ja tās mērcē pienā.

Pēc nomērcēšanas seko silķu tīrīšana, kuŗa visos gadījumos ir vienāda. Silķi novieto uz fajansa vai porcelāna dēlīša (koks grūti pēc tam tīrāms), ar galvu uz kreiso pusi. Vispirms ar asu nazi nogriež silķei plāno vēdera daļu un izkašā iekšējos organus kopā ar tumšo vēdera plēvi. Tad pārgriež ādu pie galvas un virs muguras un novelk, sākot no galvas, astes virzienā. Tā notīrītai silķei tad uzmanīgi atgriež no asakas abas filejas un sagatavo tālāk, piemēroti izvēltam ēdienam.

Silķes ikrus un pienu sagatavo kopā ar silķi. Pa lielākai daļai tos, iztrītus caur sietiem, pievieno pārlejamai mērcei, ja tādu gatavo. Ja sakārtotam silķu ēdienam liek klāt arī galvu un asti, tad pirms likšanas traukā, tos rūpīgi nomazgā, nosusina un galvai izņem žaunas.

Silķu ēdienus pasniedz galdā speciālos silķu traukos, kuŗi ir lēzeni iegarenas formas. Rotā pa lielākai daļai ar zaļumiem — pētersīļu vai salātu lapiņām, sasmalcinātiem lociņiem, dillēm, tāpat arī ar citronu,

gurķu, tomātu, olu un sīpolu šķēlītēm un citiem uztura līdzekļiem, kuri ietilpst siļķu ēdienā.

### Siļķe etiķa eļļā.

Siļķe — 1 gab.,  
āboli (mazi) — 3—4 gab.,  
etiķis — 2 ēd. karotes,  
eļļa — 3 ēd. karotes,

ūdens — ½ glāzes,  
etiķis — ¼ glāze,  
cukurs — 2 ēd. karotes,  
zaļumi — rotāšanai.

Nomērcētai, notīrītai siļķei izdala asakas. Iegūtās filejas saliek un sagriež sliņķos, apmēram pirkstu platos gabaliņos un sakārto siļķu traukā. Klāt liek galvu un asti. Pārlej ar etiķa un eļļas maisījumu un ļauj ievilkties.



### Siļķe etiķi-eļļā.

No cukura, etiķa un ūdens pagatavo sīrupu. Ābolus (piemērotākie šim gadījumam ir „Sipoliņi“) nomazgā un, pārgrieztus uz pusēm vai ceturkšņos, liek sīrupā vārīt. Gatavus atdzesē un glītās grupās kārto gar siļķes trauka malām (skat. att.). Rotā ar lielāku pētersīļu zaļumu.

### Siļķe ar saldiem sīpoliem un tomātiem.

Siļķe — 1 gab.,  
saldais sīpols — 1 gab. (50 g),  
tomāti — 1 gab. (apm. 100 g),  
etiķis — 3 ēd. karotes,

eļļa — 3 ēd. karotes,  
pipari — pēc garšas,  
zaļumi — rotāšanai.

Labi nomērcētu siļķi notīra, izdala no asakām, saliek filejas traukā un sagriež slīpos, pirkstu platos gabaliņos. Pāri siļķei liek plānās šķēlītēs sagrieztus sīpolus, bet gar malām tāpat sagrieztus tomātus. Visu pārlej ar etiķu un eļļu maisījumu un viegli pārkaisa ar smalkiem pipariem. Pieliek siļķes galvu un asti un rotā zaļumiem.

Līdzīgi var sagatavot siļķi tikai ar tomātiem vai arī tikai ar sīpoliem. Saldo sīpolu vietā var ņemt arī parastos. Ēdiens ir garšīgāks, ja to sagatavo kādu stundu pirms pasniegšanas galdā.

### Silķe skābā krējumā.

Silķe — 1 gab.,  
skābs krējums — 75. g,

lociņi — pārkaisīšanai,  
tomāti, zaļumi — rotāšanai.

I. Nomērcētu, no asakām iztīrītu, izdalītu siļķi sagriež šauros, slīpos gabaliņos un sakārto traukā. Visu pārlej ar labu, biezu skābu krējumu. Pieliek galvu, asti un pārkaisa ar sīki sagriežtiem zaļu lociņiem. Lociņus var kaisīt izklaidus pāri siļķei, bet glītāki izskatās, ja no tiem veido kādu vienkāršu rakstu. Rotā ar tomātu šķēlēm (arī skābu gurķi) un pētersīļu zaļumiem.

II. Nomērcētu siļķi nosusina, stingri ietin pergamenta papīrā, galus noloka un liek uz karstām oglēm cept. Cep no abām pusēm 8—10 minūtes (kamēr papīrs pārņēmis). Izcepušo siļķi uzmanīgi atbrīvo no papīra, liek siļķu traukā un sadala 3—4 gabalos. Atdzisušu pārziež ar skābu krējumu un pārkaisa lociņiem. Rotā kā pirmā gadījumā.

### Silķe ar mikspikļiem.

Silķes — 2 gab.,  
mikspikļi — 150 g,  
biešu salātu sula — ½ glāze,

etiķis — pēc garšas,  
biešu salāti — rotāšanai.

Labi nomērcētas, no asakām izlobītas siļķes sagriež glītos, stūrainos gabaliņos un liek salātu traukā (vislabāk stikla) kārtām ar sasmalcinātiem mikspikļiem. Visu pārlej ar biešu salātu sulu, kuņai var pievienot pēc garšas etiķi. Novieto vēsumā, lai ievilkas. Pēc apmēram 12 stundām var pasniegt galdā tai pašā traukā. Rotā ar biešu salātiem un maziem gurķīšiem.

Siļķi ar mikspikļiem gatavo arī pēc otra paņēmiena. Sakārtojums traukā paliek kā pirmā gadījumā, tikai pārļiešanai biešu sulas vietā gatavo majonēzi. Pēc šī paņēmiena gatavoto siļķi var pasniegt galdā tūlīt pēc pārļiešanas. Rotā ar mikspikļiem un zaļumiem.

### Silķe majonēzē.

Silķes — 2 gab.,  
olas dzeltānums — 1 gab.,  
skābs krējums — 2 ēd. karotes,  
eļļa — ½ glāze.

etiķis, sinepes, sāls, cukurs, pipari  
— pēc garšas,  
kāperi — 1 tējkarote,  
dilles vai pētersīļu zaļumi — pār-  
kaisīšanai.

Nomērcētas siļķes notīra, atdala no asakām, liek siļķu traukā un sagriež slīpos, pirkstu platos gabaliņos. Pārlej ar majonēzi, pieliek galvu un asti, rotā ar kāperiem un dilļu vai pētersīļu zaļumiem.

Majonēzei paredzēto olas dzeltānumu, pastāvīgi maisot, sajauc ar eļļu (lej tievā strūklīnā). Kad mērce ir vajadzīgā biežumā, tai pievieno labu skābu krējumu un uzskaitītās garšas vielas.

### Žāvēta siļķe eļļā.

Žāv. siļķes — 3 gab.,  
sīpoli — 2—3 gab.,

lauņu lapas — 3—4 gab.,  
eļļa —  $\frac{1}{4}$ —1 gl.

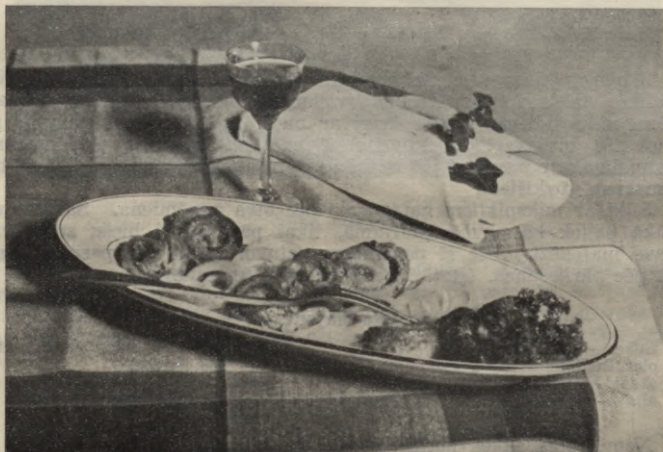
Labai žāvētai siļķei novelk ādu, atdala galvu un asti un izņem asakas. Sīpolu nomizo un sagriež plānās šķēlītēs. Dziļākā traukā liek kārtām siļķes filejas ar sīpolu šķēlītēm un lauru lapām. Visu pārlej ar eļļu, lai pilnīgi apņemtu, un 2—3 dienas uzglabā vēsumā. Pasniedzot galdā, filejas sagriež glītos slīpos gabaliņos, sakārto siļķu traukā un rotā ar tām pašām sīpolu šķēlēm un kādu lielāku pētersiļu zaļumu.

### Marinētas siļķes. (Rollmopši.)

Siļķes — 2 gab.,  
pipari (smalkie) — 1 naža gals,  
sasmalcināti sīpoli — 2 tējkarotes,  
sinepju graudiņi —  $\frac{1}{2}$  tējkarote,  
krustnagliņas — 4 gab.,

sīpoli — 2 gab.,  
etiķis — 1 glāze,  
ūdens —  $\frac{1}{2}$  glāze,  
l. lapas — 1—2 gab.,  
pipari, virces — 3—4 gab.,  
cukurs — pēc garšas.

Nomērcētām, iztīrītām siļķēm izņem asakas. Uz katras filejas iekšējās puses uzkaisa piparus, sinepju graudiņus un sīki sagrieztus sīpolus (var likt arī skābu gurķu gabaliņus). Tad siļķi, sākot no astes, stingri satin galvas virzienā un sasprauž ar krustnagliņu. Tā satīto



Marinētas siļķes (Rollmopši).

silķi liek māla podiņā vai stikla burkā kārtām ar marinādē savāritām sīpolu ripiņām. Virsējā kārtā atstāj sīpolus. Pārlej ar atdzesētu marinādi un viegli nosloga ar mazu šķīvīti vai lapu koka skalīņiem. Trauku pāršien ar pergamenta papīru un uzglabā vēsumā. Pēc 24 stundām silķes var lietot. Pasniedzot galdā, silķu veltnīšus veselus, vai vislabāk sagrieztus šķēlēs, kārtu glītās rindās silķu traukā. Rotā ar marinētām sīpolu šķēlītēm un zaļumiem (skat. attēlu).

Marinētā silķe labi garšo arī ar skābu krējumu, kuņu var pasniegt atsevišķā mērces traukā. Krējumam var likt klāt arī rīvētus mār-rutkus.

Līdzīgi tītām silķēm var marinēt arī veselas silķes.

### Marinādes pagatavošana.

Sīpolus notīra, sagriež ripiņās, aplej ar ūdeni, pievieno garšas vie-las un vāra. Kad ūdenis gandrīz jau iztvaikojis, pievieno galda etiķi un turpina lēni vārit, kamēr sīpoli kļūst caurspīdīgi. Tad atdzesē, pievieno cukuru pēc garšas un pārlej sakārtotām silķēm. Ja etiķis pa vārišanas laiku iztvaikojis, to papildina. Ja vēlās, marinādei var likt klāt arī burkānus.

### Kapātā silķe (Kultivētā silķe).

Silķe — 1 gab.,  
skābs gurķis — ½ gab.  
ābols (mazs) — 1 gab.,  
ola — 1 gab.,  
redīsi — 3—4 gab.,  
sīpols — ½ gab.,  
skābs krējums — 2 ēd. karotes,

olas dzeltānums — 1 gab.,  
eļļa — ½ glāze,  
skābs krējums — 2 ēd. karotes,  
etiķis, sinepes, sāls, cukurs — pēc  
garšas.

Nomērcētai, notīrītai silķei izņem asakas un filejas sagriež sīkos gabaliņos. Tāpat sīki sagriež novārītu olu, skābo gurķi, ābolu, redīsus un sīpolu. Visas sasmalcinātās sastāvdaļas sajauc ar 2 ēd. karotēm skābā krējuma un kārtu traukā, piedodot silķes veidu.

Olas dzeltānumu sajauc ar eļļu (eļļu pievieno pa pilienam un dzel-tānumu pastāvīgi maisa), pievieno krējumu un garšas vielas. Tā paga-tavoto mērci pārlej sakārtotai silķei, grezno ar redīsu un gurķu šķēlī-tēm vai sasmalcinātiem zaļumiem.

Šinī gadījumā majonēzes vietā silķi var pārliet tikai ar skābu krē-jumu, kuņam pievienotas garšas vielas.

### Pildīta silķe.

Silķes — 2 gab.,  
skābs krējums — 100 g,  
sarīvēti mār-rutki — 3—4 ēd. kar.,

etiķis vai citrona sula — pēc garšas,  
zaļumi, citrons — rotāšanai.

Nomērcētas un iztīrītas silķes filejas saliek pa divām kopā un sa-griež divos vai trīs gabalos. Skābo krējumu saputo, sajauc ar rīvītiem mār-rutkiem, pievieno citrona sulu vai etiķi pēc garšas un apm. pirkstu biežā kārtā pilda starp katriem diviem filejas gabaliņiem. Tā papildīto

silķi, ja vien iespējams, novieto kādu stundu uz ledus. Galdā pasniedz sakārtotu silķu traukā, rotātu ar citrona šķēlītēm un zaļumiem.

### Maltā silķe. (Ābolu silķe.)

Silķe — 1 gab.,  
auksts cepetis — 100 g,  
ābols (mazs) — 1 gab.,  
skābs krējums — 1 ēd. karote,  
pipari — pēc garšas,  
sīpols — ½ gab.,  
eļļa — 1 ēd. karote,

olas — 1 gab.,  
skābs krējums — 50 g,  
sāls, sinepes, etiķis — pēc garšas,  
dilles.

Silķi nomērcē, notīra, atbrīvo no asakām un kopā ar cepeti, apvārītu ābolu un eļļā apaceptu sīpolu maļ vairākas reizes caur gaļas mašīnu. Iegūtai masai pievieno skābo krējumu un smalkos piparus, pamatīgi sastrādā un kārtu silķu traukā, piedodot silķes veidu.

Mērcei paredzēto olu novāra, izņem dzeltānumu, iztrīn caur astru sietiņu un pamatīgi sajauc ar skābo krējumu. Visbeidzot pievieno garšas vielas un sasmalcinātu olas baltumu. Šo biezo mērci pārlej sakārtotai silķu masai, pieliek silķes galvu un asti, pārkaisa sasmalcinātiem dilļu zaļumiem un pasniedz galdā. Lieliski garšo ar sviestmaizi.

### Silķes pastēte.

Silķe — 1 gab.,  
kartupeļi — 100 g,  
cūkas cepetis — 100 g,  
sīpols — ½ gab.,  
eļļa — 1 ēd. karote,

skābs krējums — 1—2 ēd. kar.,  
tomātu biezenis — pēc garšas,  
mārrutki vai sinepes — pēc garšas,  
pipari — pēc garšas.  
sk. krējums — pārziešanai (apm.  
50 g).

Nomērcētu, iztrīrtu silķi kopā ar novārītiem kartupeļiem, cepeti un eļļā saceptu sīpolu maļ vairākas reizes caur gaļas mašīnu. Masai pievieno 1 ēd. karoti skāba krējuma, tomātu biezeni, sinepes vai mārrutkus un piparus pēc garšas. Visu sastrādā un silķveidīgi kārtu traukā. Klāt liek arī silķes galvu un asti. Pārziež ar biezu skābu krējumu un rotā ar sakapātiem pētersīļu zaļumiem vai zaļu lociņiem. Uz trauka malas liek tomātu šķēlītes un kādu lielāku zaļumu.

### Žāvētas silķes pastēte.

Žāvēta silķe — gab.,  
žāvēts speķis — 75 g,  
ābols (skābs) — 100 g,

sīpols — ½ gab.,  
eļļa — 1 ēd. karote,  
skābs krējums — 1—2 ēd. karotes.

Žāvētai silķei novelk ādu, izņem asakas, atgriež galvu, asti un kopā ar speķi samal. Iegūto masu sajauc ar sarīvētu zaļu ābolu, skābu krējumu un eļļā saceptu, sasmalcinātu sīpolu. Visu sastrādā vienmērīgā mīklā, un kārtu to traukā, piedodot silķes veidu. Var likt arī galvu un asti. Rotā zaļumiem.

Līdzīgi var gatavot pastēti, žāvētas silķes vietā ņemot nomērcētu sālitu silķi.

Šai pastētei var likt klāt arī tomātu biezeni.



### Cepta siļķe tomātu mērcē.

Siļķes — 2gab.,  
ola — ½ gab.,  
kviešu milti — pēc vajadzības,  
eļļa — cepšanai,  
eļļa — ½ glāze,  
tomātu biezenis — ½ gl.,

burkāni — 1 gab.,  
sīpoli — 2 gab.,  
lauru lapas — 1 gab.,  
pipari — 2—3 gab.,  
ūdens — pēc vajadzības,  
etiķis, cukurs, sāls — pēc garšas.

Nomērcētai, iztīrītai siļķei izņem asaku. Katru siļķes pusi apviļā olā, tad miltos un karstā eļļā cep no abām pusēm gaiši brūnas. Liek dziļākā traukā un pārlej ar sagatavotu mērci.

Sīpolus un notīrītus burkānus sagriež ripiņās un karstā eļļā cep caurspīdīgus. Tad pievieno tomātu biezeni, karstu ūdeni pēc vajadzības un garšas vielas. Visu lēni vāra, kamēr burkāni mīksti. Mērci atdzesē un pārlej siļķei.

Lietojama šādi sagatavota siļķe jau nākošā dienā. Galdā pasniedz siļķu traukā, rotātu ar burkānu un sīpolu šķēlītēm, pārlietu ar mērci. Var rotāt arī zaļumiem.

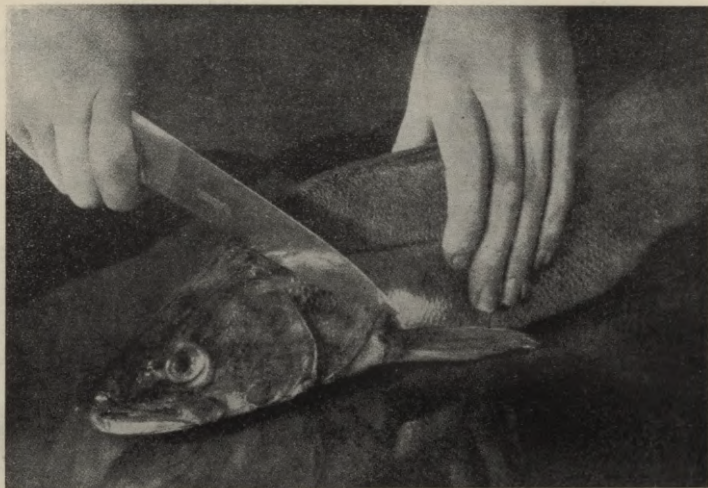
## A. Puriņa

### Zivis.

Aukstos ēdienos vienlīdz labi var izmantot kā svaigas, tā arī sālītas un žāvētas zivis. Saprotams, konservētās zivis, garžas un vērtības ziņā, ne vienmēr varēs sacensties ar svaigām, tādēļ arī no tām gatavotie ēdieni vairāk piemēroti ikdienas galdam (izņemot žāvētu lasi), turpretim viesību gadījumos, ja vien iespējams, jāiegādājas svaigas zivis. Nav attaisnojams uzskats, ka īsti garžīgus ēdienus var pagatavot tikai no dārgām zivīm: lašiem, zušiem, forelēm u. c. Labi sagatavotas mencas, butes, reņģes un citas lētākas zivis, arī viesību galdā pasniegtas, nedarīs nama mātei kaunu.

Zivs gaļa ir smalkšķiedraina, ar maz izņēmumiem, viegli sagremojama, garžīga, bagāta olbaltumvielām, vērtīgām minerālvielām, arī vitamīniem. Ļaunums tikai, ka tā ļoti ātri bojājas. Bojātās zivis ir ne tikai negaržīgas, bet arī bīstamas. Bojātās zivis attīstās indes, kuņas pat niecīgos daudzumos uzņemtas var organismam atnest nāvi. Tādēļ vispareizākais būtu uzturam iegādāties tikai dzīvas zivis. Bet tā kā tas ne katru reizi iespējams, tad iepērkot beigtas zivis, jo sevišķi rūpīgi jāpārbauda viņu svaigums. Svaigām, tikko noslāpušām zivīm ir elastīgs ķermenis, stingra gaļa (ar pirkstu iespiesta bedrīte tūlīņ piepildās), piegulošas zvīņas, sarkanas žaunas un uz āru izspiedušās acis. Tūlīņ pēc iegādāšanās zivis jāsgatavo. Uzglabāt var vienīgi dzīvas zivis, turot tīrā ūdenī un to vairākas reizes dienā mainot. Noslāpušas zivis īsāku laiku var uzglabāt uz ledus vai ļoti aukstā telpā, ietītas etiķī samērcētā drēbē. Iekšējos orgānus katrā ziņā izņem, jo tur sākas visātrāk bojāšanās.

Visā zivju sagatavošanas gaitā zivju nonāvēšana un tīrīšana ir nepatīkamākais darbs, sevišķi ja to dara nemākulīgi. Dzīvas zivis nonāvē spēcīgs sitiens pa zivs galvu ar kādu smagu priekšmetu, pēc tam ar asu nazi pārgriež galveno asaku pie galvas vai astes. Nonāvēto zivi novieto uz dēļa vai galda ar galvu uz kreiso pusi un, pieturot pie astes, ar zivju rīvi vai nazi nozviņo, sākot no astes galvas virzienā. Tad zivi nomazgā un uzšķērž. Šim darbam ņem ļoti asu, smailu nazi. Vēderu pārgriež no galvas astes virzienā. Iekšējos orgānus izņem uzmanīgi, lai neievainotu žulti, kas izplūstot padara gaļu rūgtu un nebaudāmu. No iekšējiem orgāniem izmanto pieņus, ikrus un dažos gadījumos arī aknas (mencu). Stāvošos ūdeņos, diļķos, dzīvojošām zivīm šos orgānus neizmanto. Pēc iekšējo orgānu izņemšanas zivis ļoti rūpīgi izmazgā. Nedrīkst aizmirst izņemt arī žaunas.



Zivi nogalina ar spēcīgu sitienu pa galvu.

Ģļotainām zivīm vispirms notīra ģļotas. To panāk, notrinot ar sāli vai paturot tās vieglā etiķa-sāls ūdenī. Pēc tam zivij apgriez āpkārt galvai un spurām ādu un novelk to sākot no galvas astes virzienā.

Dažreiz, lielākām zivīm pirms gatavošanas izņem asakas. Tādā gadījumā ar asu nazi pārgriez filejas abpus galvas un uzmanīgi atgriez no galvenās asakas, pēc tam izlasa sīkās asakas.

Aukstiem ēdieniem zivis visbiežāk sagatavo vārot (tvaikā, ūdenī, marinādē) un cepot. Zivju vārīšanai vislabāk noder speciāls katls ar izņemamu — dubulto dibenu. Ja vārītu zivi pasniedz galdā veselu, tad ļoti no svāra, lai tai vārīšanas laikā nesabojātos izskats, tādēļ to vārot piesien pie dubultā dibena. Dažos gadījumos zivis vāra sasietas gredzenā (foreles) un tā arī pasniedz galdā. Lielas zivis vāra, liekot aukstā ūdenī, mazas — karstā. Vāra zivis lēni vai arī tura tikai pie vārīšanas temperatūras. Vārāmam ūdenim liek klāt sāli un bagātīgi garžas vielas (l. lapas, piparus, virces), tāpat garžas saknes. Gatavas būs zivis tad, ja tām gaļa iesprēģā un viegli lobās no asakām, bet acis paliek blāvas.

Cep zivis vienā gabalā vai arī sadalītas. Veselu zivi ieteicams cept cepešplīti, jo tur ir vienmērīgāks siltums. Liesas zivis, kā, piem., līdakas, mencas u. c. dažreiz pirms cepšanas speķo. Speķi ieviek šķēr-sām zivs filejas audos, vai arī pārklāj plānās šķēlēs sagrieztu pāri zivij. Zivis galdā pasniedz garenās bļodās. Piemērotākās piedevas ir



Zivs nozīvošana.

saknes un dārzāji, kuņus kāрто kopā ar zivi vai pasniedz atsevišķi. Labi garšo arī ar majonēzes un mārrutku mērcēm.

Rotā ar zaļumiem, citronu, saknēm, dārzājiem un kāperiem.

#### Vārīta zivs majonēzē.

Zivs — 0,800—1 kg,  
ūdens — vārīšanai,  
lauru lapas, pipari, sāls — pēc garš.,  
Garšas saknes:  
Burkāni  
zirnīši  
puķu kāposti } 0,500 kg.,

Majonēze:  
Olas dzeltānumi — 2 gab.,  
skābs krējums — 100—150 g,  
sāls, cukurs — pēc garšas,  
etiķis — pēc garšas.

Te vienlīdz labi var ņemt kuņu katru lielāku zivi, bet vispiemērotākas ir karpas, brekši vai zandarti. Notīrītu, no iekšējiem orgāniem atbrīvotu, veselu zivi vāra ēšanas gatavībā. Atdzisušu liek zivju traukā, sadala porciju gabalos (ja vēlas var izņemt arī asakas). Pārlej ar majonēzes mērci tā, lai zivs galva un aste būtu redzamas. Gar trauka malām kāрто sāls ūdenī novāritas saknes. Saknes var kārtot arī miklas kurvišos (romiešu pastētēs). Bez jau minētām saknēm šim ēdienam var ņemt arī citas — rožu kāpostus, selerijas, melno sakni u. c.

#### Mērces gatavošana:

Vienu olas dzeltānumu vāra cietu, iztrin caur sietiņu, sajauc ar jēlo olas dzeltānumu un labu skābu krējumu. Pievieno uzskaitītās garšas vielas un pārlej zivij.

Zivi majonēzē var pasniegt arī bez sakņu piedevas, vai arī sakņu vietā ņemt svaigus tomātus.

### Reņģes tomātos.

Reņģes — 15 gab.,  
sāls — pēc garšas,  
kviešu milti — apviļāšanai,  
eļļa — cepšanai (apm. 3 ēd. kar.).

Sīpoli — 2 gab.,  
burkāni — 1 gab.,

Reņģēm ar rupju sāli notrin zvīņas, uzšķērž un izņem iekšējos orgānus. Iztīrītās reņģes pamatīgi nomazgā, nosusina, ierīvē no iekš- un ārpusē ar sāli un cep sakarsētā eļļā no abām pusēm gaiši brūnas. Izceptas sakārto lēzenā traukā un pārlej ar mērci, kuru pagatavo sekoši: šķēlītēs sagrieztus sīpolus un burkānu eļļā cep caurspīdīgus, tad pārlej ar ūdeni un tomātu biezeni, pievieno garšas vielas un vāra, kamēr saknes mīkstas. Atdzisušai mērcei pēc garšas liek klāt cukuru un etiķi, pārlej reņģēm un atstāj līdz nākošai dienai ievilkties. Pasniedzot galdā rotā ar zaļumiem.

Līdzīgi reņģēm var gatavot ne tikai visas mazākas zivis, bet arī lielākas, piem., mencas. Tikai lielām zivīm pirms cepšanas ieteicams izņemt asakas un filejas sadalīt porcijās.

### Zivju pastēte.

Zivis — 1 kg,  
baltmaize — 30 g,  
sāls, pipari, muskātrieksts — pēc  
garšas,  
sīpols — ½ gab.,  
ola — 1 gab.,  
skābs krējums — 2 ēdamās karotes,  
kausēts sviests — 30—45 g.

Zivju pastēti var gatavot no visām lielākām zivīm, neizslēdzot mencas.

Notīrītai zivij novelk ādu, izņem asakas un iegūto gaļu maļ 2—3 reizes gaļas mašīnā. Pievieno izmērcētu baltmaizi, olu, sarīvētu sīpolu, garšas vielas, skābo krējumu un kausētu sviestu. Visu ar karoti sastrādā vijīgā mīklā, liek ar sviestu izziestā vārāmā formā un vāra ūdens peldē apmēram 1 stundu. Gatavo pastēti vēl siltu no formas izsit lēzenā traukā (vislabāk apaļā) un atdzisušu pārlej ar viltoto majonēzi (var ņemt arī īsto), kurai pievienots izkausēts želatīns. Atstāj vēsā telpā līdz nākošai dienai. Galdā pastēti pasniedz veselu vai sagrieztu šķēlēs. Rotā ar citrona šķēlītēm, kāperiem un zaļumiem.

### Pildīta zivs.

Zivis — 1 kg,  
baltmaize — 40 g,  
ola — 1 gab.,  
sviests — 45 g,  
skābs krējums — 1—2 ēdamās kar.,  
sāls, pipari, ingvers, muskātrieksts  
— pēc garšas.

eļļa — ½ glāze,  
etiķis — pēc garšas,  
tomātu biezenis — ½ glāze,  
ūdens — pēc vajadzības,  
sāls — pēc garšas,  
lauru lapas — 1—2 gab.,  
pipari — 3—4 gab.

Viltotā majonēze:  
Sviests — 45 g,  
kviešu milti — 1 ēdamā karote,  
zivs buljons — pēc vajadzības,  
olu dzeltānumi — 2—3 gab.,  
cukurs, sāls, citrona sula, sinepes —  
pēc garšas,  
skābs krējums — 2 ēdamās karotes,  
želatīns — 2—3 plāksnītes.

Ūdens — vārīšanai,  
garšas saknes un garšas vielas,  
sāls — pēc garšas.

Zivs buljons — 1½ glāzes,  
želatīns — 4 plāksnītes.

Pildišanai vispiemērotākā ir līdaka, lai gan pilnīgi līdzīgi var gatavot arī citas lielākas zivis.

Pildišanai izvēlas zivi ar veselu ādu, ne mazāku par 0,5 kg. Zivi tīra kā parasts, tikai uzmanās, lai neievainotu ādu; tāpat arī izņem iekšējos organus, pārgriežot vēderu no galvas līdz astei. Izmazgātu zivi nosusina, tad pārgriež galveno asaku pie zivs galvas un ar asu nazi to izdala no gaļas. Gaļu no ādas uzmanīgi izkašā (reizē ar to izlasa arī sīkākās asakas) un maļ divas reizes caur gaļas mašīnu. Pievieno izmērcētu baltmaizi, olas, kausētu sviestu, krējumu, garšas vielas (var likt arī sīpolu) un visu sastrādā stipri pamikstā mīklā. Zivs ādu (klāt arī galva un aste) iekšpusē izziež ar olas baltumu, līdz pusei, sākot no astes, aizšuj un pilda ar sagatavoto gaļas mīklu, tad aizšuj arī otro pusi, līdz galvai. Pilda zivi vaļīgi, pretēji, vārot, kad pildījums briest, āda var pārplīst. Sapildītai zivij ar roku piedod pareizu veidu, liek zivju vārāmā katlā, pārlej ar viegli siltu ūdeni, ka apņem, pievieno sāli, garšas vielas un garšas saknes un lēni vāra apm. ½ stundu. Gatavu zivi novieto zivju bļodā. Atdzisušai izvel diegus, sagriež puspirksta biežās šķēlēs, piedodot veselas zivs veidu, un pārziež ar izkausētu želatīnu. Gar malām kārtu glīti sagrieztu, sarecinātu zivs buljonu un sāls ūdenī novārtas, sasmalcinātas saknes (saknes var likt arī romiešu pastētēs). Rotā ar zaļumiem un citrona šķēlītēm. Atsevišķi pasniedz majonēzes vai mārrutku mērci.

Ir vēl arī otrs pildītas zivs gatavošanas paņēmiens. Visa darbība ir tāda pati kā pirmā gadījumā, tikai zivs galvu un asti atgriež. Sapildīto, novārtīto un atdzēsēto zivi sagriež ¼ pirksta biežās šķēlēs un kārtu glītās, slīpās vai taisnās rindās lēzenā traukā. Pārlej ar dzidru zivs buljonu, kuņam pievienots želatīns un novieto līdz nākošai dienai vēsumā. Galdā pasniedz bez rotājuma. Piedevas kā pirmā gadījumā.

#### Zivs ar sēņu pildījumu.

Zivs — 1½ kg,  
olas — 2—3 gab.,  
šampinjoni vai baravikas — 200 g,  
sīpols — ¼ gab.,

sviests — 1 ēdamā karote,  
sāls — pēc garšas,  
pipari — pēc garšas,  
želatīns — 2—3 plāksnītes.

Šim ēdienam izvēlas jebkuju lielāku zivi ar veselu ādu. Zivi nozviņo, uzšķērš, izņem iekšējos organus, rūpīgi izmazgā un nosusina. Nesadalot izņem galveno asaku (reizē ar to izlasa arī sīkās asakas), gaļu nolīdzina un ierivē ar sāli un pipariem. Zivs vēderu pilda ar cieti novārtītām, sakapātām olām, sviestā sasautētām baravikām (arī šampinj.) un sīpoliem. Starpās kaisa saplucinātu želatīnu. Stingri aizšuj un vāra vai cep gatavu. Atdzisušai zivij izvelk diegus, sagriež ½ cm biežās šķēlēs, kārtu lēzenās bļodās, grezno ar zaļumiem. Atsevišķi pasniedz klāt majonēzes vai mārrutku mērci. Šķēlēs sagrieztu, pildīto zivi var iesaldēt arī dzidrā zivs buljonā.

#### Marinēta zivs.

Zivs — 1 kg,  
sāls, pipari — pēc garšas,  
kviešu milti — apviļāšanai,  
eļļa — cepšanai,  
Sīpols — 1 gab.,

etiķis — pēc garšas,  
ūdens — ½ glāze,  
lauru lapas — 1—2 gab.,  
pipari — 2—3 gab.,  
sāls, cukurs — pēc garšas.

Nozvīpotai, iztīrītai zivij izņem asaku un filejas sagriež apm. 3 pirkstu platas taisnos vai slīpos gabaliņos. Sagrieztos zivs gabaliņus ierīvē ar sāli, pipariem, apviļā miltos un sakarsētā eļļā cep no abām pusēm brūnus. Sakārto dziļākos traukos (labi izskatās stikla) un pārlej ar sagatavotu, atdzesētu marinādi.

Marinādei paredzēto sīpolu sagriež ripiņās, pārlej ar ūdeni, pievieno garšas vielas un vāra mīkstu. Tad pievieno pēc garšas etiķi, cukuru, sāli un atdzesē.

Galdā marinētais zivis pasniedz apm. pēc 1 dienas.

Marinādē var sagatavot gandrīz visas zivis, arī lašus un zušus. Pēdējos gan necep, bet pirms marinēšanas vāra. Asakas var arī iepriekš neizņemt, tādā gadījumā zivis sagriež šķērsām ar visu asaku, apm. 2 pirkstu platās šķēlēs. Mazas zivis marinē veselas, atstājot klāt arī galvu un asti.

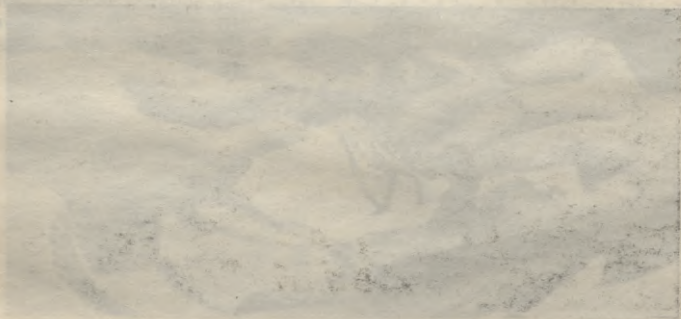
### Zivju ikri.

Zivju ikrus sagatavo kā sviestmaižu pārliiekamos. Lieto lašu un mencu ikrus.

Vispirms svaigus ikrus bagātīgi samaisa ar sāli un atstāj tā apmēram pus stundu. Tad pārlej ar vārošu ūdeni un patur, kamēr ikrus apņemošā plēvīte kļūst balta. Tad kuļ ar putojamo slotiņu, kamēr visas baltās plēvītes atdalītas. Ikrus vēl vairākos aukstos ūdeņos mazgā (vislabāk zem krāna sietiņā), notecina un sajauc ar labu eļļu. Liek dziļākā traukā, nosien un noglabā vēsumā līdz lietošanai. Bez ledus pārāk ilgi nevar uzglabāt.

Galdā pasniedz nelielos stikla trauciņos.

Ja ikrus grib tūlīt pasniegt galdā, tad pēc plēvju atdalīšanas tos sajauc ar sasmalcinātu sīpolu, pipariem, eļļu un etiķi.



## A. Puriņa

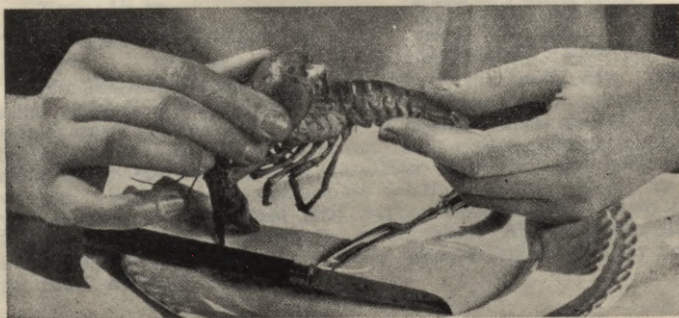
### Vēži.

Vēži pēdējos gados stipri izmirst, sakarā ar to tie ir ļoti dārgi un mūsu galdā skaitās delikatese. Vēžu gaļa ir smalkšķiedraina, trausla, ar ļoti īpatnēju garšu un smaržu. Aukstā veidā vēžus pa lielākai daļai pasniedz vārītus. Bez tam no izlobītas vēžu gaļas gatavo pastētes, arī salātus. Vēžu astītes lieto vēl arī citu ēdienu rotāšanai, un kā piedevu majonēzēm. No vēžu čaulām gatavo tā saukto vēžu sviestu, kuŗu lieto pie mērcēm vai zupām, kā garžas uzlabotāju.

Visos gadījumos gatavošanai derīgi ir tikai dzīvi vēži. Beigtos vēžos neticami ātri sākas bojāšanās un reizē ar to tie uzturam kļūst bīstami. Vēžus dzīvus var ilgāku laiku uzglabāt kastē vai kurvjos, saliktus nātrās.

#### Vēžu vārīšana.

Vēžus pirms vārīšanas ļoti rūpīgi nomazgā. Vislabāk šo darbu veikt ar sukām tekošā ūdenī. Vāra vēžus, liekot dzīvus vārošā ūdenī (dažreiz vāra arī alū). Ūdenim, pirms vēžu pievienošanas, liek klāt ķimenes, dilles, pētersiļu zaļumus un sāli. Sāli liek jūtami vairāk kā zupām vai buljonam. Kad ūdens ar uzskaitītām piedevām brīdi vārījies, tanī iemet nomazgātos vēžus un turpina vārīt, kamēr tie paliek pilnīgi



Vēža sadalīšana.



sarkanā krāsā. Ļauj atdzist vārāmā ūdenī, tad izņem, liek uz lēzenas bļodas, rotā ar zaļumiem, dažreiz arī citrona šķēlītēm.

Vēzi ēdot novieto uz šķīvja. Vispirms tam ar pirkstiem atlauž abas lielās kājas. Tad atlauž asti no pārējā ķermeņa. Vēža astē un spailēs ir visgaršīgākā gaļa. Lai pie tās nokļūtu, tad ar speciālām vēžu grieznēm vai asu, smailu nazi čaulu pārgriež un gaļu ar karotīti izņem. Pirms ēšanas no vēža astes izdala tumšo zarnu. Ir pieņemts, ka vēzi sadalot un lobot, drīkst, ja tas ir vajadzīgs, pieturēt ar pirkstiem.

Dažreiz pie vēžu vārāmā ūdens liek klāt arī etiķi vai vīnu un sviestu.

### Vēžu pastēte.

Vēzi — 5 gab.,  
zivis (līdaka) — 400—500 g,  
tomātu biezenis — ½ glāze,  
skābs krējums — 100 g,

kāperi — 1 tējkar.,  
želatīns — 5 plāksnītes.

Zaļumi, kāperi — greznošanai.

Novārtiem vēžiem izloba gaļu un sajauc ar tāpat novārtu, gabaļiņos sadalītu līdaku. Visu pārlej ar skābu krējumu, kuņģam pievienots tomātu biezenis, pieliek kāperus, sāli pēc garšas, želatīnu, viegli izcilā, lej ar ūdeni izskalotos mazos formišos, liek vēsumā un ļauj sasalt. Galdā pasniedz no trauka izsistu lēzenā šķīvī. Rotā ar kāperiem un zaļumiem.

Vēžu pastēti var sagatavot arī ar sakņu un dārzāju piedevu, piem.: burkāniem, zirnīšiem, puķukāpostiem. Saknes tādā gadījumā iepriekš novāra sāls ūdenī un sasmalcina. Pārļiešanai skāba krējuma un tomātu biezeņa vietā var sagatavot majonēzes mērci vai zivju buljonu.

Var gatavot pastēti tikai no vēžu gaļas, iesaldējot to majonēzē.

### Vēžu sviests.

Vārītu vēžu čaulas — 15 gab.,  
sviests — 150—200 g,

ūdens — ¼—½ litra.

Novārītu vēžu čaulas saberž miezerī vai samaj gaļas mašīnā un sautē sviestā, kamēr pēdējais nokrāsojas. Tad pārlej karstu ūdeni un lēni vāra apm. ¾ stundas. Tad noliek vēsumā. Nākošā dienā vēžu sviests būs nostājies virs ūdens un sasalis. To uzmanīgi noņem un lieto.

## A. Kļaviņa

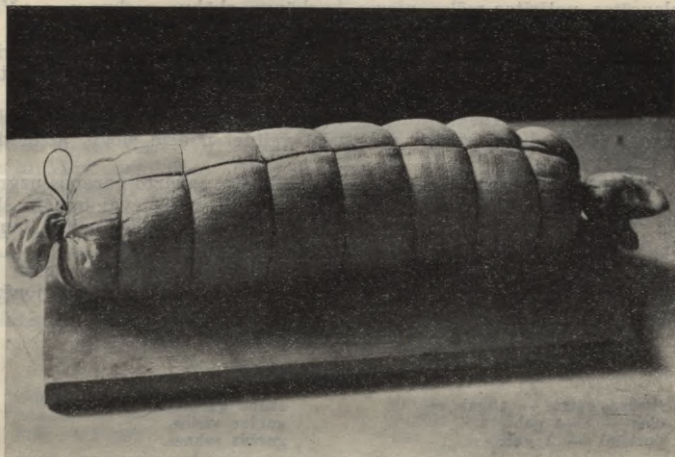
# Veltnes.

Veltnes gatavo no dažādu dzīvnieku gaļas, piem.: cūkas, teļa, liel-  
lopa, zivju un putnu. Cūkas gaļa jāņem jaunāka, liesāka sivēna un tādi  
gabali, kur iznāk vairāk ādas, kā galva un ribu gabali. Teļa gaļai arī  
jāņem ribu gabals kopā ar karbonādi. Zivis izvēlas lielākas un tādas,  
kuņģam mazāk asaku, kā, piem., lidakas. Putnus veltnes gatavošanai  
izlieto lielākus un arī vecākus, kuņģiem citādā veidā sagatavotā gaļa ir  
cieta un sausa.

Veltnes sagatavo svaigā veidā, t. i. no svaigas gaļas un arī no ap-  
vārītas, piem., cūkas galvas. Vārot galviņu pirms veltnes sagatavošanas,  
vispirms labi notīra, piegriežot sevišķu vēribu ausīm, acīm un šņuku-  
ram. Notīrītu pārcērt pilnīgi pušu vai arī tikai iecērt, lai abas puses  
vēl turētos kopā. Galvu liek vārošā ūdenī un pieliek dažādas garšas  
saknes, kā: pētersīļus, selerijas, puravu, sīpolu un burkānus. Var likt  
arī piparus, virces, lauru lapas, kuņas saucam par garšas vielām, ieskaitot  
arī sāli. Sagatavojot veltnes ikdienas lietošanai, garšas vielas nav va-  
jadzīgas, izņemot sāli.



Veltne sagatavota tišanai.



Satīta un nosieta veltnē.

Veltnes gatavojot, vispirms gaļas gabalam atdala ādu, atstājot pie pēdējās plānu speķa kārtiņu, apm.  $\frac{1}{4}$  cm biezu. Tāpat ādu no gaļas atdala arī zivīm un putniem. Ādīnai jābūt pilnīgi veselai, nesabojātai, uz kuņas vēlāk jāliek pildījums. Mīksto, no kauliem, zivīm no asakām un citām biežākām vietām atdalīto gaļu sagatavo pildījumam. Ja atdalītās gaļas ir par maz, tad to papildina ar citu gaļas mīkstumu no tā paša dzīvnieka vai cita. Pildījumam gaļu samal vairākas reizes gaļas mašīnā, pievieno nomērcētu, sastrādātu baltmaizi — pildījuma pavairošanai. Gaļas masas saistīšanai pieliek olas. Samalto gaļu labi sastrādā, pievienojot sāli, skābu krējumu vai kausētu sviestu un buljonu pēc vajadzības. Gaļas masai jābūt vienādi sastrādātai, vijīgai, ne visai biežai, lai pēc novārīšanas nebūtu sausa. Zivju masai jābūt mīkstākai, jo tā vairāk uzbriest.

Veidojot veltni, uz gaļas dēliša uzklāj mitru servjieti, uzliek gaļas gabalu ar ādu uz apakšu, virsu pārkaisa ar sāli un pārziež ar sakultu olu, lai pildījums labāk pieliptu. Sagatavotai ādai pārlik maltās gaļas pildījumu vienādā biežumā. Virs tā rindiņās saliek cieti novārītas, gariniski pārgrieztas olas, novārītas, strēmelītēs sagrieztas mēles, nieres vai šķiņķi, desiņas un burkānus, kas gatavai veltnēi dod glītu izskatu un patīkamu garšu. (Sk. att.) Veltni uzmanīgi satin, ietin servjetē, visu cieši spiežot kopā un nosien ar stipru diegu, veidojot apaļu formu. (Sk. att.)

Veltnēm, kuņas gatavo bez maltās gaļas pildījuma, gaļas gabalu labi izdauza, ierīvē ar sāli, kuņai piejauc arī zalpētri, kas piedod sārtu krāsu. Virsū rindiņās sakārto dažādus produktus, kā: novārītas olas,

noplaucētas, notīrītas mēles, nieres, burkānus, skābus gurķus u. c. Visu kopā cieši satin, ietin servjetē, nosien ar diegu.

Veltnes vāra, liekot vārošā ūdenī, pieliek garžas saknes un garžas vielas pēc patikas. Vāra uz lēnas uguns apm. 2—3 stundas, skatoties pēc veltnes lieluma.

Gatavu veltni drusku atdzesē, viegli nosloga, lai tā paliktu mazliet plakana. Otrā dienā pilnīgi atdzisušai veltnei noņem slogu, attin diegus un servjeti.

Veltnes sagriež glītās, ieslīpās, plānās šķēlēs, sakārto garenos uzgriežamo šķīvjos un rotā ar zaļumiem, skābu gurķu, redīsu vai tomātu šķēlītēm. Vispār ar veltņu rotāšanu jābūt atturīgiem, jo pati veltne jau ir raiba dažādās krāsās.

Pie cūkas un teļa gaļas veltņem klāt pasniedz aukstus sakņu un dārzāju salātus, pie zivju un putnu — augļu salātus un majonēzes mērces.

Glīti sagrieztas veltnes izlieto arī sviestmaižu pārlikšanai.

### Sivēna galvas veltne.

Sivēna galva — 1 gab.,  
olas — 3—4 gab.,  
burkāni — 2 gab.

skābs gurķis — 2 gab.,  
garžas vielas,  
garžas saknes.

Izvēlas nelielu sivēna galviņu. Labi notīra, pārcērt uz pusēm, liek vārošā ūdenī kopā ar garžas saknēm un garžas vielām, vāra pusmīkstu. Galviņai izdala kaulus, atgriež ādu, pie kuņas atstāj speķi apm. ½ cm biezumā un nogriež ausis. Atdalīto gaļu un ausis sagriež strēmelītēs. Tāpat sagriež arī burkānus un skābos gurķus. Cieti novārītās olas pārgriež gareniski uz pusēm, četrām vai astoņām daļām. Mitru servjeti uzklāj uz dēlīša, uzliek galvas ādu tā, lai vienas puses platais gals būtu blakus otrās šauram. Ādas virspusei jābūt uz apakšu. Sašuj ādas ar noplaucētu diegu, ierīvē ar sāli, pārziež ar sakultu olas baltumu un sakārto sagatavoto gaļu, burkānus, skābos gurķus un olas. Tad uzmanīgi satin, ietin servjetē, nosien ar stipru diegu, lai būtu apaļa forma. Sagatavoto veltni liek atpakaļ buljonā un lēni vāra ½—1 stundai. Izņemot no buljona, mazliet atdzesē un viegli nosloga. Otrā dienā veltnei noņem slogu, diegus, servjeti, izvelk aizšuvuma diegus un sadala glītās ieslīpās šķēlēs, kuņas sakārto uzgriežamo šķīvjos un rotā ar zaļumiem vai tomātu šķēlītēm. Klāt pasniedz dažādus aukstus sakņu un dārzāju salātus.

### II gatavošanas veids.

Galviņu sagatavo kā iepriekš minēts. Kad ādiņa atdalīta, trekno gaļu sagriež strēmelītēs, bet liesāko samal. Samaltai gaļai pievieno 1 sakultu olu, sāli, piparus, mazliet zalpetri, kas piedod gaļai sārtu krāsu, un smalki sakapātus, sviestā aļceptus sipolus. Masu labi samaisa. Uz mitras servjetes uzklāj ādu, sašuj, pārziež ar sakultu olas baltumu, uzliek gaļas masu, vidū rindiņā saliek cieti novārītas, sagrieztas olas, tad burkānus, strēmelītēs sagrieztu trekno gaļu un skābos gurķus. Visu uzmanīgi satin, ietin servjetē, nosien un vāra ¼—1 stundu.

Tālāk rikojas, kā iepriekš minēts.

### Spiesta cūkas galva.

Cūkas galva — 1 gab.,  
teļa vai liellopa mēle 200 g,  
olas — 3 gab.,

garžas vielas,  
garžas saknes.

Izvēlas nelielu cūkas galvu, svaigu vai viegli sālītu. Rūpīgi notīra, galvai apakšā pārgriež ādu un pārcert uz pusēm tā, lai priekšpusē āda turētos kopā. Galvu liek vārošā ūdenī, pieliek garžas vielas, garžas saknes un vāra pusmīkstu. Tad izdala kaulus, uzliek uz mitras servjete ar ādas virspusi uz apakšu, vidū saliek cieti novārītās olas, novārītas, notīrītas un strēmelītēs sagrieztas mēles. Visu uzmanīgi satin, ietin servjetē, nosien ar diegu, lai būtu apaļa forma un liek buljonā vārīties apm. ½—1 stundu. Izņemot no buljona mazliet atdzesē, viegli nosloga.

Otrā dienā noņem slogu, diegus, servjeti un sagriež glītās ieslīpās šķēlēs. Sakārto attiecīgos šķīvjos, rotā ar zaļumiem, tomātu un gurķu šķēlītēm.

### Cūkas galvas siers.

Cūkas galva — 1 gab.,  
burkāni — 2—3 gab.,  
kāļi — 1 gab.,

garžas vielas,  
garžas saknes,  
olas — 3 gab.

Lieto vidēji lielu cūkas galvu. Notīrītu galvu iecert tā, lai vēl priekšpusē turētos kopā, tad liek vārošā ūdenī un kopā ar garžas saknēm un garžas vielām vāra pusmīkstu. Pēc tam galvai atgriež ādu, to uzklāj uz mitras servjete, pārkausa ar sāli un pārzeļ ar sakultu olu. Atgriezto gaļu sagriež četrkantainos gabaliņos. Kāļus, burkānus un olas sagriež sikākos četrkantainos gabaliņos vai strēmelītēs. Uz sagatavotās ādas apaļā kaudzītē sakārto sagriezto gaļu, burkānus, kāļus un olas, tad servjete malas un stūrus saliec uz augšu un sauj kopā, izveidojot apaļu formu. Liek atpakaļ buljonā un vāra ½—1 stundu. Gatavu mazliet atdzesē, nosloga, izveidojot apaļa siera formu.

Otrā dienā „galvas sieram“ noņem slogu, servjeti un sagriež glītās šķēlītēs. Galdā pasniedz sakārtotu lēzenās, mazākās cepešbļodās un ierotā ar zaļumiem, tomātu vai skābu gurķu šķēlītēm.

### Sivēna tītā veltne.

Sivēna riba gabals — 800 g,  
olas — 3—4 gab.,

mēle (teļa vai sivēna) — 1—2 gab.,  
garžas vielas un garžas saknes.

Izvēlas liesāku, plānāku sivēna riba gabalu, labi notīra un viegli izdauza. Šādu gabalu uzklāj uz mitras servjete ar ādiņu uz apakšu, ierīvē ar sāli, vidū rindiņā saliek cieti novārītas veselas olas, applaucētas, notīrītas un strēmelītēs sagrieztas mēles, labi stingri satin, ietin servjetē, notin ar stipru diegu, liek vārošā ūdenī, pieliek garžas saknes, garžas vielas un vāra lēnām 2—3 stundas. Gatavu viegli nosloga.

Pilnīgi atdzisušu vai otrā dienā sagriež ieslīpās šķēlītēs, sakārto attiecīgos šķīvjos un rotā ar zaļumiem, skābiem gurķiem vai tomātiem. Līdzīgu velti var gatavot arī no teļa vēdera gabala.

### Sivēna veltnē.

Sivēna ribū gabals — 1 gab.,  
olas — 3—4 gab.,  
mēles, sivēna vai teļa — 2 gab.,  
desiņas — 5—6 gab.,  
burkāni — 2—3 gab.,  
skābs gurķis — 1 gab.,  
garžas vielas, garžas saknes.

Pildījumam:  
Teļa vai liellopa gaļa — 200 g,  
olas — 2 gab.,  
baltmaize — 40—50 g.  
skābs krējums — 1 karote,  
kartupeļu milti — 1 tējkarote,  
sāls un buljons — pēc vajadzības.

Notīrītām ribū gabalam uzmanīgi atdala ādu, atstājot pie tās spēķi apm. ½ cm vienādā biezumā. Pildījumam samal atgriezto gaļu kopā ar teļa vai liellopa gaļu, laižot vairākas reizes caur gaļas mašīnu. Iz-maltai gaļai pievieno nomērcētu, sastrādātu baltmaizi, sakultas olas, kartupeļu miltus, skābu krējumu, sāli un buljonu vai aukstu ūdeni pēc vajadzības. Gaļas masu labi sastrādā, kamēr tā mīksta, vijīga un vie-nāda. Ādu uzklāj uz mitras servjetes, ierīvē ar sāli, pārziež ar sakultu olu, pārliiek vienādā biezumā ar gaļas masu, vidū sakārto cieti novārītas, gareniski sagrieztas olas, applaucētas, notīrītas, strēmelītēs sagrieztas mēles, desiņas, strēmelītēs sagrieztus burkānus un skābo gurķi. Tad satin stingri apaļā veltnī, ietin servjetē, nosien ar stipru diegu un liek vārošā ūdenī, pieliekot garžas saknes un garžas vielas. Vāra 2—3 stun-das, skatoties pēc veltnes lieluma. Gatavu veltni mazliet atdzesē un nosloga.

Otrā dienā noņem slogu, diegus, servjeti un veltni sagriež glītās šķēlītēs, sakārto uz gareniem uzgriežamo šķīvjiem un rotā ar zaļumiem. Gluži tādu veltni var gatavot arī no teļa ribū gabala.

### Liellopa veltnē.

Liellopa vēdera gabals — 800 g,  
liellopa tauki vai žāv. spēķis — 200 g,  
želatīns — 4 pl.,

sāls, zaļpetrs, pipari un ingvērs —  
pēc vajadzības.

Liellopa vēdera gabalam atdala biežās plēves, — biežākās vietās atgriež arī gaļu un labi izdauza. Sāli sajauc ar zaļpetri, pipariem, sa-smalcinātu ingvēru un labi ierīvē no abām pusēm. Sagatavoto gabalu izklāj uz dēliša, pārliiek ar sagrieztām, izdauzītām, plānām vēša gaļas strēmelītēm, pa starpām liekot sīki sagrieztus liellopa taukus un nomēr-cētu, gabaliņos saplucinātu želatīnu. Tad gaļas gabalu stingri satin, nošuj ar diegu un nosien ar aukliņu. Sagatavoto veltni vēl pārkausa ar sāli un ļauj 2—3 dienas iesāļties. Pēc iesāļšanās liek vārošā ūdenī un vāra uz lēnas uguns apm. 2 stundas. Gatavu nosloga.

Otrā dienā noņem slogu, attin aukliņu, izvelk diegus un sagriež plā-nās šķēlītēs. Sakārto attiecīgos šķīvjos un rotā ar zaļumiem, skābiem gurķiem vai tomātiem.

Sagatavotu veltni, ja vēlas uzglabāt ilgāku laiku, pēc iesāļšanas apdūmo dažas dienas. Uzglabā vēsās, labi vēdinātās telpās un tikai pirms lietošanas vāra.

### Zivju veltnē.

Līdaka — 1—1,5 kg,  
olas — 3—4 gab.,  
baltmaize — 40—50 g,  
kausēts sviests — 1—2 kar.,

sāls un zivju buljons — pēc vajadz.,  
burkāns — 1 gab.,  
garžas saknes un garžas vielas.

Parasti izvēlas lielākas zivis un tādas sugas, kuŗām mazāk asaku, piem., līdakas.

Zivī nozviņo, nomazgā, izņem iekšas un asakas, taisot griezienu pār muguru. Tad nogriež fileju un galvu. Atgriezto gaļu ļoti smalki sakapā, pieliek nomērcētu, sastrādātu baltmaizi, 1 sakultu olu, izkausētu sviestu, sāli un zivju buljonu pēc vajadzības. Pēdējo vāra no asakām, spurām un galvas, pieliekot garžas saknes un garžas vielas. Līdaku uzklāj uz mitras servjetes, ierīvē ar sāli, pārzeiž ar sakultu olu, pārliiek ar sagatavoto gaļas masu, vidū ieliek uz pusēm vai četrām daļām gareniski sagrieztas cieti novārītas olas un burkānu strēmelītes, satin, ietin servjetē, nosien ar diegu un vāra zivju buljonā 45 min. — 1 st. Gatavu mazliet atdzēsē buljonā, izņem un viegli nosloga. Otrā dienā noņem slogu, servjeti un sagriež ieslīpās šķēlēs. Sakārto garēnos, lēzenos šķīvjos un rotā ar zaļumiem un citrona vai sk. gurķu šķēlītēm. Klāt dod majonēzes mērci un kādus augļu salātus.

#### Zuša veltnē.

Zutis — 1 gab.,  
vārītas olas — 3—4 gab.,  
ola — 1 gab.,

ančousi vai zardeles — 3—4 gab.,  
garžas saknes no garžas vielas.

Veltnēi izvēlas lielāku zuti, kuŗam novelk ādu, atgriež galvu, spuras un asti. Uzmaniģi pārgriež pār muguru, iztīra, izņem asaku, veikli izmazgā un ierīvē ar sāli. Pildījumam cieti novārītas olas sakapā, pievieno sakapātu ančousu, sāli, piparus un sakultu svaigo olu. Sagatavoto zuti uzklāj uz mitras servjetes, pārzeiž ar pildījumu, satin, ietin servjetē, nosien, liek vārošā ūdenī un lēnām vāra 30—45 min., pieliekot garžas saknes un garžas vielas. Atdzēsē buljonā, tad izņem un viegli nosloga.

Otrā dienā noņem slogu, diegu, servjeti, sagriež glītās šķēlītēs, sakārto šķīvjos un rotā ar zaļumiem, citronu šķēlītēm, kāperiem un remulādes mērci.

#### Žāvēta zoss veltnē.

Zoss — 1 gab.,  
sāls — 150—200 g,

cukurs apm. — 20 g,  
zalpetrs apm. — 20 g.

Labi notīrītai zosij uzmanīgi pārcērt mugurkaulu uz pusēm un izloba kauliņus. Sāli sajauc ar cukuru un zalpetri. Ar šo maisījumu pamatīgi ierīvē zosi no visām pusēm. Iesālīto zosi stingri satin kopā un visapkārt labi aizšuj, lai žāvējot tauki neiztecētu. Pārpalikušo sāli pārkaisa veltnēi un atstāj 4—5 dienas iesālīties. Pēc tam žāvē vēsos dūmos 3—4 dienas.

Lieto kā auksto uzgriežamo vai sviestmaizū pārlīkšanai.

Šādu zoss veltni var uzglabāt ilgāku laiku. Lielākas zosis pārdala pilnīgi uz pusēm. Katru pusi sagatavo un satin atsevišķi apaļā veltnē. Tāpat gatavo arī žāvētu pīles veltni.

#### Teļa gaļas viltotais zaģis.

Teļa gaļa — 400 g,  
baltmaize — 40 g,  
kartupeļu milti — 1 tējkar.,  
olas — 2 gab.,  
skābs krējums — 1—2 ēd. kar.,

ančousi — 4—5 gab.,  
konservēti zirnīši — 2—3 ēd. kar.,  
buljons — pēc vajadzības,  
Sāls, rīvmaize — pēc vajadzības,  
sviests, tauki — cepšanai.

+



Teļa gaļas viltotais zaķis, sakārtots traukā ar saknēm.



Teļa gaļu un ančousu samaļ vairākas reizes gaļas mašīnā, pievieno nomērcētu, sastrādātu baltmaizi, kartupeļu miltus, sakultas olas, sk. krējumu, sāli un, ja vajadzīgs, buljonu. Masu labi sastrādā, tad piemaisa konservētos vai svaigi novārītus zirnīšus, veido „zaķi“, t. i. miklas kukulīti, pārkausa ar rīvmaizi, ieliek cepešpannā, pārliet ar sviesta un tauku picīnām un cep aplaistot brūnu. Tad pielej buljonu un cep apm. 45—50 min. Atdzisušu sagriež glītās šķēlītēs, sakārto attiecīgos šķīvjos un rotā ar zaļumiem, aspiku un sk. gurķu šķēlītēm.

Var iesaldēt arī želejā — aspikā.

Pasniedz ar majonēzes mērci un dažādiem salātiem.

### Pildīta teļa krūts.

Teļa krūts gabals — 1,5 kg,	sāls, pipari — pēc vajadzības,
baltmaize — 50 g,	žāvēts speķis — 200 g,
skābs krējums — 2 ēd. kar.,	tauki cepšanai.

Teļa krūtij izloba kaulus un no biežākām vietām atgriež gaļu. Gaļu kopā ar nomērcētu baltmaizi vairākas reizes samaļ gaļas mašīnā. Sasmalcinātai gaļai pievieno sāli, piparus, skābu krējumu un pienu vai ūdeni pēc vajadzības. Visu labi sastrādā mīkstā vijīgā masā. No kauliem atdalīto gaļas gabalu ierīvē ar sāli, iekšpusi pārziež ar gaļas masu, kurai pievienots četrkantainos gabaliņos sagriezts speķis. Uzmaniģi satin, aizšuj ar noplaucētiem diegiem un cep kā teļa cepeti.

Pildījumam bez speķa var likt arī olu strēmeliķes un novārītu sakņu strēmeliķes.

Gatavu krūti mazliet atdzesē un viegli nosloga. Otrā dienā sagriež glītās šķēlītēs, sakārto uzgriežamo šķīvjos un rotā ar zaļumiem, aspiku un skābiem gurķiem.

Pasniedz ar dažādiem salātiem.

A. Klaviņa

## Cepeši.

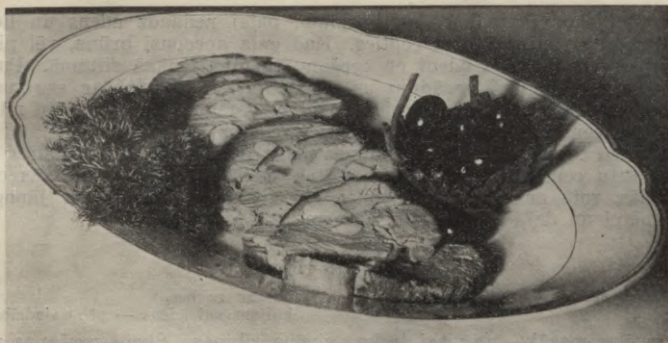
Cepešu gatavošanai izlieto jaunāko dzīvnieku gaļu no mazāk nodarbinātiem muskuļiem, jo tie ir mīkstāki un sulīgāki; tādi ir ciskas un muguras gabali. Sevišķi lielus gabalus nav ieteicams ņemt, jo tos ir grūti izcept pilnīgi gatavus — paliek vidū sārta. Mazi, sīki gabaliņi ātri apdeg un paliek sausi. Vislabākie ir 3—5 kg smagie gaļas gabali. Vecāka dzīvnieka gaļu ieteicams paturēt dažas dienas vājpienā vai savāritā, atdzesētā etiķa — garšvielu ūdenī, tad gaļa paliek mīkstāka. Sausāku, liesāku gaļu pirms cepšanas iespeko, lai gaļa būtu mīkstāka — sulīgāka. Speķošanai ņem žāvētu speķi, sagriež strēmelītēs, kurās ieviek gaļā līdztekus muskuļiem. Speķošana vajadzīga vērša un dažos gadījumos arī teļa cepešiem.

Cepeti var cept ar visu kaulu vai pēdējo izgriez un gaļas gabalu satin, nosien un cep tā saukto tīto cepeti, kuŗu aukstam galdam var sagriezt glītākās šķēlītēs.

Pirms cepšanas gaļas gabalam atdala plēves, nogriež liekos taukus, nosusina sausu, ierīvē ar sāli, liek cepešpannā sakarsētos taukos vai sviestā un cep stiprā siltumā, lai gaļas ārējās olbaltumvielas sarecētu, radot visapkārt garozu, kas neļauj izplūst gaļas sulai. Vēlāk temperatūru pazemina, lai gaļa neapdegtu. Lai cepetis nepiedegtu pie pannas, zem tā liek tīrus lapu koku skalīņus vai sakņu šķēles, kas cepetim un sevišķi mērcei piedod labu garžu. Kad cepetis apacepis brūns, uz pannas uzlej buljonu vai vārošu ūdeni, ar kuŗu pa cepšanas laiku aizvien cepeti aplaista, tad gatavs tas būs mīkstāks un sulīgāks. Cepeti pēc apacešanas var cept arī aizvākotā traukā, tad mazāk būs jāaplaista. Cepšanas ilgums atkarājas no dzīvnieka vecuma, krāsns temperatūras un gabala lieluma.

Gatavību noteic iedūjot ar dakšiņu gaļas gabala vidū. Ja gaļas sula ir gaiša un pati gaļa mīksta, tad cepetis gatavs, bet ja sula iesārta vai duļķaina, tad vēl vidū ir negatavs. Aukstā galdā cepešus gatavo mazliet stingrākus — cietākus, jo ļoti stipri sacepta gaļa paliek sausa, irdena un tās šķiedras neturas kopā, kādu gaļu grūti sagriezt glītās šķēlītēs.

Reizē ar cepeti sagatavo aspiku, kas nepieciešams cepešu greznošanai. Aspiku gatavo no novārijuma, kas paliek uz pannas pēc cepeša gatavošanas. Kad cepetis gatavs, noņemts no pannas, novārijumu izkāš caur sietiņu, nosmej taukus un nogaržo, vai nav par stipru. Ja šķidrums par stipru, pielej buljonu vai vārošu ūdeni, mazliet etiķa, ja vajadzīgs



Liellopu filejas cepetis.

sāli un želatīnu. Bez želatīna sarec tikai novāriņums pēc teļa cepeša ar kauliem, bet citu cepešu novāriņumam jāliek želatīns.

Uz 1 glāzes šķidruma ņem 3 plāksnītes želatīna. Vispirms želatīnu nomērcē aukstā ūdenī, tad nospiež un pieliek karstam, izkāstam šķidrūmam, salej lēzenos šķīvjos un ļauj sastingt. Aspikam jābūt tumšbrūnā krāsā, caurspīdīgam ar labu garšu.

Cepešus aukstam galdam pilnīgi atdzisušus sagriež glītās, plānās šķēlēs, šķērsām muskuļu šķiedrām un sakārto mazākās cepešu bļodās, liekot šķēles ieslīpi vienu gar otru. Cepeša šķēlēm pāri pārliet strēmelītēs vai četrstūrīgos gabaliņos sagrieztu aspiku. Aspiku var sagriezt arī ar sakņu nazīti, kam robainas malas. Sakārtotās cepešu bļodas rotā ar zaļumiem, skābu gurķu vēdeklišķiem vai šķēlītēm un tomātiem. Cepeši jāgriež un jākārtro traukos īsi pirms galdā pasniegšanas, jo ilgi stāvēt gaļa apžūst, paliek neglīta un negaršīga.

Pie aukstiem cepešiem kā piedevas pasniedz dažādus sakņu un dārzeņu salātus. Cepeši labi garžo arī ar sarkano jāņogu, t. s. kumberlandes mērci.

Putnu cepešus aukstā galdā pasniedz sadalītus porciju gabalos, glīti sakārtotus šķīvjos un rotātus ar zaļumiem.

Klāt dod augļu salātus un majonēzes mērces. Līdzīgi cepešiem aukstā galdā pasniedz dažādos veidos sagatavotu žāvētu šķiņķi. Šķiņķim jābūt mīkstam, sārtam un sulīgam.

Glīti sagrieztu un sakārtotu šķiņķi rotā ar zaļumiem, skābiem gurķiem vai tomātiem.

### Cūkas cepetis.

Cūkas šķiņķis — 1 gab., sāls,  
buljons vai ūdens — pēc vajadzības, garšas saknes.

Šķiņķi notīra, ierīvē ar sāli un ar ādas pusi uz leju liek cepešpannā. Šķiņķim apakšā paliek tīrus lapu koku skalīņus, vai strēmelītēs sagriez-

tas notīrītas garžas saknes un burkānu, palej nedaudz ūdens un liek cepeškrāsnī straujā siltumā cepties. Kad gaļa apcepusi brūna, vēl pielej buljonu vai vārošu ūdeni un cepšanu turpina lēnākā siltumā. Pusemīkstu cepeti apgriež ar ādiņu uz augšu, pēdējo sagriež ar asu nazi nelielos kvadrātiņos un cep aizvien aplaistot gatavu. Lai āda būtu mīksta, tad cepšanas laikā vairākas reizes pārziež ar sviestu.

Gatavu cepeti atdzesē. No pannas atvārijuma pagatavo aspiku.

Aukstu cepeti sagriež plānās, glītās šķēlītēs, sakārto mazākās cepešbļodās, rotā ar zaļumiem, aspiku, sk. gurķiem, pasniedz ar jāņogu vīna mērci un dažādiem sakņu salātiem.

### Ceptas cūkas ribiņas.

Cūkas ribiņas — 1 kg,  
sāls,

garžas saknes,  
buljons vai ūdens — pēc vajadzības.

Izvēlas mazāka, ne visai trekna sivēna ribiņas. Pirms cepšanas ribiņas šķērsām viegli iecērt 6—7 cm platumā. Cep brūnu, vēlāk pielej buljonu un bieži aplaista līdz gatavībai.

Gatavu atdzesētu sagriež šķēlēs, lai pie katras būtu kauliņš resp. ribiņa. Sakārto un izgrezno zaļumiem.

### Miklā cepts šķiņķis.

Žāvēts šķiņķis — 1 gab.,  
rudzu milti — 800 gr,

ūdens —  $\frac{1}{4}$  ltr.

Sāļu šķiņķi pirms cepšanas nomērcē, izgriež kaulu un stingri satin, lai labāk varētu sagriezt.

Rupjus rudzu miltus samīca ar aukstu ūdeni miklā. Miklu apliek  $\frac{1}{2}$  cm biežā kārtā šķiņķim apkārt. Mazliet no sagatavotās miklas atstāj pāri gadījumam, ja mikla cepot plaisātu, plaisu aizlīmēšanai. Miklu labi nogludina ar aukstā ūdenī saslapinātām rokām, liek cepešpannā un cep vidējā siltumā 2—4 stundas, skatoties pēc šķiņķa lieluma.

Gatavam atdzesētam šķiņķim noņem miklu, sagriež plānās šķēlēs, sakārto un grezno kā cepešus.

### Vārīts žāvēts šķiņķis.

Žāvēts šķiņķis — 1 gab.,  
garžas vielas,

garžas saknes,  
ūdens — pēc vajadzības.

Pirms vārīšanas stipri sālitu šķiņķi nomērcē aukstā ūdenī.

Uzvārītā ūdenī ieliek šķiņķi, pieliek garžas vielas, garžas saknes un vāra aizvākotā traukā 3—5 stundas.

Atdzesētu sagriež, sakārto šķīvjos un rotā.

### Teļa cepetis.

Teļa šķiņķis — 4 kg,  
sāls,  
sviests vai tauki — 100 g,

skābs krējums — 1—2 ēd. kar.,  
garžas saknes.

Cepeti notīra, atdala plēves un ierīvē ar sāli, liek sakarsētos taukos — sviestā cepešpannā un straujā siltumā apcep no visām pusēm

brūnu. Uz pannas uzlej buljonu vai vārošu ūdeni, aplaista cepeti, pieliek strēmelītēs sagrieztas garšas saknes un cepšanu turpina lēnākā siltumā, bieži aplaistot. Lai gatavs cepetis būtu sulīgs, mīkstāks, cepšanas laikā pāris reizes pārziež ar skābu krējumu.

Aukstam galdam cepeti nedrīkst par ilgu cept, jo tad tas paliek trausls un sauss.

Atdzisušu sagriež glītās šķēlītēs, sakārto mazākās cepešbļodās, rotā ar aspiku, zaļumiem, skābiem gurķiem vai mikspikļiem.

Pasniedz ar dažādiem etiķa salātiem.

### Viltotais lasis.

Teļa gaļas mīkstumš — 1 kg,  
sāls — 1 tējkar.,  
zalpetrs — ½ tējkar.,  
cukurs — ½ tējkar.,  
nagliņas — 4 gab.,

garšas vielas,  
garšas saknes,  
vīns — ¼ gl.,  
ūdens — 1 gl.,  
etiķis — 1 gl.

Teļa gaļu ņem no šķiņķa, kur vislabākais mīkstumš. Gaļu noslauka, ierīvē ar sāls, cukura un zalpetra maisījumu. Nosien. Ūdeni uzvāra ar garšas vielām, strēmelītēs sagrieztām garšas saknēm, pielej etiķi, vīnu, uzkarsē, atdzesē. Sagatavotam gaļas gabalam pārlej atdzesētu marinādi un atstāj līdz otrai dienai. Otrā dienā liek sautējamā katlīnā ar visu marinādi, pielej vēl vārošu ūdeni, ka labi apņemts, un ļoti lēnām vāra mīkstu. Mazliet atdzesētu nosloga. Pavisam atdzisušam attin diegu, sagriež plānās šķēlītēs, sakārto šķīvjos, rotā ar zaļumiem un citrona šķēlītēm.

### Speķota vēša fileja.

Vēša fileja — 1 kg,  
žāv. speķis — 100 g,  
sāls,  
sviests vai tauki — 50 g,

garšas vielas,  
garšas saknes,  
buljons vai vārošs ūdens — pēc vaj.

Filejas gabalam atdala plēves, viegli izdauza, iespeķo, no abām pusēm ierīvē ar sāli un sakarsētā sviestā vai taukos ātri apcep brūnu. Liek sautējamā katlā, pārlej ar buljonu vai pannas atvārijumu, pieliek garšas saknes un garšas vielas. Aizvākotā katlā cepeškrāsnī sautē mīkstu. No šķidruma gatavo aspiku.

Atdzesētu sagriež plānās šķēlītēs, sakārto šķīvī, rotā ar zaļumiem, aspiku un skābiem gurķiņiem vai tomātiem.

Pasniedz ar sakņu un mārrotku salātiem.

### Vēša fileja lapu mīklā.

Vēša fileja — 1 kg,  
sāls,  
sviests vai tauki — 50 g,

lapu mīkla no 200 g sviesta,  
Ola pārziešanai.

Filejas gabalam atdala plēves, viegli izdauza un ierīvē ar sāli, liek sakarsētos taukos vai sviestā un straujā siltumā apcep brūnu, tad pielej buljonu un cep cepeškrāsnī lēnākā siltumā gandrīz gatavu, bieži aplaistot. Gatavu atdzesē.

Lapu mīklu (sk. lapu mīklas gatavošana) izveltnē  $\frac{1}{2}$  cm biezumā garāku, kā plātāku gabalu.  $\frac{1}{4}$  daļu atgriež un sadala strēmelēs. Uz lielā mīklas gabala uzliek aukstu sagatavotu fileju, ietin mīklā, pārziež ar sakultu olu un pārliet ar atstātās mīklas strēmelēm, kurās arī pārziež ar olu. Liek uz plātes un cep straujā siltumā kamēr mīkla gatava — gaiši dzeltēna.

Atzdesētu sagriež glītās šķēlēs, sakārto šķīvjos, grezno ar zaļumiem un ligzdiņām vai romiešu pastētēm. Pasniedz ar mārrotkiem.

### Rostbifs.

Liellopa rostbifa gab. — 1 kg, sāls, pipari.  
sviests vai tauki — 50 g,

Rostbifa filejas izdauza, ierīvē ar sāli un pipariem. Liek sakarsētos taukos vai sviestā un straujā siltumā apcep brūnu no visām pusēm. Pēc tam liek cepeškrāsnī un cep aplaistot apm. 15—20 min. Istim rostbifam jābūt vidū sārtam.

Atzdesētu sagriež ļoti plānās šķēlītēs, sakārto un rotā ar zaļumiem, sarīvētiem mārrotkiem un sk. gurķiem

### Cepti cāji.

Cāji — 2 gab., rīvmaize,  
ola — 1—2 gab., sviests vai tauki — 100 g.

Cepšanai izvēlas jaunākos, mazākos cāļus. Labi notīrītus cāļus ierīvē ar sāli, ielaužot krūšu kurvi, lai paliktu plakanākas formas.

Spārniņus atgriež un kājiņas sasien kopā. Iekšpusi ieziež ar sviestu, tad apviļā sakultā olā, rīvmaizē un cep sakarsētā sviestā vai taukos lēnākā siltumā, bieži aplaistot. Gatavus atzdesē, uzmanīgi sadala, sakārto šķīvī un rotā ar zaļumiem.

Pasniedz ar majonēzes mērci un augļu salātiem.

### Vistas cepetis.

Vista — 1 gab., speķis — 50 g,  
sāls, garšas saknes.  
sviests vai tauki — 50 g,

Labi notīrītai un iztīrītai vistai nocērt kaklu, spārnus, bet stilbus pieliek pie ķermeņa, izverot cauri diegu, un nosien.

Liesākām vistām un cāļiem uz krūts gabala uzsien plānu speķa šķēlīti, lai izceptos mīkstāki un sulīgāki. Sagatavotu vistu liek sakarsētā sviestā — taukos un apcep brūnu. Tad saliek sautējamā katlā vai cepešpannā, pārlej ar pannas atvārijumu, pieliek garšas saknes, izņemot sīpolu un puravu, un cep vai sautē cepeškrāsnī mīkstu. Cepot uz pannas, vajadzēs biežāki aplaistīt.

Gatavu, atzdesētu cepeti sadala, sakārto šķīvjos un grezno ar zaļumiem.

Vistas cepeti pasniedz ar augļu salātiem un majonēzes mērci. Gluži tāpat cep arī citu putnu cepešus.

### Zoss cepetis.

Zoss — 1 gab.,  
sāls,

āboli — 4—6 gab.,  
šķidrums — pēc vajadzības.

Notīrītai zosij nocērt kaklu ar galvu, spārnus un kājas. Zosi no visām pusēm ierīvē ar sāli, piepilda ar veseliem vai uz pusēm sagrieztiem āboliem un aizšuj ar noplaucētu diegu. Sagatavoto zosi liek cepešpannā ar krūts pusi uz leju, pielej nedaudz vāroša ūdens, liek straujā siltumā cepeškrāsnī un cep bieži aplaistot. Puscepušu apgriez un turpina cepšanu kamēr gatavs, tāpat bieži aplaistot, bet temperatūru pazeminot. Gatavam, atdzēsētam cepetim izvelk diegus, sadala glītos gabaliņos, izdalot krūšu kurvja kaulu, sakārto cepešbļodās un grezno ar izceptiem āboliem un zaļumiem.

Klāt dod vēl augļu salātus un majonēzes mērci.

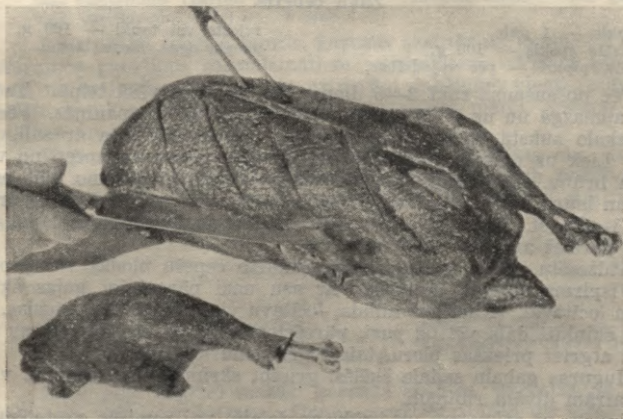
Tāpat var gatavot arī citu lielāko un treknāko putnu cepešus.

### Putnu dalīšana.

Pilnīgi atdzēsētu putnu sadala. Dalīšanai lieto ļoti asu nazi un īpašas putnu griezamās šķēres. Ar nazi pārgriež gaļas šķiedru, ar šķērēm — kaulus. Dalot tikai ar nazi vai cirvīti, gaļas gabaliņi vairāk sašūst.

Vispirms atgriež kājas, gar ķermeni pārgriežot visapkārt ādiņu un savienotāju audus līdz locītavai. Locītavā pilnīgi atdala no ķermeņa. Kāju vēlreiz pārdala uz pusēm locītavā.

Pēc tam atgriež spārnus. Ķermeni pārdala uz pusēm, pārgriežot abos sānos. Krūšu kurvi pārdala gareniski uz pusēm, izdalot kaulu un abas puses sagriež slīpos gabaliņos (sk. att.). Muguras kaulu lielākiem putniem pārgriež gareniski uz pusēm un tad šķērsām 3—4 cm platos gabaliņos. Mazākiem putniem — sagriež tikai šķērsām.



Putna sadalīšana.

V. Latsons

## Medijumi.

Medijumus, sagatavotus kā cepešus, salātus un veltnes, var pasniegt arī aukstā veidā. Lielāko meža dzīvnieku gaļu var pasniegt arī žāvētu.

Pēc nošaušanas medijumus pāris dienas tur pakārtus vēsā, tīra telpā. Vecāku dzīvnieku gaļu ieteicams vēl pāris dienas turēt pārlietu ar vājpienu, paniņām, etiķi vai vīnu un garšas vielām. Tās var būt: paeģļu ogas, pipari, ķimenes, lauru lapas, ķiploki, sīpoli.

Vairumam meža dzīvnieku ir liesa gaļa, tamdēļ tos sagatavojot jālieto daudz sviesta, tauku, sk. krējuma un speķa piedevu. Pēdējo lieto svaigā un žāvētā veidā. Gaļu var pārklāt ar speķa šķēlēm un var to speķot. Speķošanai ņem stingru, vislabāko muguras speķi. To sagriež šaurās, garās strēmelītēs gareniski šķiedrai un ar speķojamo adatu ievilk gaļā. Ja speķojamās adatas nav, tad ar duncīti iedur gaļā caurumiņu un speķi iebada ar koka skaliņu. Medijumus pasniedz galdā ar sakņu — dārzāju salātiem, sēnēm, majonēzes mērcēm, skābiem ievārījumiem un želejām. Greznošanai lieto zaļumus un iepriekš minētās piedevas.

### Zaķa cepetis.

Zaķis — 1 gab.,  
žāvēts speķis — 100 g,  
sāls, pipari — pēc vajadzības,

sviests vai tauki — 100 g,  
paeģļu ogas, lauru lapas.

Pēc nošaušanas zaķi 2—5 dienas tur pakārtu vēsā telpā. Tad nodīrā, apmazgā un uz 1—2 dienām ieliek vājpienā vai paniņās. Pēc tam to noskalo aukstā ūdenī, novelk plēves, iespeķo, apkaisa ar sāli, pipariem. Liek uz pannas sakarsētā sviestā vai taukos un apacep no visām pusēm brūnu. Tad uzlej uz pannas karstu ūdeni, pievieno klāt paeģļu ogas un lauru lapas. Cep zaķi, bieži aplaistot ar pannā esošo šķidrumu, apm. 1—1½ st. Īsti sulīgs būs zaķa cepetis, ja to cepšanas laikā pāris reizes pārziež ar skābu krējumu.

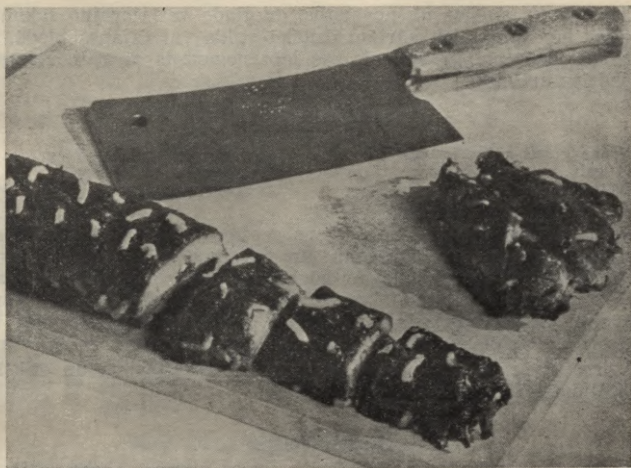
Atdzesētu cepeti sadala šķēlēs, sakārto cepešu bļodās vai paplātēs.

Vispirms atgriež šķiņķīšus, ar asu nazi pārgriežot gaļas šķiedru pretim locītavai. Kauliņus atdala, locītavu vietā pārgriežot cīpslas. Atdalīto šķiņķīti dala vēl uz pusi, pārcērtot ar gaļas cirvīti vai asu nazi. Tāpat atgriež priekšas plecu, taisot griezienu locītavā.

Muguras gabalu sadala šķēlēs, griežot skrimšļu savienojumu vietās, pēc katrām divām ribiņām.

Grezno ar zaļumiem un brūkleņu želeju vai romiešu pastetēm, pildītām ar ķirbja salātiem.





### Zaķa sadalīšana.

#### Zaķis ar mikspikļiem.

Zaķa cepetis — 200 g,  
mikspikļi — 100 g,  
olas dzeltānums (vārīts) — 2 gab.,  
olas dzeltānums (jēls) — 1 gab.,

eļļa — 6 ēd. kar.,  
sāls, cukurs — pēc garšas,  
sinepes, etiķis — pēc garšas.

Zaķa cepeti sagriež šaurās, gaļenās šķēlītēs un sajauc ar sīkos četrstūrainos gabaliņos sasmalcinātiem mikspikļiem. Visam pievieno klāt pusi no majonēzes mērces un ar divām dakšiņām viegli izcilā. Sapilda salātu traukos, pārlej ar atlikušo majonēzes mērci, grezno ar mikspikļiem un zaļumiem.

Majonēzes mērci pagatavo šādi: cieti novārītus olu dzeltānumus smalki saberž, tad pievieno jēlu olu dzeltānumus un pastāvīgi maisot lēni piepilina eļļu. Beidzot pievieno sāli, mazliet cukura, etiķi vai citrona sulu un sinepes pēc garšas.

#### Zaķa salāti.

Zaķa gaļa — 200 g,  
sāls, pipari — pēc vajadzības,  
ēdamā eļļa — 100 g,  
burkāni — 200 g,

sīpoli — 100 g,  
tomātu biezenis — ½ glāze,  
sāls, cukurs, etiķis — pēc garšas.

Zaķa gaļu sagriež mazās, gaļenās šķēlītēs, pārkausa ar sāli, pipariem, un eļļā izcep mikstu. Sīpolus sagriež ripiņās un apacep eļļā gaiši brūnas.

Cepto gaļu, sīpolus un novārītus, ar gludo vai rievaino sakņu nazi sagrieztos burkānos liek kārtām dziļākā stikla vai fajansa bļodā. Pārlej ar pašķidru tomātu bezeni, kas labi nogaržots ar sāli, cukuru un ja vajadzīgs arī etiķi.

### Stirnas cepetis.

Stirnas gurns vai muguras gab. — sviests vai tauki — 75 g,  
1 gab., sarkanvīns vai ūdens.  
žāvēts speķis — 100 g, garšas vielas.  
sāls, pipari — pēc vajadzības,

Stirnas cepeti pāris dienas pirms cepšanas tur pienā, paniņās vai vīnā. Tad gaļu noskalo, noslauka un novelk plēves. Cepeti iespežo, ierīvē ar sāli, pipariem, pārlej ar kausētu sviestu vai taukiem un apacep brūnu. Tad uz pannas uzlej karstu ūdeni vai sarkano vīnu. (Var lietāt to pašu vīnu, kurā gaļa bij mērcēta.) Kā garšas vielas var lietāt paegtu ogas un ķiploku. Bieži aplaistot, cepeti cep apm. 1—1½ stundas.

Atdzesētu cepeti sagriež šķēlēs, grezno ar zaļumiem un etiķširupā konservētiem ķiršiem vai augļiem.

### Stirnas veltnē.

Stirnas sānu gabals — 1 kg, skābs krējums — 200 g,  
sāls, pipari — pēc garšas, lociņi, dilles vai pētersiļu zaļumi,  
žāvēts speķis — 300 g, želatīns — 5—6 plāksn.

Stirnas sāngabalu notīra no plēvēm, nolīdzina vienādā biežumā, izdauza un ierīvē ar sāli un pipariem. Gabala virspusi noklāj ar nomērcētu, saplucinātu želatīnu, plāni sagrieztām speķa šķēlītēm, atkal želatīnu un pārkausa ar sasmalcinātiem lociņiem, dillēm vai pētersiļu zaļumiem. Tad visu satin un nosien ar tīru noplaucētu auklu, kā jau parasti tin veltnes. Pārziež veltni ar skābu krējumu un cep brūnu. Tad uzlej karstu ūdeni, pieliek klāt ķimenes, lauņu lapas, un cep mīkstu. Mazliet atdzesētu nosloga. Noslodzītu atstāj 6—12 stundas.

Pasniedz galdā šķēlēs grieztu.

### Stirna ar tomātiem un eļļu.

Stirnas cepetis — 200 g, skābs krējums — 200 g,  
tomāti — 400 g, dilles vai lociņi.  
olas — 1 gab.,

Stirnas cepeša atliekas sagriež plānās šķēlītēs un kārtu traukā ar ripiņās sagrieztām olām un tomātiem. Pa starpām kaisa sāli, piparus un pārlej ar skābu krējumu. Grezno ar olu, tomātu šķēlēm un pārkausa ar sakapātiem lociņiem, dillēm vai pētersiļu zaļumiem.

### Stirnas — biešu salāti.

Sautēta stirnas gaļa — 200 g, skābs krējums — 200 g,  
bietes — 100 g, etiķis, sāls, cukurs, ķimenes — pēc  
āboli — 100 g, garšas.  
mārrutki — 50 g,

Sautētu stirnas (arī zaķa) gaļu un novārītu ābolu sagriež mazos četrstūrīņos gabaliņos. Novārītas, nomizātas sarkanās bietes un mārutku saēvelē uz rupjās sakņu rīves.

Visu sajauc ar skābu krējumu, kas nogaržots ar etiķi, sāli, cukuru un sasmalcinātām, grauздētām ķimenes. Sakārto salātu traukā un grezno ar biešu un ābolu šķēlītēm.

### Meža cūkas cepetis.

Meža cūkas gurns — 1 gab.,  
žāvēts speķis — 200 g,  
etiķis — ¼ ltr.,

sāls — pēc garšas,  
garšas vielas (pipari, krustnagliņas,  
lauru lapas, paegju ogas, sīpoli).

Meža cūkas cepetis visgarzīgāks ir no 1—2 g. veca dzīvnieka. Iespeļotu gaļu liek uz cepešplātes, pārlej ar vārošu ūdeni un vāra. Tad noputo, pievieno garšas vielas un etiķi.

Kad gaļa pusmīksta, šķidrums nolej nost, pārziež gaļu ar kausētu sviestu, apacep brūnu. Pēc tam pārļaisot ar izkāsto gaļas novārījumu, cep cepeti gatavu. Gatavošanas ilgums 2—3 st.

Pasniedz galdā sagrieztu šķēlēs, greznotu ar mikspikļiem, skābu gurķu šķēlēm un zaļumiem.

### Meža cūkas gaļa kilavu mērcē.

Meža cūkas cepetis — 500 g,  
olu dzeltānumi — 4 gab.,  
sviests — 50 g,  
etiķis — 2 ēd. kar.,  
kilavas — 10 gab.,

buljons — ¼ gl.,  
skābs gurķis — 1 gab.,  
pipari, sāls, cukurs — pēc garšas,  
skābs krējums — 100 g.

Meža cūkas cepeti sagriež plānās šķēlēs, sakārto cepeša bļodā un pārlej ar kilavu mērci. Grezno ar skābu gurķi un olu šķēlēm.

Kilavu mērci sagatavo šādi: olu dzeltānumus sakul un, kopā ar sviestu un etiķi, liek katliņā. Pastāvīgi maisot karsē, līdz mērce sāk sabiezēt. Tad pielej pamazām klāt buljonu un maisot visu atdzesē. Beidzot pievieno notīrītas sakapātas kilavas, piparus un cukuru. Visu sajauc vēl ar skābu krējumu.

### Medījumi želejā.

Medījumu cepetis — 200 g,  
puķu kāposti — 200 g,  
Burkāni — 100 g,  
zirnīši — 100 g,

selerijas — 100 g,  
buljons — 3 glāzes,  
želatīns — 9 plāksnes,  
etiķis, sāls — pēc garšas.

Rozītēs sadalītus puķu kāpostus, izlobītus zirnīšus, notīrītus burkānus un selerijas novāra mīkstas sāls ūdenī. Medījuma cepeti sagriež šķēlēs un sakārto ar ūdeni izskalotā formā kopā ar saknēm, dārzājiem. Tad pārlej pāri dzidru buljonu, kuņā izkausēts iepriekš nomērcēts želatīns un mazliet pievienots etiķis vai citrona sula. Vēsā vietā sasaldē. Tad izsit no formas uz lēzena šķīvja. Grezno ar majonēzes mērci un zaļumiem.

### Žāvēta stirnas gaļa.

stirnas gaļa — 4 kg,  
sāls — 250 g,  
ūdens — 1½ ltr.,

cukurs — 1 tējkar.,  
paegju ogas, ķiploki.

Žāvēšanai visnoderīgāks ir gurna un muguras gabals. Otrā dienā pēc nošaušanas stirnu nodirā. Sālīšanai un žāvēšanai domātos gabalus nomazgā, noslauka un ierīvē ar sāli. Var sālījumā likt ar kaulu, bet labāk ir ja pēdējo izņem ārā. Tad gaļu satin un ar noplaucētu auklu nosien. Var to arī iespeķot gluži kā cepšanai

Tad liek tīrā koka traukā un pārlej ar uzvārītu ūdeni, kurā izkau-sēta sāls un cukurs. Vēl pieliek klāt paeģļu ogas un ķiploku. Tad gaļu nosloga. Trauku novieto vēsā tīrā telpā. Gaļu tura sālījumā 2—3 ne-dēļas. Pēc tam žāvē aukstos dūmos 7—10 dienas, karstos dūmos 8—10 stundas, skatoties pēc gaļas gabala lieluma.

Pasniedz galdā žāvēto gaļu plānās šķēlēs grieztu, klāt dodot majo nēzes mērci un marinētas saknes.

Šīs ēdāmās gaļas receptes ir ņemtas no "Kulinārijas mācību grāmatas" (1927. g.), kas izdota Rīgas "Zinātniskās un mācību literatūras izdevniecības" izdevumā. Šī grāmata ir pieejama arī Latvijas Valsts bibliotēkās.

Šīs ēdāmās gaļas receptes ir ņemtas no "Kulinārijas mācību grāmatas" (1927. g.), kas izdota Rīgas "Zinātniskās un mācību literatūras izdevniecības" izdevumā. Šī grāmata ir pieejama arī Latvijas Valsts bibliotēkās.

Šīs ēdāmās gaļas receptes ir ņemtas no "Kulinārijas mācību grāmatas" (1927. g.), kas izdota Rīgas "Zinātniskās un mācību literatūras izdevniecības" izdevumā. Šī grāmata ir pieejama arī Latvijas Valsts bibliotēkās.

Šīs ēdāmās gaļas receptes ir ņemtas no "Kulinārijas mācību grāmatas" (1927. g.), kas izdota Rīgas "Zinātniskās un mācību literatūras izdevniecības" izdevumā. Šī grāmata ir pieejama arī Latvijas Valsts bibliotēkās.

V. Latsone

## Cepešu greznojumi.

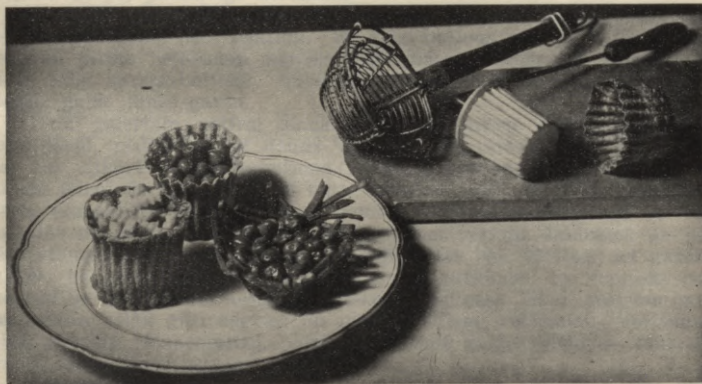
Cepešu, veltņu un citu gaļas ēdienu greznošanai lieto romiešu pastētes un kartupeļu ligzdiņas pildītas ar dažādām saknēm, mikspikļiem un salātiem.

### Romiešu pastētes.

Kviešu milti — 200 g,  
piens — 1 gl.,  
olas — 1—2 gab.,

sāls — pēc vajadzības,  
vērša un cūkas tauki — 600 g.

Izsiļātiem miltiem pievieno sāli un, uzmanīgi maisot, pusi no visa piena. Tad pieliek olas, un beidzot mīklu atšķaida ar pārējo pienu. Tad noliek mīklu pusstundu stāvēt. Cepšanai sakarsē vērša un cūkas tau-

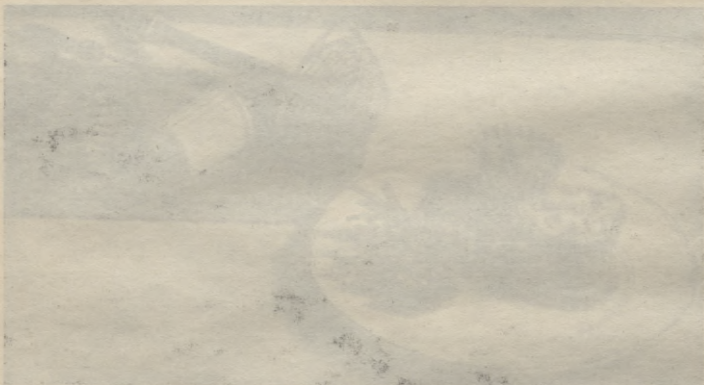


Romiešu pastetes un kartupeļu ligzdiņas ar attiecīgām formām.

kus vienādos daudzumos. Tauki sakarsējami tiktālu, līdz no tiem paceļas zilgani dūmi. Karstos taukos sakarsē pastētu formu, iemērc to mīklā, nedaudz apžāvē virs karstas plīts, tad liek taukos un vāra brūnas. Gatavas liek uz sūkļa papīra, lai notek liekie tauki. Atdzesētas pilda ar salātiem, sautējumiem u. c.

## Kartupeļu ligzdiņas.

Ligzdiņu gatavošanai nomizotus, nomazgātus kartupeļus sagriež nūdeļveidīgos sīkos gabaliņos. Nosusinātus kartupeļus pilda ligzdiņa formā, pārkaisa ar sāli un vāra sakarsētos taukos spilgti brūnus. Atdzesē uz sūkļa papīra un pilda ar dažādiem salātiem, brūkleņu ievārijumu vai žeļeju. Pildījumu izvēlas tādu, kas labi izskatās un labi garšo ar attiecīgo gaļas ēdienu.



## Galerti un želejas.

Galerti un želejas atšķiras no pārējiem aukstiem ēdieniem ar to, ka izejvielas vārītā vai ceptā veidā tiek ievietotas sarecējušā buljonā.

Galertus un želejas var gatavot no: dažādu dzīvnieku gaļas (kā teļa, cūkas, liellopa), putniem (vistu, piļu, tītaru), medījumiem (meža putnu, brieža), zivīm (līdakas, laša, zuša, karpas, mencas), saknēm un dārzeņiem, senēm, olām un jauktiem produktiem — vienā žeļejā sako-  
pojot gan saknes un dārzeņus, gan arī gaļu.

Pie galertu un želejas pagatavošanas visderīgāki lietāt jaunu dzīvnieku gaļu, jo tā satur vairāk limvielu, kas galertus gatavojot pāriet vārāmā šķidrumā, t. i. buljonā un izsauc pēdējā sarecēšanu. Ar limvielām bagātas arī dzīvnieku galvas un kājas, tāpēc arī tās var izdevīgi izmantot kā palīgdevas gatavojot galertus no vecāku dzīvnieku gaļas, kas limvielas satur nepietiekamos daudzumos un tāpēc radušos buljonu nespēj patstāvīgi sarecināt.

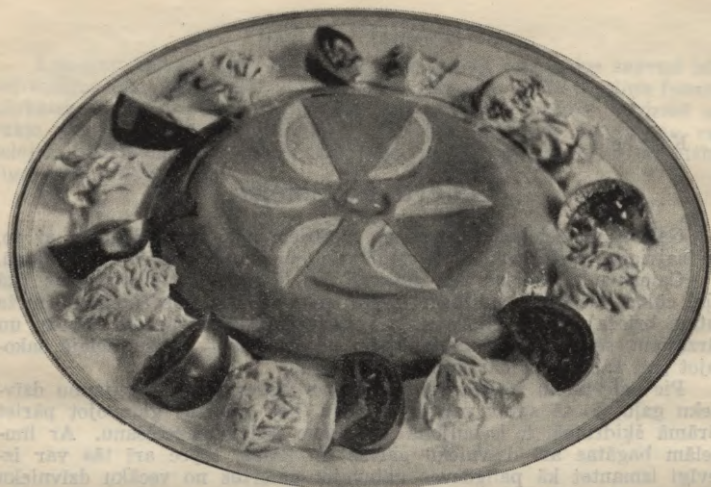
Ja želejas gatavo no tādām izejvielām, kas limvielas nesatur, buljonu sarecināšanai lietā želatīnu. Uz glāzi buljona ņem 3—5 plāksnītes. Želatīnu pirms lietāšanas mērcē aukstā ūdenī, kamēr tas elastīgs un viegli šķīst karstā buljonā. Želatīnu vārīt nedrīkst, jo tad tas ēdienam piešķir galda līmes garšu.

Gaļu galertam notīra, slaukot ar tīru mitru drēbīti (mērcējot gaļu ūdenī, pēdējā pāriet daudz vērtīgu vielu, starp tām arī limvielas, kas citkārt veicinātu buljona recēšanu), ievieto katlā, pārlej ar aukstu ūdeni, lai visi produkti būtu ar ūdeni segti, un liek vārīties uz lēnas liesmas. Uz straujas uguns galertu vārīt nedrīkst, jo tad tas top duļķains un gaļas limvielas tik labi nepāriet vārāmā šķidrumā un pēdējo vēsumā nesarecina. Reizē ar gaļu katlā liek vārīties arī garšas saknes, kā pētersīļus, selerijas, sīpolus un burkānus, tos iepriekš noskalojot un notīrot, bet nesagriezot sīkos gabaliņos. Tikai izvāritas garšas saknes vēlāk glīti sagriež un pielietā ēdienu rotāšanai. Vārīšanas laikā radušās putas nosmel, pievieno nedaudz garšas vielu — piparus, virces, lauru lapas u. t. t.

Gatavu gaļu atdala no kauliem, sadala glītos gabaliņos, bet buljonu izkāš. Ja buljons ir duļķains un neskaidrs, tad tas jādzidrina. Dzidrīnāt var pēc vairākiem paņēmieniem:

1. Buljonam piejauc maltu, svaigu vērša gaļu un uzvāra. Vārot gaļa sarec un uzsūc sevī duļķainās buljona daļas.

2. Vārošam buljonam piejauc labi saputotu olas baltumu. Karstumā olas baltums sarecēs un ieslīgs sevī duļķainās buljona daļas, tā padarot buljonu tīru un dzidru.



Galerts, greznots ar salātiem un tomātu šķēlēm.

Ja galertam izmantota trekna gaļa, tad buljons jāatbrīvo arī no taukiem, jo vēsumā tie sastings un bojās ēdiena labo izskatu un garšu. Minētā gadījumā buljons pēc vārīšanas jānostādina un tauki no virsas jānosmeļ.

Ja buljonu vēlas tumšāku, tad to var krāsot ar dedzinātu cukuru vai arī vārīšanas sākumā pievieno iepriekš sabrūninātas garšas saknes.

Mazliet padzisušu (bet ne pilnīgi aukstu) buljonu pārlej formās sakārtotai gaļai vai citām izejvielām un novieto vēsā vietā sarecēšanai.

Galertus un želejas var sarecināt dažādos traukos, šim nolūkam izmantojot gan speciālas stikla un skārda formas, gan glītas bļodiņas, krūzītes vai glāzes. Visi šie trauki pirms galerta ievietošanas jāizskalo ar aukstu ūdeni, lai pēc sarecēšanas galerts būtu ērti izgāzams un nepieliptu pie trauka sienām. Trauku pamatā pirms galerta kārtošanas var likt arī rotājumu, šim nolūkam izmantojot glītas burkānu, olu un citronu šķēlītes u. t. t. Rotāšana vislabāk izdodas, ja izskalotā trauka dibenā ievieto glītos gabaliņos sagrieztas jau minētās saknītes un pārlej nedaudz ar buljonu. Trauku pēc tam novietā vēsā vietā. Kad buljons sarecējis un sevī ieslēdzis arī rotājumus, tad virs tā kārt galertam pēmtās izejvielas, piem., gaļu, pārlej pārējo buljonu un noliek vēsā vietā.

Sarecējušos galertus izgāž uz attiecīgā lieluma šķīvjiem. Ja galerts pielīpis pie trauka vai formas sienām un viegli pasitot neizkrīt, tad trauku uz īsu brīdi iegremdē karstā ūdenī. Siltumā galerta ārējās malas mazliet atkusīs, un tas viegli izslīdēs no formas. Labam galertam jābūt dzidram un pietiekoši, bet ne par daudz stingram. Galertus un želejas



pasniedz galdā ar etiķi, sinepēm, dažādām mērcēm, kā mārrutku majonēzi u. t. t. un salātiem.

### Maltais teļa galerts (Zilce.)

Teļa gaļa — 1 kg,	sviests — 50 g,
ūdens — pēc vajadzības,	olas — 1—2 gab.,
sāls — pēc garžas,	zaļumi rotāšanai.
garžas saknes — pēc vajadzības,	

Maltam teļa galertam gaļu izvēlas no mazvērtīgākām dzīvnieka daļām, piemēram: galvas, kājām, plecu-kakla un ribu gabaliem vai dažādiem atgriezumiem.

Gaļu pēc notīrīšanas sadala. Galvu pārcērt uz pusēm, izņem smadzenes, nomazgā un iztīra muti, ausis, degunu; kājas sacērt vairākos gabalos, visu ievieto katliņā ar aukstu ūdeni, pievieno garžas saknes (sīpolus, pētersīļus, burkānus) un vāra uz lēnas liesmas. Vārīšanas laikā radušās putas nosmeļ. Gatavu gaļu izņem, atdala no kauliem, samal gaļas mašīnā un pievieno izkāstam buljonam, kuņģa gaļa iepriekš vārījusies. Visu salej atpakaļ katlā, pievieno sviestu, sāli pēc garžas, vēlreiz uzkarsē un pēc tam sajauc ar glīti sagrieztiem olu un burkānu gabaliņiem. Sapilda formās vai lēzenās bļodās, kas iepriekš izskalotas ar aukstu ūdeni un novieto vēsā vietā.

Sarecējušu galertu izgāž no bļodām, sagriež glītās šķēlēs un kārtu uz šķīvjiem, rotājot ar zaļumiem.

Pirms iepildīšanas traukos, galerta masai var pievienot arī sāls ūdeni novārītus zaļus zirnīšus.

### Kapātais galerts.

Cūkas gaļa — 1 kg,	sāls — pēc garžas,
garžas vielas — pēc vajadzības,	ūdens — pēc vajadzības,
garžas saknes — pēc vajadzības,	zaļumi — rotāšanai.

Kapātam galertam izdevīgi izmantot vecākas cūkas gaļu, ņemot no mazvērtīgākām dzīvnieku daļām un dažādiem atgriezumiem.

Notīrīto un sadalīto gaļu liek katliņā aukstā ūdenī līdz ar garžas saknēm (sīpoliem, burkāniem, pētersīļiem) vārīties uz lēnas liesmas, kamēr gaļa mīksta, tad to izņem, atdala no kauliem un sagriež glītos, mazos, četrstūrīņos gabaliņos, pārlej ar izkāsto šķidrumu, kuņģa gaļa iepriekš vārījusies un vēlreiz uzkarsē; pēc tam galertu salej iepriekš ar aukstu ūdeni izskalošanās formās vai bļodiņās un novieto vēsā vietā. Sarecējušu galertu izgāž no formām un pasniedz galdā, sagrieztu pirkstu biežās šķēlēs, rotātu ar zaļumiem, piedevām dodot etiķi vai mārrutku un citas mērces.

### Sivēna galerts.

Sivēna gaļa — 500 g,	sāls — pēc garžas,
ūdens — pēc vajadzības,	ola, burkāni, zaļumi — rotāšanai.
garžas saknes — pēc vajadzības,	

Izmanto vidēji treknu sivēna gaļu no ribu, plecu vai kakla gabaliem, galvas un kājas. Gaļu notīra, sadala mazākos gabalos un liek katliņā līdz ar garžas saknēm vārīties. Vārīšanas laikā rūpīgi noputo.

Kad gaļa gatava, to izņem un sagriež glītos gabalos. Sakārto izskalotos trauciņos, kuņi iepriekš izrotāti burkānu un olu šķēlītēm. Buljonu, kur gaļa vārījies, izkās, ja vajadzīgs dzidrina un atbrīvo no taukiem un pārlej sakārtotai gaļai. Vēsā vietā galertam ļauj sarecēt. Gatavu izgāž no formām uz attiecīga lieluma šķīvjiem un rotā ar zaļumiem. Kā piedevas pasniedz etiķi, sinepes vai mārrutku mērci un kādus stiprākus salātus.

### Vistas galerts.

Vista — 1 gab,  
ūdens — pēc vajadzības,  
garžas saknes — pēc vajadzības,  
sāls — pēc garžas,

želatīns — 3—4 plāksnes uz 1 glāzi  
šķidrums,  
zaļumi — rotāšanai.

Vistu rūpīgi notīra, pārdala uz pusēm un līdz ar garžas saknēm liek katlā, pārlej ar ūdeni, lai ūdens gaļu tikko apsegtu, un vāra uz lēnas liesmas. Izvārīto gaļu sadala porciju gabalos, atbrīvojot tos no lielākiem kauliem un kārtu izskalotos trauciņos, pa starpām liekot glīti sagrieztās garžas saknes. Trauciņos sakārtotai gaļai pārlej izkāsto buljonu, kuņā izkausēts iepriekš nomērcētais želatīns, un novieto vēsā vietā. Galdā vistas galertu pasniedz izgāstu uz piemērota šķīvja, rotātu zaļumiem un tomātu šķēlēm, ar majonēzes mērci un dažādiem salātiem, piemēram, ābolu-plūmju salātiem, paradīzes ābolīšiem u. t. t.

### Zivju galerts.

Zivis — 600 g,  
ūdens — pēc vajadzības,  
garžas vielas — pēc vajadzības,  
garžas saknes — pēc vajadzības,

sāls — pēc garžas,  
želatīns — 3—4 plāksnes uz glāzi  
šķidrums,  
Citrons un zaļumi — rotāšanai.

Zivju galertam lietā dažādas zivis — piemēram: līdakas, zušus, karpas u. t. t. Zivis labi notīra, izņem iekšējos orgānus, atgriež galvu. Zivs galvu līdz ar garžas vielām (dažiem piparu un virces graudiņiem) un garžas saknēm (sīpoliem) liek katlīnā, pārlej ar aukstu ūdeni un uz lēnas liesmas vāra, kamēr iegūst labu zivs buljonu. Buljonā ieliek porciju gabalos sadalīto zivi un turpina vārīt. Kad zivs gatava, to izņem un kārtu iepriekš sagatavotā traukā, pārlej ar izkāsto zivs buljonu, kuņā iepriekš izkausēts želatīns. Vēsā vietā galertu sarecina. Pasniedz galdā izgāztu uz šķīvja un rotātu ar zaļumiem, klāt dod mārrutku vai majonēzes mērci.

### Liellopa fileja želejā.

Liellopa fileja — 500 g,  
sviests — cepšanai,  
garžas saknes — pēc vajadzības,  
burkāni — 500 g,

ūdens — pēc vajadzības,  
sāls — pēc garžas,  
želatīns — 4 plāksnes uz glāzi šķidr.

Veselo fileju notīra, atdala no plēvē, ierīvē ar sāli, ja vēlās arī ar pipariem un liek uz pannas sakarsētos taukos vai sviestā un no visām pusēm apcep brūnu; pēc tam pievieno pakāpeniski, nelielos daudzumos vārošu ūdeni un notīrītās veselās garžas saknes un burkānus. Visu kopā sautē, kamēr gaļa gatava, tad to atdzesē un sagriež pirksta biežās šķē-

lēs un, saliekot kā veselu, kārtu sagatavotā, garenā formā, rotājot ar glīti sagrieztām burkānu šķēlītēm. Sakārtotai filejai pārlej izkāstu šķidrumu, kuņā fileja iepriekš sautējusies un kuņā izkausēts paredzētais želatīna daudzums. Ja pārlejamo šķidrumu vēlas tumšāku, tad sautējot garžas saknes pievieno sabrūninātā veidā. Kad želeja vēsumā sarecējusi, to izgāž uz garena cepeša šķīvja, rotā zaļumiem un tomātu šķēlēm, ja vēlas, ar romu pastētēm, kas pildītas ar dažādiem salātiem. Klāt dod majonēzes mērces.

### Sautēta gaļa ar rožu kāpostiem.

Lielopu gaļa — 500 g,  
sviests — cepšanai,  
ūdeni vai buljons — pēc vajadzības,  
garžas saknes — pēc vajadzības,

burkāni — 100 g,  
rožu kāposti — 300 g,  
sāls — pēc garžas,  
želatīns — 3 plāksnes uz glāzi šķidr.

Gaļu izvēlas bez kauliem, to rūpīgi notīra un uz pannas sakarsētā sviestā vai taukos uz straujas uguns apacep brūnu; pēc tam liek katlīnā, pārlej ar pannas atvārijumu, pievieno garžas saknes, burkānus un sāli un sautē ēšanas gatavībā.

Rožu kāpostus brīdi pamērcē aukstā ūdenī, kam pievienots nedaudz etiķa, pēc tam notīra — atdalot no galviņām nodzeltējušās un neglītās lapiņas, un vāra vieglā sālsūdenī.

Izsutušo gaļu sagriež glītos gabalos un izskatotā trauciņā kārtu līdz ar glīti sagrieztām burkānu šķēlītēm un novāritām rožu kāpostu galviņām. Sakārtoto gaļu un rožu kāpostus pārlej ar izkāsto šķidrumu, kuņā gaļa iepriekš sautējusies un kuņā izkausēts paredzētais želatīna daudzums, un novieto vēsā vietā. Sarecējušu želeju izgāž piemērotā šķīvi, rotā ar zaļumiem un tomātu šķēlēm. Klāt pasniedz dažādus salātus, majonēzes un citas aukstās mērces.

### Mēle un cepetis želejā.

Mēle — 1 gab.,  
cepetis — 200 g,  
olas — 1 gab.,  
skābs gurķis — 1 gab.,

buljons — 1—2 glāzes,  
želatīns — 4—8 plāksnes,  
sāls — pēc garžas,  
zaļumi rotāšanai.

Teļa, cūkas vai vērša mēli brīdi vāra sālsūdenī (kuņam var pievienot arī nedaudz zalpetri), tad izņem, novelk balto ādiņu un atliek atpakaļ katlīnā, vārīšanu turpinot līdz gatavībai. Gatavu mēli izņem, sagriež šķēlēs. Tāpat sagriež arī cepeti. Novāritu olu un gurķi sagriež ripiņās vai glītos, iegarenos gabaliņos. Visu uzmanīgi jaucot, sakārto iepriekš sagatavotās blodiņās vai formās un pārlej ar dzidru buljonu, kuņā iepriekš izkausēts želatīns. Buljonam garžas dēļ var pieliet arī nedaudz etiķa, krāsu var uzlabot, pievienojot cepeša šķidrumu. Želeju vēsumā sarecina, pēc tam izgāž uz šķīvja, izrotā zaļumiem un pasniedz galdā ar majonēzes mērci.

### Mozaika želejā.

Teļa cepetis — 200 g,  
nēģi — 2 gab.,  
mikspikļi — pēc vajadzības,  
olas — 1 gab.,

buljons — 1—2 glāzes,  
želatīns — 4—8 plāksnītes,  
zaļumi rotāšanai.

Teļa cepeti, nēgus, cieti novārtu olu sagriež glītos, vienāda lieluma, četrstūrains gabaliņos. Visu sajaucot ar mikspikļiem, glīti kārtu sagatavotā formā, pārlej ar buljonu, kuņā iepriekš izkausēts želatīns un liek vēsā vietā.

Pasniedz galdā, izgāztu uz piemērota šķīvja, rotātu ar zaļumiem, klāt dodot stiprākas mērces.

### Putni žeļejā.

Putns — 1 gab.,  
sviests — cepšanai,  
ūdens — pēc vajadzības,  
sāls — pēc garžas,

garžas saknes — pēc vajadzības,  
želatīns — 3 plāksnes uz glāzi  
šķidrums,

Lieto jaunākus mājputnus, kā zosis, vistas, pīles, tītarus un arī mēdījumus, kā irbes, meža pīles u. t. t.

Notīrīto putnu sviestā apacep koši brūnu, liek katliņā līdz ar garžas saknēm un burkāniem, pārlej ar pannas atvārijumu un sautē, kamēr putns gatavs. Pēc tam putnu atdzesina, sadala porciju gabalos un kārtu iepriekš sagatavotās formās. Izdevīgi izmantot stāvākas formas, jo glītāki putnu sakārtot, to nesadalot pārāk siki. Kārtojot, glītākās daļas liek ārpusē (piemēram, veselos stilbus, putnu krūtis u. t. t.), bet pārējos gabalus kārtu vidū. Sakārtotam putnam pārlej izkāstu un dzidrināto žeļeju, kas pagatavota no sautējamā šķidrums un želatīna, un novieto vēsumā.

Sarecējušo žeļeju izgāž piemērotā šķīvī, rotā ar zaļumiem, tomātu šķēlēm un pasniedz galdā ar majonēzes un citām aukstām mērcēm.

### Zivs tomātu žeļejā.

Zivs — 600 g,  
garžas vielas — pēc vajadzības,  
garžas saknes — pēc vajadzības,  
ūdens — pēc vajadzības,

sāls — pēc garžas,  
zivju buljons —  $\frac{1}{2}$ —1 glāze,  
tomātu biezenis — 2—3 ēd. karotes,  
želatīns — 3—4 plāksnes.

Lieto dažādas zivis, kā, līdakas, sīgas, mencas, karpas u. t. t.

Zivis notīra, izņem iekšējos organus un galveno asaku un sagriež gabalos. Mazākās zivis liek veselās. Zivs galvu un sagrieztos gabaliņus liek katlā, pārlej ar ūdeni, lai viss būtu apsegts, pievieno sīpolus un vāra uz lēnas liesmas. Gatavus zivs gabaliņus kārtu lēzenā traukā (kuņā žeļeju domā galdā pasniegt), bet zivju buljonu vēl laiciņu pavāra, tad izkāš, pievieno tomātu biezeni un izmērcēto želatīnu un pārlej sakārtotai zivij. Trauku liek vēsumā. Sarecējušo izgāž un, pasniedzot galdā, trauka malas rūpīgi notīra, rotā zaļumiem un tomātu šķēlēm. Klāt pasniedz majonēzes vai mārrutku mērces.

### Nēgi žeļejā.

Nēgi — 6 gab.,  
Liellopu gaļa — 400 g,  
sviests — cepšanai,  
garžas saknes — pēc vajadzības,

sāls — pēc garžas,  
želatīns — 3 plāksnes uz glāzi  
šķidrums,  
zaļumi — rotāšanai.

Liellopu gaļu, kopā ar kauliem, sadala mazākos gabalos un cep uz pannas sakarsētā sviestā vai taukos spilgti brūnu. Pēc tam liek katliņā,

pārlej ar pannas atvārijumu, pievieno uz sausas pannas sabrūninātas garžas saknes (puravus, selerijas, pētersīļus, sīpolus, burkānus), sāli un vāra 2—3 stundas. Vārīšanas laikā novārīto šķidrumu daudzumu papildina ar karstu ūdeni. Gatavo buljonu vajadzības gadījumā dzidrīna, izkāš un izkausē tajā želatīnu. Nēģus sagriež trijās daļās, kārtu piemērotā traukā un pārlej ar mazliet padzisušo sagatavoto buljonu. Trauku novieto vēsā vietā. Sarecējušu pasniedz galdā, rotātu ar zaļumiem.

Šis ēdiens ir arī labs nēģu uzglabāšanas veids, jo kamēr žeļa ir stingra, nēģi nevar bojāties.

### Zivs olu žeļejā.

Žāvēta menca — 500 g,  
selerijas — 100 g,  
sviests — 100 g,  
kviešu milti — 1 ēd. karote,  
buljons — pēc vajadzības,  
olas dzeltānumi — 4 gab.,

skābs krējums — 200 g,  
želatīns — 3 plāksnes uz glāzi  
šķidrums,  
sāls, cukurs, citronu sula vai etiķis,  
sinepes — pēc garžas.

Žāvētu mencu notīra, atbrīvo no asakām un sadala sīkākos gabalos. Selerijas notīra un novāra, pēc tam atdzesē un sagriež mazos četrstūrīņos gabalos un sajauc ar zivs gabaliņiem. Sviestu uz pannas izkausē, pievieno miltus un uzkarsē, tad atšķaida ar karstu buljonu, pievieno olas dzeltānumus, sakultus ar skābu krējumu, citronu sulu vai etiķi, sinepes un sāli pēc garžas un uzkarsē. Želatīnu izmērcē aukstā ūdenī un pēc tam izkausē gatavā mērcē. Mērci, pastāvīgi maisot, mazliet atdzesē, pēc tam ielej plānā kārtiņā labi izveidotā formā un ļauj sarecēt. Mencu un seleriju gabaliņus viegli cilājot, piejauc pārējai mērcei un salej formā virs sarecinātās mērces un novieto vēsā vietā. Pasniedzot galdā, žeļeju izgāž no formas piemērotā šķīvī, rotā ar zaļumiem un tomātu šķēlēm.

### Olas un tomāti žeļejā.

Olas — 3 gab.,  
tomāti — 3 gab.,  
vistu buljons — 1,5 glāzes,

želatīns — 6 plāksnes,  
sāls — pēc garžas,  
zaļumi — rotāšanai.

Var izmantot vistas vai liellopa buljonu. Šo ēdienu var gatavot arī bez tomātiem.

Cieti novārītas olas (vāra 7—10 minūtes), sagriež glītās šķēlēs, tāpat sagriež arī tomātus. Tomātus ieteicams izvēlēties apmēram olu lielumā, lai tomātu un olu šķēlītes lieluma ziņā pārāk neatšķirtos. Sagatavotā gredzenveidīgā formā liek vienu olu, vienu tomātu šķēlīti, tādā kārtībā formu piepildot, un pārlej ar buljonu, kurā iepriekš izkausēts želatīns; novieto vēsumā. Labi sarecējušu to izgāž piemērotā šķīvī, rotā zaļumiem.

V. Latsone

## Pastētes.

Pastēšu gatavošanai galvenā kārtā ņem aknas, bez tam arī mediju-mus, silķi, sieru, kuņiem piemīt stipra, īpatnēja garša.

Aknas vispār ir bagātas barības vielām un tās lietojot mēs iene-sam uzturā lielāku dažādību.

Gatavojot pastēti, nāk klāt dažādas piedevas, kas pavairo viņu garžu, vērtību. Te var minēt sviestu, žāvētu speķi, tad arī dažādas gar-žas vielas — citrona sulu, mizu, muskātriekstu, vīnu, rumu u. c. Kā nepieciešama piedeva pastētēm ir arī dažādas garžas saknes — sīpoli, bur-kāni, selerija, bez tam varbūt āboli.

Pastētei ir jābūt ļoti nogaržotai, ar diezgan pikantu garžu. Bez tam arī struktūras ziņā tai jābūt smalkai, ne graudainai, kas atkarājas no labas aknu vai gaļas sastrādāšanas, to maļot gaļas mašīnā vairākas reizes un izrīvējot caur sietiņu. Beidzot vēl ļoti jāsastrādā ar piede-vām un garžas vielām.

Pastētes visvairāk pasniedz uz aukstā galda, dažādi veidojot uz ma-ziem šķīvišiem. Bez tam var arī salikt mazās formītēs vai krūzītēs, kas iepriekš izslacītas ar aukstu ūdeni, un atstāt atdzišanai. Pēc tam pastēti izgāž uz šķīviša, greznojot ar putotu sviestu, ko izspiež caur greznojamo cauruli, vai arī caur pergamenta papīra tūtiņu vai drēbes



Izrotātas pastetes.

maisīņu. Vēl grezno ar tomātu, citrona vai skāba gurķa šķēlītēm, kā arī zaļumiem.

Pastētes var arī izmantot sviestmaizīšu gatavošanai, pāriezot tās vai arī izspiežot caur greznojamo cauruli, greznošanai — jau minētie: citrons, zaļumi u. t. t.

### Teļa aknu pastēte.

Teļa aknas — 0,2 kg,  
sāls — pēc garžas,  
sviests cepš. — 30 g,  
šķidrums — pēc vajadzības,

garžas saknes,  
sviests — 50 g,  
citrona miza,  
citrona sula — pēc garžas.

Aknas atbrīvo no plēves un sagriež mazākos gabalos. Nedaudz pārkaisa ar sāli un sakarsētā sviestā apacep spilgti brūnas. Tad pārlej ar buljonu vai karstu ūdeni, lai aknas tikko apņemtas, pievieno notīrītas garžas saknes (sīpols, burkāni vai citi) un aizvākotā traukā sautē, kamēr mīkstas. Tad izmaļ vairākas reizes (2—3) caur gaļas mašīnu, izrīvē caur sietiņu. Ja aknas sausas, pēc vajadzības pievieno šķidrums, kurā aknas sautējās. Tad masai pievieno saputotu sviestu, pierīvē nedaudz citrona mizas, beidzot pievieno citrona sulu un visu maisa tik ilgi, kamēr masa vienāda, kļuvusi smērīga.

Piezīme. Līdzīgi gatavo arī cūkas aknu pastēti, bet kā piedevu var likt klāt žāvētu speķi, ņemot uz 0,2 kg aknām 0,1 kg speķa; kā garžas viela vēl varbūt muskātrieksts.

### Kartupeļu — brētliņu pastēte.

Kartupeļi — 250 g,  
brētliņi — 15 gab.,  
sīpols — 1 gab.,

ēd. eļļa — 1 ēd k. (vai sviests 20 g),  
skābs krējums — 50 g,  
pipari, etiķis, sinepes — pēc garžas.

Notīrītus brētliņus (var lietot arī siļķi), izmaļ kopā ar novārītiem, nomizotiem kartupeļiem. Tad masai pievieno eļļā apaceptu sīpolu, skābu krējumu, garžas vielas. Visu labi sastrādā. Gatavu masu liek uz šķīvja, piedodot četrkantīgu, apaļu vai iegarenu formu. Nolidzināšanu izdara ar karstā ūdenī sakarsētu nazi. Grezno ar zaļumiem, citrona vai tomātu šķēlītēm.

### Siļķu — speķa pastēte.

Siļķe — 2 gab.,  
žāv. speķis — 75 g — 80 g,  
āboli — 0,1 kg,  
skābs gurķis — ½ gab.,

sīpols — 1 gab.,  
sviests — 20 g,  
skābs krējums — 1—2 ēd. kar.

Nomērcētas, notīrītas, no asakām atbrīvotas siļķes, žāvētu speķi, skābu gurķi un ābolus (pēdējiem izņem serdi) samal gaļas mašīnā. Tad masai pieliek sviestā brūni apaceptu sīpolu un skābu krējumu. Visu labi sastrādā, uzliek uz šķīviša, piedodot siļķes formu, pieliek siļķes galvu un asti un izgrezno ar zaļumiem vai citrona šķēlītēm.

### Vistu aknu pastēte.

Vistu aknas — 0,250 kg,  
sāls, pipari — pēc vajadzības,  
sviests, cepšanai — 25 g,

āboli — 0,1 kg (antonovkas),  
sīpoli — 0,1 kg,  
sviests — 0,1 kg.

Vistu aknas notīra, apkaisa ar sāli un pipariem un sakarsētā sviestā apcep brūnas, kopā ar šķēlēs sagrieztiem, nomizotiem, no serdes atbrīvotiem āboliem un ripās sagrieztiem sīpoliem. Pēc tam izmaļ caur gaļas mašīnu (2—3 reizes) un tad masai pievieno saputotu sviestu. Visu labi sastrādā, kamēr masa vienāda. Pasniedz, greznotu ar ceptām ābolu šķēlitēm un glīti sagrieztām sīpolu ripiņām, kā arī zaļumiem.

**Piezīme.** Ja aknas pēc apcepšanas vēl cietas, tad pievieno nedaudz karsta ūdens vai buljona un pasautē.

#### Zoss aknu pastēte.

Zoss aknas — 0,2 kg,  
sviests — 30 g,  
sāls,  
šķidrums — pēc vajadzības,  
sīpols — 1 gab.,

sviests — 50 g,  
rums vai vins — pēc garšas vai  
citrona sula — pēc garšas,  
putu krējums — 2 ēd. karotes.

Notīrītas, sadalītas aknas pārkaisa ar sāli un sviestā apcep brūnas, tad pievieno šķidrumu, lai aknas apsedz, garšas saknes (sīpolu) un sautē mikstas. Pēc tam tās izmaļ caur gaļas mašīnu, iztrin caur sietiņu, pēc vajadzības pievieno sautējamo šķidrumu. Tad masai pievieno saputotu sviestu, putu krējumu un garšas vielas. Tad maisa visu tik ilgi, kamēr masa vienāda, miksta, smērīga.

#### Irbes pastēte (arī zaļa).

Irbe — 1 gab. (vai zaķis — ½ gab.),  
sviests — 30—40 g,  
sāls,  
šķidrums — pēc vajadzības,

garšas saknes,  
sviests — 0,1 kg,  
citrona sula,  
muskatrieksts.

Irbi notīra, sagriež mazākos gabalos un ierīvē ar sāli, apcep sakarsētā sviestā brūnu, pievieno šķidrumu, lai gaļa apsegta, un sautē zem vāka mikstu. Tad gaļu atbrīvo no kauliem, izlaiž caur gaļas mašīnu, izrīvē caur sietiņu, pievieno saputotu sviestu, garšas vielas un visu ļoti labi sastrādā. Pasniedz galdā tādā pat veidā kā teļa aknu pastēti.



## Aukstās mērces.

Pie aukstiem cepešiem, zivīm, veltnēm, saknēm želejā un dažādiem galertiem bez salātiem, pasniedz arī dažādas aukstās mērces. Tās mēdz gatavot stiprākas, t. i. ar lielākām dažādu garšvielu piedevām, nekā siltās mērces. Visvairāk lietotās garšvielas ir: sāls, etiķis vai citrona sula (pēdējā labāka), sinepes (ar karstu ūdeni aplietas un sajauktas putriņā), cukurs, sīpoli, mārrutki, pipari, paprika, tomātu biezenis, skābi gurķi vai pipargurķīši u. c. Daudzām mērcēm kā īpatnēju garšvielu lieto soju jeb sojas mērci. Šo sojas mērci pagatavo no īpaši raudzētām sojas pupām, dažādām garšas saknēm un garšvielām, iegūstot brūnu, stipru, aromātisku ekstraktu — mērci. Dažādām vajadzībām jau ir speciāli pagatavotas sojas mērces, piem., majonēzes mērcēi — „Cabul“ soja, jāņogu želejas mērcēi — „Bifštek“ soja u. t. t. Gatavojot aukstās mērces, bieži neapmierinājās ar vienu vai dažām no šīm garšvielām, bet tās pievieno uz reizi vairākas, dažreiz pat visas augšā minētās. Vēriba jāgriež tikai tam, lai zināmai mērcēi vajadzīgās un īpatnējākās garšvielas tiktu pieliktas vairāk, lai tādā kārtā to garža tad arī izceltos. Auksto mērcu pielietošana ir ļoti daudzpusīga.

1) Kā jau aizrādīts, aukstās mērces var pasniegt pie daudziem aukstiem, gaļas ēdieniem. 2) Aukstās mērcēs, sevišķi majonēzes mērcē, bieži iesaldē putnu gaļu, mēli, saknes u. c. produktus. 3) Šīs mērces lieto daudzu auksto salātu pagatavošanai, lai atsevišķās salātu sastāvdaļas saistītu kopā. Ikdienā daudzreiz tas namamātei ir ļoti izdevīgi, jo, gatavojot ēdienu, bieži paliek pāri gan gaļa, gan saknes. Sajaucot šo pārpalikumu ar kādu no aukstām mērcēm, iznāk jauns ēdiens, ar ko aizpildīt kādu maltītes reizi.

Visizplatītākā un vairāk pielietotā aukstā mērcē ir majonēzes mērcē. No majonēzes mērces ir atvasināta vesela rinda citu auksto mērcu. Tamdēļ arī majonēzes mērces pagatavošanai jāpiegriež liela vēriba un uzmanība, lai tiešām tā iznāktu laba. Šeit jāņem vērā zināmi pamatnoteikumi, tad majonēzes mērces pagatavošana ir samērā vienkārša un arī iesācējām nesagādā lielas grūtības.

Majonēzes mērces galvenās sastāvdaļas ir olas, eļļa, un dažādas garšvielas. Mērces gatavošanai lieto tikai olu dzeltānumus, gan veselas olas, jēlā vai vāritā veidā. Olas nedrīkst būt konservētas, jo dažreiz grūti tad atdalīt olas baltumu no dzeltānuma. Vislabākās ir svaigas, tikko dētas olas. Eļļai jābūt labai, svaigai ēdamai eļļai, bez sevišķas, īpatnējas piegaržas. Majonēzes mērces gatavošanai vislabākā ir olīveļļa, arī riekstu eļļa, sliktākas sezam, saules puķu eļļas, jo tām ir spēcīga,



Majonezes gatavošanai nepieciešamais materiāls un darba rīki.

Īpatnēja piegārša, kas sajūtama arī mērcē un ko daudzi necieš. Svarīga prasība, lai eļļa nebūtu ļoti auksta, t. i. nebūtu palikusi jau duļķaina. Aukstu eļļu iepriekš sasilda, ieliekot eļļas pudeli traukā ar siltu ūdeni. Patur tik ilgi, līdz eļļa kļūst dzidra, caurspīdīga. Ja eļļa sasilusi mazliet vairāk kā vajadzīgs, tad tas uz mērces gatavošanas gaitu sliktu iespaidu neatstāj. Eļļu ar olu dzeltānumiem savieno pamazām, visu laiku maisot — putojot vai nu ar putojamo slotiņu, vai lielos vairumos gatavojot — speciālās, ar elektrību darbināmās mašīnās. Olu dzeltānumus ieliek dziļākā māla vai fajansa bļodā un ar putojamo slotiņu puto, maisa visu laiku, uzmanīgi pilinot klāt eļļu. Lai eļļu varētu pamazām, pa pilienam pievienot, tad eļļas pudeles korķi iegriež robiņu, pa kuru tad eļļa var pilēt traukā. Sevišķi uzmanīgiem ar eļļas pievienošanu olu dzeltānumiem jābūt mērces gatavošanas sākumā. Uz gatavošanas beigām eļļu var pievienot lielākām porcijām. Lai pagatavotu labu majonēzes mērci, tad olām un eļļai jābūt pareizā attiecībā. Pievienojot eļļu jēliem olu dzeltānumiem, uz 6 olu dzeltānumiem var ņemt 1 l. eļļas — ne vairāk. Gatavojot majonēzi no vārītiem olu dzeltānumiem vai veselām olām, eļļas samēri ir daudzkārt mazāki. Olu dzeltānumus ar eļļu puto — maisa tik ilgi, līdz masa ir ļoti bieza, dažreiz pat savēlusies vienā pikā. (Tas notiek tad, ja ņemta augšā minētā olu dzeltānumu un eļļas attiecība.) Šādu biezu majonēzi pirms izlietošanas vēl atšķaida līdz normālam biežumam — skāba krējuma biežumam. Atšķaidīšanai lieto neputotu putu krējumu, skābu krējumu, siltu ūdeni. Pēdējo lieto bieži tad, kad majonēzes mērci nākas gatavot lielos vairumos. Kā garšas vie-

las majonēzes mērcei pieliek sāli, cukuru, sinepes, etiķi. Šis minētās garšvielas pieliek olu dzeltānumiem gatavošanas sākumā. Pagatavotai mērcei vēl pievieno citrona sulu un, ja vēlas, sojas mērci.

Ja majonēzes mērci pasniedz kā piedevu citiem aukstiem ēdieniem, tad to sapilda mērces traukā, ar karoti vai nazi glīti nolīdzina un, ja vēlas, pārkaisa ar smalki sakapātiem pētersīļu zaļumiem. Dažreiz majonēzes mērce neizdodas. Tam par iemeslu var būt: 1) auksta eļļa, 2) veca eļļa, 3) olu dzeltānumiem par daudz ātri pievienota eļļa, 4) eļļas un olu dzeltānumu nepareiza attiecība.

Daudzreiz majonēzes mērci var vēl izlabot, ja laikā pamana gatavošanas gaitā pieļauisto kļūdu. Ja eļļas, sevišķi sākumā, ir pievienots uzreiz ļoti daudz, tad izlabot var, pievienojot nedaudz etiķa vai citrona sulas, pie kam visu laiku dūšīgi maisa. Ja eļļas samērs nav pareizs, dzeltānumi vairāk nesaista eļļu, tad jāpievieno vēl kāds olu dzeltānums.

Majonēzes mērci ir ļoti daudz. Dažādību ienes dažādās gatavošanas gaitas, samēru sastāvs, kā arī eļļas vietā lietots skābs vai putu krējums un sviests.



Eļļas pievienošana olas dzeltēnumiem.

#### Parastā majonēzes mērce.

Olu dzeltānumi — 3 gab.,  
eļļa —  $1\frac{1}{2}$ —2 gl.,  
sāls —  $\frac{1}{2}$  tējkar.,  
cukurs —  $\frac{1}{2}$  tējkar.,  
sinepes —  $\frac{1}{2}$  tējkar.,

etiķis —  $\frac{1}{2}$  ēd. kar.,  
citronu sula — no 1 citr.,  
sojas mērce — 1 ēd. kar.,  
skābs krējums —  $\frac{1}{4}$  gl.

Olu dzeltānumus uzmanīgi atdala no baltumiem. Dziļākā traukā, kopā ar sāli, cukuru, sinepēm (iepriekš sagatavotām) un etiķi ar putu slotiņu labi saputo. Tad, uzmanīgi pilinot un visu laiku maisot, pievieno eļļu, līdz masa ir gaiša un ļoti bieza. Gatavai masai pieliek citrona sulu, skābu vai saldu krējumu un, ja vēlas — sojas mērci. Labi izmaisa. Šo majonēzes mērci pasniedz pie vārītām, pildītām zivīm un putniem un izlieto kā pamatu citu mērcu gatavošanai.

#### Neistā majonēzes mērce.

Olu dzeltānumi, vārīti — 2 gab.,  
olu dzeltānumi, jēli — 2 gab.,  
eļļa —  $\frac{1}{2}$  gl.,  
sāls — 1 naža gals,

cukurs —  $\frac{1}{2}$  tējkar.,  
sinepes —  $\frac{1}{2}$  tējkar.,  
etiķis — 1 ēd. kar.

Cieti novāritus olu dzeltānumus bļodiņā ar koka karoti smalki saberž. Pamazām, vienu pēc otra, pievieno jēlos olu dzeltānumus, garžas vielas un maisa tik ilgi, līdz masa vienāda, gaiša. Uzmaniģi pilinot un visu laiku maisot, pievieno labu ēdamo eļļu. Pasniedz galvenā kārtā pie silķēm.

#### Vāritā majonēzes mērce.

Olas — 3 gab.,  
eļļa — 3 ēd. kar.,  
pipari — 1 naža gals,  
etiķis — 1 ēd. kar.,

sāls — ½ tējkar.,  
kartupeļu milti — 1 tējkar.,  
piens — 1 glāze.

Veselas olas bļodiņā ar putojamo slotiņu pamatīgi saputo, visu laiku uzmanīgi pilinot klāt eļļu. Pievieno garžas vielas, kartupeļu miltus un beidzot pielej pienu. Ūdens peldē, visu laiku maisot, šķidro masu karsē tik ilgi, kamēr mērce sabiezē skāba krējuma biezumā. Atzdesē, visu laiku maisot, lai mērce būtu vienāda.

Karsēšanu var izdarīt, sagatavoto šķidro masu ielejot katliņā ar biežākām sienām un liekot to uz lēnas uguns. Jāmaisā ļoti uzmanīgi, līdz mērce sabiezē.

#### Viltotā majonēzes mērce.

Sviests — 50 g,  
kviešu milti — 40—50 g,  
piens, vai buljons — ¼ ltr.,  
olu dzeltānumi — 2 gab.,

sāls, cukurs — pēc garžas,  
etiķis, sinepes — pēc garžas,  
eļļa — ¼ glāzes.

Sviestu katliņā izkausē, pieber kviešu miltus, izmaisā un tūlīt atšķaida ar karstu pienu vai buljonu. Mērcei jābūt pabiezai. Pagatavoto balto mērci mazliet atzdesē, pievieno olu dzeltānumus, garžas vielas un pamazām, visu laiku maisot, labu ēdamo eļļu. Eļļas vietā, ja vēlas, var lietot skābu krējumu.

#### Vīna majonēzes mērce.

Sīpols — 1 gab.,  
sviests — 25 g,  
baltvīns — ¼ ltr.,  
olu dzeltānumi — 3 gab.,

eļļa — ½ glāzes,  
citrona sula — no ½ citrona,  
sāls, pipari — pēc garžas.

Vidēji lielu sīpolu sagriež nedaudz sīkāki. Sviestā apcep caurspīdīgu, pielej vīnu un kādu laiku pasautē. Pēc tam izkāš. Jēlus olu dzeltānumus puto pamazām, pievienojot eļļu. Kad visa eļļa pievienota, masa kļuvusi gaiša, biežāka, pieliek citrona sulu, garžas vielas un visu labi izmaisā. Beidzot pielej izkāsto, ar sīpoliem savārīto baltvīnu un labi samaisā. Ūdens peldē, visu laiku maisot, karsē tik ilgi, līdz mērce ir skāba krējuma biezumā. Maisot atzdesē.

#### Asā majonēzes mērce. (Tatāru mērce.)

Majonēzes mērce (parastā) — ½ gl.,  
pipargurķīši — 4—5 gab.,  
sīpols — 1 gab.,  
lociņi — 1 tējkar.,

pētesiļu zaļumi — 1 tējkar.,  
kāperi — 15 gab.,  
sojas mērce — 1 ēd. kar.,  
sāls, pipari, sinepes — pēc garžas.

Pipargurķišus, sīpolu (vidēji lielu), kāperus smalki sakapā. Tāpat smalki sakapā arī lociņus un pētersiļu zaļumus. Parastai majonēzes mērcei, kas iepriekš atšķaidīta ar skābu krējumu, līdz normālam mērces biežumam, pievieno visas sasmalcinātās mērces sastāvdaļas un garšas vielas. Labi izmaisa. Asās majonēzes mērces sastāvā dažreiz ietilpst arī cieti novārīta un smalki sakapāta ola. Šī mērce ir ļoti pikanta. Pasniedz pie ceptām zivīm, pie teļa gaļas un citiem cepešiem.

### Tomātu majonēzes mērce.

Majonēzes mērce (parastā) — ½ gl., sāls, pipari, sinepes — pēc garšas.  
tomātu biezenis — ½ glāzes,

Parastai majonēzes mērcei pievieno tomātu biezeni un garšas vielas. Pasniedz pie vārītām zivīm.

### Remulādes mērce.

Ola — 1 gab., pētersiļu zaļumi — ½ tējkar.,  
kaperi — 10 gab., sinepes — ½ tējkar.,  
sīpols — ½ gab., sāls, pipari — pēc garšas,  
pipargurķīši — 4—5 gab., soja — 1 ēd. karote,  
majonēzes mērce — 5 ēd. kar.

Cieti novārītu, nolobītu olu, kāperus ½ no vidēji liela sīpola un pipargurķišus smalki sakapā. Visu sajauc ar pašķidru parasto majonēzes mērci (majonēzes atšķaidīšanai lieto saldu krējumu, dažos gadījumos arī baltvīnu). Beidzot mērcei pievieno smalki sakapātus pētersiļu zaļumus un pārējās garšas vielas. Sojas mērce var arī izpalikt.

Pasniedz pie vārītām zivīm, teļa gaļas.

### Jāņogu žeļejas (Cumberlandes) mērce.

Jāņogu žeļēja — 100 g, soja — 1 tējkar.,  
apelsīnu sula — no ½ gab., cukurs — pēc garšas,  
citronu sula — no ½ gab., sāls — pēc garšas,  
apelsīnu miza — no 1 apelsīna, sinepes — 1 tējkar.

Sarkano jāņogu žeļēju izrīvē caur astru sietiņu, lai tā būtu vienāda. Pievieno apelsīnu un citronu sulu, applaucētu, no baltās daļas atbrīvotu un ļoti smalkās strēmēlītēs sagriestu apelsīnu mizu, sojas mērci (ieteicams ņemt „Bifštek“ soju), cukuru, sāli un sinepes (saldās — franču sinepes). Ja vēlas, šai mērcei var vēl pievienot nedaudz Madeira vai citu sarkanvīnu. Asākas garšas piedošanai — sīpola sulu (notīrītu sīpolu uz smalkās rīves sarīvē un sulu izspiež caur marles drēbīti). Mērce ir pikanti salda. Pasniedz tikai pie medījumiem.

### Mārrutku mērce.

Mārrutki — 100 g, cukurs — pēc garšas,  
ābols — ½ gab., sāls — pēc garšas,  
skābs krējums — 200 g, etiķis — pēc garšas.

Notīrītus mārrutkus un nomizotu ābolu sarīvē uz smalkās sakņu rīves. Sajauc ar skābu krējumu, kuņam pēc garšas pielikta sāls, cukurs

un etiķis. Pasniedz pie pildītām zivīm, galertiem, sivēna gaļas, piem., do-  
dot galdā sagatavotu, veselu sivēnu aukstā veidā.

### Tomātu mērce.

Burkāni — 1 sakne,  
pētersīļi — ½ sakne,  
selerijas — ½ sakne,  
puravi — ½ gab.,  
sīpoli — 2 gab.,  
eļļa — ½ glāze,

etiķis — ¼—½ glāze,  
tomātu biezenis — 500 g,  
sāls, cukurs — pēc garšas,  
paprika, virces, pipari — pēc garšas,  
nagliņas, lauru lapas — pēc garšas.

Notīrītu, nelielu burkānu, pētersīļu un nelielu ¼ sakni selerijas sa-  
rīvē uz rupjās sakņu rīves. Puravus (atgriežot vispirms lapas un sak-  
nītes) un sīpolus sagriež mazos gabaliņos. Kopā ar sarīvētām saknēm  
liek katlīnā, pievieno labu ēdamo eļļu, etiķi un sautē tik ilgi, līdz saknes  
pusmīkstas (ja vajadzīgs, pielej nedaudz ūdens). Pusmīkstām saknēm  
pievieno tomātu biezeni, visas minētās garšvielas un laiku pa laikam ap-  
maisot sautē saknes tālāk, līdz tās ir mīkstas, bet nesajukušas. Labi  
pagatavotai mērcei jābūt bieza skāba krējuma biezumā. Pasniedz pie  
ceptām zivīm, siļķēm.

## Salāti.

Aukstie ēdieni, kuņus apzīmējam ar salātu nosaukumu, ir ļoti dažādi un raibi pēc sava sastāva. Tos var gatavot no saknēm, dārzājiem, dažādām gaļām un zivīm, vai nu lietojot šos barības līdzekļus katru par sevi, vai sajaucot pēc vēlēšanās savā starpā dažādos daudzumos un dažādās kombinācijās. Saknes un dārzājus salātu gatavošanai var ņemt pilnīgi svaigus, nekarsētus vai, pirms sajaukšanas ar citām piedevām — vārit. Sagatavošanai nevāritā veidā noderīgākās saknes un dārzāji, kurus jau sen esam pieraduši lietot nevāritā veidā, kā, piem., redīsi, svaigie gurķi, tomāti, rutki, svaigie un skābie kāposti, selerijas, lapu salāti un citi. Sagatavoti bez karsēšanas, šie barības līdzekļi saglabā sevi darbīgus vitāminus, fermentus, nezaudē arī minerālvielas. Pie viņu pagatavošanas sevišķi liela vērtība jāpiegriež pamatīgai tīrīšanai un mazgāšanai, jo stipri mēslotās zemēs augušās šo stādu daļas var nest uz sevis dažādus parazītus un slimību dīgļus, kas var apdraudēt mūsu veselību. Tādas saknes, kā kartupeļi, bietes, tāpat gaļa un zivis pirms sagatavošanas salātos, jākarsē, vārot (kartupeļi, citas saknes, zivis) vai cepjot (gaļa). Kā vienā, tā otrā gadījumā jāskatās uz to, lai šos barības līdzekļus nekarsētu pārāk ilgi, jo tad tie izjūk un slikti padodas sasmalcināšanai. Visas saknes ieteicams būtu vārit ar visu mizu, pēc vārīšanas tās vēl karstas nomizot, tad pilnīgi atdzēsēt un tikai tad sasmalcināt. Zivis pēc novārīšanas jācenšas pēc iespējas ātrāk notīrīt no asakām un ādas, cepešus un citu gaļu vajaga sasmalcināt aukstus.

Kā citas salātu nepieciešamās sastāvdaļas jāmin vēl garšas vielas. Tās var būt dažādas un dažādas, kā, piemēram, sāls, pipari, sipoli, pētersiļu un diļļu zaļumi, turku pipari, paprika, sinepes, mārrutki, soja mērces un t. l. Nereti vieniem salātiem liek klāt vairākas garšas vielas, citreiz apmierinājas tikai ar vienu. Katrā gadījumā garšas vielām jābūt labi sasmalcinātām un ar mēru pieliktām, jo viņu uzdevums ir tikai izcelt un pastrīpot salātu galvenās sastāvdaļas garšu, nevis pēdējo nomākt.

Salātu cieto un stingro sastāvdaļu sajaukšanai vajadzīgas mērces; tās var būt dažādas, sākot ar eļļu, kuņai klāt piejaukts etiķis vai citrona sula, pārejot uz skābu krējumu, putu krējumu, aukstām tomātu un beidzot ar dažādām majonēzes mērcēm. Lai salāti nebūtu pārāk bieži un ilgi jāmaisa, tad pirms maisīšanas sākuma, tiem pievieno visas vajadzīgās garšas vielas un paredzētā daudzumā arī pārlejamo mērci. Sajaukšanai labāk lietot nevis kaņoti, kā to parasti mēdz darīt, bet divas dakšiņas, ar kuņām salātus izcilā. Ja salātu sajaukšanai lietota bieza

piedeva, kā majonēzes mērce vai skābs krējums, tad var sajaukt ar salātiem tikai pusi no uzdotā mērces daudzuma, bet otro pusi pārklāt salātiem pāri tad, kad tie jau ielikti salātu traukā. Salātu greznošanai lieto zaļumus, pašu salātu sastāvdaļas vai citus barības līdzekļus, kas ar dotiem salātiem labi garšo. Pasniedz salātus galdā, skatoties pēc sastāva, dziļākos stikla, fajansa vai porcelāna traukos, izņēmuma gadījumos arī pavisam lēzenos traukos.

Kā jau ievadā aizrādīts, salātiem uz aukstā galda būtu jāierāda izcili vieta, jo tie rada patīkamu pārmaiņu citādi vienpusīgai gaļas barībai, sekmē arī labāku gaļas izmantošanu; bez tam salāti, salīdzinot vienkārši gatavojami un nesaista nama māti pārāk cieši pie receptes, jo ļauj tai rīkoties arī pēc savas garšas un labākās pārlicības, tā radot vēl pilnīgi jaunus, nekur neaprašītus ēdienus.

Salātiem vajadzētu ierādīt redzamu vietu ne tikai uz aukstā galda, bet arī lietot tos pie siltiem ēdieniem daudz vairāk, nekā to esam parādūši darīt līdz šim.

### Kartupeļu salāti.

Kartupeļi — 250—300 g,	eļļa — 1—1½ ēd. kar.,
sīpols — 50 g,	etiķis — ¼ gl.,
sāls, pipari — pēc garšas,	vārīts ūdens — pēc vajadzības.

Ar mizu novārtus kartupeļus nomizo, sagriež plānās šķēlītēs. Tad tiem pievieno, cik vien iespējams, plāni sagrieztu sīpolu (pie kam labāk ņemt saldās sīpolu šķirnes), sāli, piparus un etiķi ar eļļu. Pedējos var likt pēc garšas un tik daudz, lai salāti būtu slapji. Ja etiķis ir par stipru, tad to atšķaida ar vārītu ūdeni. Etiķa vietā var lietot arī citrona sulu. Sīpolu vietā var lietāt rupji sarīvētas selerijas.

### Kāpostu salāti.

Baltie kāposti — 200 g,	eļļa — 3 tējkar.,
sarkanie kāposti — 200 g,	etiķis — 2—3 ēd. kar.
sāls, pipari, cukurs — pēc garšas,	

Kāpostiem izgriež kacenus un citas cietākās daļas, sagriež apm. 2 cm<sup>2</sup> lielos gabaliņos un katrus par sevi apvāra gandrīz gatavus, bet vēl pastingrus sāls ūdenī. No šķidruma notecinātiem kāpostiem pievieno sāli, piparus, mazliet cukura un etiķi ar eļļu pēc garšas. Etiķi var atvietot ar citrona vai ābolu sulu pie baltiem un arī dzērveņu sulu pie sarkanajiem kāpostiem. Dziļākā vai lēzenā stikla vai fajansa traukā liek balto un sarkano kāpostus blakus, veidojot no tiem spēcīgu krāsu pretstatu. Šie salāti ir ļoti dekoratīvi uz galda, kā arī atspirdzinoši.

### Jaukie salāti.

Kartupeļi — 150—200 g,	skābs gurķis — 1 gab.,
bietes — 100 g,	sāls, pipari, sinepes — pēc garšas,
pupiņas — 50—75 g,	eļļa — 3—4 tējkar.,
cepeša atliekas — 100 g,	etiķis — 3—4 ēd. kar.

Nomērcētas pupiņas sāls ūdenī novāra mikstas; atdzisušām pievieno novārtus, nomizotus un nelielos gabaliņos sagrieztus kartupeļus un bie-



tes, kā arī tāpat sagrieztus skābus gurķus un cepeša atliekas; (pēdējās salātos var arī izpalikt). Tad salātiem pievieno etiķi, eļļu un garšas vielas. Ja salāti ar uzdoto etiķa daudzumu iznāk pietiekoši skābi, bet sausi, tad tiem var pieliet klāt nedaudz auksta, vārīta ūdens. Šos salātus labāk pasniegt galdā pāris stundas pēc sagatavošanas, tad, kad tie mazliet ievilkušies. Jāatzīmē, ka jauktie salāti vēsos gada laikos labi uzglabājas parastās pieliekamajās telpās; tādēļ tie būtu sevišķi ieteicami ikdienišķai lietošanai brokastīs un vakariņās.

### Itaļu salāti I.

Kartupeļi — 250—300 g,  
cepeša atliekas — 150 g,  
svaigs gurķis — 1 gab.,  
tomāti — 250 g,

salāti — 1—2 galv.,  
sāls, pipari — pēc garšas,  
etiķis — apm.  $\frac{1}{2}$  gl.,  
eļļa — 2—3 ēd. kar.

Kartupeļus ar mizu novāra, nomizo, sagriež ļoti plānās šķēlītēs. Cepeša atliekas sagriež ļoti plānās šķēlēs, pēc tam pus pirksta garās un apmēram  $\frac{1}{2}$  cm plātās strēmelēs. Svaigu gurķi nomizo un sagriež ripiņās, tomātus — plānās šķēlītēs. Kad visas sastāvdaļas attiecīgi apstrādātas, tās katru par sevi pārkaisa ar sāli, pipariem un aplaista ar etiķi un eļļu, pēc tam ļauj minūtes 10—15 ievilkties. Tad lēzenā stikla vai fajansa traukā izklāj nomazgātas, nosusinātas salātu lapas. Uz tām liek kārtām kartupeļus, gurķus, cepeti un tomātus ar tādu aprēķinu, lai salātu maliņa būtu redzama. Piramidveidīgi sakārtotus salātus apļej ar pāri palikušo etiķa-eļļas maisījumu, izgrezno ar salātu serdēm.

### Kartupeļu-burkānu salāti.

Kartupeļi — 150—200 g,  
burkāni — 100—150 g,  
sāls, cukurs — pēc garšas,

mārrutki — 50 g,  
skābs krējums — 150—200 g,  
etiķis — pēc garšas.

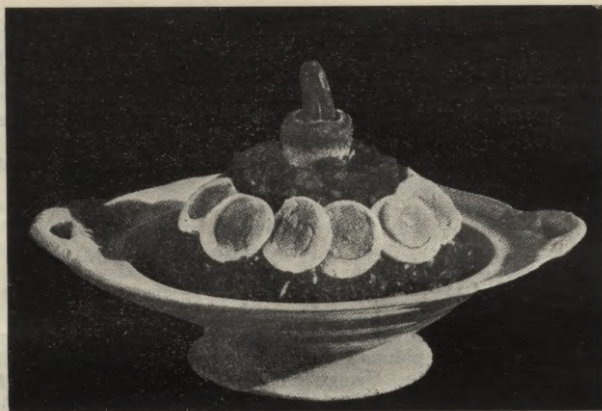
Kartupeļus un burkānus ar mizu novāra, nomizo un kartupeļus sagriež plānās šķēlītēs, bet burkānus saēvelē garenās, skaidās uz rupjās rīves. Tad tiem pievieno notīrītus, smalki sarīvētus mārrutkus, skābu krējumu un pārējās garšas vielas. Traukā sakārtotus salātus, pasniedzot galdā, pārkaisa ar sakapātiem pētersiļu zaļumiem vai lociņiem.

### Jauktie salāti (Razsols).

Kartupeļi — 100 g,  
bietes — 75—50 g,  
silķe —  $\frac{1}{2}$  gab.,  
nēģis — 1 gab.,  
ola — 1 gab.,

cepeša atliekas — 30—45 g,  
skābs gurķis —  $\frac{1}{2}$  gab.,  
svaigi āboli — 50—75 g,  
sāls, sinepes, etiķis — pēc garšas,  
skābs krējums — 200 g.

Kartupeļus un bietes ar mizu novāra, nomizo un sagriež mazos gabaliņos; tad tiem pievieno smalki sagrieztus kartupeļus, notīrītu silķi, nēģi, cieti novārītu olu, cepeša atliekas, skābu vai svaigu gurķi un svaigu ābolu. Ja pēdējam ir vesela, glīta un tīra miza, tad to ieteicams atstāt nemizotu. Beigās salātiem pievieno garšas vielas un sāku krējumu. Ja vēlas daļu skābā krējuma pārklāt salātiem pāri, kad tie uzlikti traukā, tad starp krējumu un salātiem liek ļoti plānās šķēlītēs sagrieztus kartupeļus, jo pretējā gadījumā krējums, samaisoties ar bietēm, nokrāsojas



### Jauktie salāti.

raibs. Jauktus salātus izgrezno ar cieti vārītu, sasmalcinātu olu, skābu gurķi, sasmalcinātām bietēm un zaļumiem.

### Makaronu-tomātu salāti.

Makaroni — 75—100 g,	putu krējums — ½ glāze,
mārrutki — 50 g,	tomāti — 200 g.
sāls, cukurs, etiķis — pēc garšas,	

Makaronus salauž lielākos gabalos, noskalo un novāra sāls ūdenī mīkstu. Gatavus sagriež mazos četrkantīgos gabaliņos, izjauc ar smalki sarīvētiem mārrutkiem, pārējām garšas vielām un beidzot pievieno arī saputotu putu krējumu. Salātu traukā liek kārtām, kā iepriekš aizrādīts, sagatavotus makaronus un viegli apsālītus, gabaliņos sagrieztus tomātus, vēlams, lai pēdējā kārtā būtu makaroni. Salātus izgrezno ar tomātu šķēlītēm un zaļumiem. Makaronu salātus var likt galdā arī bez tomātiem, vai tomātus atvietot ar marinētām bietēm.

### Kartupeļu-šampinjonu salāti.

Kartupeļi — 250 g,	sāls, pipari — pēc garšas,
sīpoli — 1 gab.,	skābs krējums — 150—200 g,
eļļa — 1—2 ēd. kar.,	ola — 1 gab.,
šampinjoni — 100 g,	kapātas dilles — 1 ēd. kar.
tomātu biezenis — ¼ gl.,	

Kartupeļus ar mizu novāra, nomizo un sagriež plānās šķēlītēs, tad savieno ar iepriekš sagatavotiem šampinjoniem. Pēdējos sagriež ļoti plānās, garenās strēmēlēs un ar tik pat plāni sagriežtiem sīpoliem, apacep eļļā. Tad pievieno kapātas dilles, sāli, piparus, tomātu biezeni un skābu krējumu. Pēc sajaukšanas ar kartupeļiem, salātus liek fajansa vai stikla

traukā, izgrezno ar cieti novārītu, sasmalcinātu olu, zaļumiem un tomātu šķēlītēm.

### Sēņu-zivju salāti.

Kartupeļi — 200 g,  
vārīta zivs — 150 g,  
skābs gurķis — ½ gab.,  
burkāni — 50 g,  
sīpoli — 1 gab.,  
žāvētas sēnes — 10 g,

tomātu biezenis — 2 ēd. kar.,  
eļļa — 1 ēd. kar.,  
skābs krējums — 200 g,  
kapātas dilles — 1 tējkar.  
sāls — pēc garšas.

Kartupeļus un burkānus ar mizu novāra, tad nomizo, sagriež plānās šķēlītēs un savieno ar novārītu, sasmalcinātu un no asakām atbrīvotu zivi (tā var būt lidaka, menca, lasis, zandarts vai cita lielāka zivs), novārītām, strēmelēs sagrieztām sēnēm, smalki sagrieztu skābu gurķi un šādi sagatavotu mērci: smalki sagrieztus sīpolus apacep eļļā caurspīdīgus, tad tiem pievieno tomātu biezeni, sāli un nedaudz sēņu novārījuma. Atdzisušu mērci pirms pievienošanas salātiem sajauc ar skābu krējumu. Traukā sakārtotus salātus pārkaisa ar diļļu zaļumiem.

### Makaronu-seleriju salāti.

Makaroni — 100 g,  
selerijas — 100—150 g,  
rieksti — 50 g,

sāls, sinepes, cukurs — pēc garšas,  
citrona sula — pēc garšas,  
putu krējums — ½—¾ gl.

Makaronus salauž lielākos gabalos, noskalo un sāls ūdenī novāra mīkstus. Atdzisušus makaronus sagriež mazākos gabaliņos, tad tiem pievieno tik pat lielos gabaliņos sagrieztas, iepriekš novārītas selerijas un apgrauzdētus, smalki sarīvētus, sakapātus vai samaltus riekstus (pēdējo vietā var lietot saldās mandeles). Beidzot visu sajauc ar putu krējumu, kuņam klāt pievienoti sāls, citrona sula, mazliet cukura un sinepes pēc garšas. Traukā sakārtotus salātus izgrezno ar grauzdētiem riekstu kodoliem un zaļumiem. Sakņu selerijas vietā var lietot deserta jeb kātu selerijas, tad tās liek salātos nevārītā veidā. Citrona sulu var atvietot ar nelielu ābolu piedevu, kuņus pievieno salātiem, sagrieztus mazos gabaliņos.

### Turku piparu-burkānu salāti.

Burkāni — 150 g,  
selerijas — 50—75 g,  
svaigi kāposti — 100—150 g,  
sīpols — 1 gab.,  
eļļa — ¼ glāze,

turku pipari — 1—2 gab.,  
tomāti — 200 g,  
ūdens — pēc vajadzības,  
sāls — pēc garšas,  
diļļu un pētersīļu zaļumi.

Burkānus, selerijas, sīpolus un svaigus kāpostus notīra, smalki sagriež un valējā katlīnā cep eļļā tik ilgi, kamēr sīpoli paliek caurspīdīgi, tad saknēm pievieno ūdeni (tik daudz, lai tās apņemtu), smalki sagrieztus turku piparus un zem vāka sautē mīkstas. Tālāk saknēm liek klāt nomizotus, gabaliņos sagrieztus tomātus un vēl pasautē, kamēr tomāti izjukuši. Gatavus salātus nogaržo pēc sāls, atdzesē un aukstus pilda traucos, pārkaisot ar sakapātām dillēm.

### Baklažānu salāti.

Baklažāni — 1 gab.,  
burkāni — 100—150 g,  
selerijas — 50—100 g,  
sīpoli — 1 gab.,  
dilles — 1 tējkar.,

pētersiļu zaļumi — 1 tējkar.,  
sāls, pipari — pēc garžas,  
tomāti — 400 g,  
eļļa — apm. 4 ēd. kar.

Baklažānus sagriež pus pirksta biežās ripiņās, apsāla, apviļā miltos un apcep eļļā gaiši brūnus. Burkānus un selerijas sagriež plānās strēmelēs vai kantainos gabaliņos un kopā ar smalki sagrieztiem sīpoliem viegli apcep eļļā. Tad katliņā liek kārtām apceptās saknes, baklažānus, sāli, piparus, sakapātus zaļumus un visu pārlej ar ļoti šķidru tomātu biezeni, pēc tam vēl salātus uz lēnas uguns karsē tik ilgi, kamēr saknes pilnīgi mīkstas. Atdzesētus salātus sakārto lēzenos šķīvjos vai salātu traukos.

Baklažānu salātus var arī sterilizēt piena pudelēs vai speciālos traukos. Sterilizācija tādā gadījumā jāizved 2 reizes pie 100° C, vienu reizi 1 st., otro reizi — ½ st.

### Pupiņu-seleriju salāti.

Pupiņas — 100 g,  
selerijas — 150 g,  
sīpoli — 1—2 gab.,  
eļļa — 3—4 ēd. kar.,

tomātu biezenis — ½ gl.,  
ūdens — pēc vajadzības,  
sāls, vircas, lauru lapas — pēc vaj.,  
cukurs, etiķis — pēc garžas.

Nomērcētas pupiņas sāls ūdenī novāra mīkstas, tad tām pievieno novārītas, gabaliņos sagrieztas selerijas un tomātu-sīpolu mērci, kuru pagatavo šādi: ripiņās sagrieztus sīpolus apcep eļļā caurspīdīgus, tad pievieno tomātu biezeni (ja tas ir biezs, tad arī nedaudz ūdens), lauru lapas un vircas; visu uzvāra, beidzot nogaržo pēc sāls, cukura un, ja vajadzīgs, pievieno arī nedaudz etiķa. Salātus pasniedz galdā stikla traukā, pārkaisīti ar sakapātiem svaigiem zaļumiem.

Pupiņu-seleriju salāti labi uzglabājas vēsos gada laikos un pēc 1—2 dienām ir pat garzīgāki, nekā svaigi gatavotie.

### Nūdeļu-cepeša salāti.

Cepeti — 100 g,  
nūdeles — 100 g,  
sīpoli — 1—2 gab.,  
eļļa — 3—4 ēd. kar.,  
tomātu biezenis — ½ glāze,

ūdens — pēc vajadzības,  
laru lapas, vircas, sāls — pēc vaj.,  
cukurs, etiķis — pēc garžas,  
pētersiļu, diļļu zaļumi.

Cepeti sagriež ļoti plānās šķēlēs, pēc tam ½ pirksta platās un 2 cm garās strēmelēs, savieno ar sāls ūdenī novārītām, labi notecinātām nūdelēm un pārlej ar šādi sagatavotu tomātu mērci. Plānās ripiņās sagrieztu sīpolu apcep caurspīdīgu eļļā, tad tam pievieno tomātu biezeni, mazliet ūdens un ar garžas vielām uzvāra. Traukā sakārtotus salātus pārkaisa sasmalcinātiem diļļu un pētersiļu zaļumiem, pēdējos var arī iemaisīt salātos kopā ar mērci.

### Zivju-zirņu salāti.

Zivis — 300 g,  
zirņi — 200 g,  
etiķis — 3 ēd. kar.,  
eļļa — 3 tējkar.,  
sāls — pēc garšas.

Sviests — 20 g,  
olas dzeltānums — 1 gab.,  
etiķis — 1 ēd. kar.,  
sinepes, sāls, cukurs — pēc garšas,  
putu krējums — ¼ glāze.

Notīrītas zivis (lasis, līdakas, breksis, zandarts u. c.) novāra sāls ūdenī, atbrīvo no asakām un ādas, sadala sīkākos gabaliņos un pārlej ar nedaudz etiķa un eļļas. Tāpat ar etiķi un eļļu aplej arī sāls ūdenī novārītus zirņus vai to konservus. Kad zivis un zirņi mazliet ievilkušies ar etiķi un eļļu, pēdējos notecina, bet zivis ar zirņiem sajauc kopā reizē pievienojot arī šādu majonēzes mērci: sviestu, olas dzeltānumu un etiķi, uz lēnas uguns karsē tik ilgi, kamēr masa sāk sabiezēt, tad tai pievieno garšas vielas, atdzesē un izmaisa ar saputotu p. krējumu. Salātus izgriezno ar tomātiem un zaļumiem.

### Itaļu salāti II.

Burkāni — 50 g,  
selerijas — 50 g,  
svaigri kāposti — 2 lapas,  
fīejas desa — 50 g,  
makaroni — 25 g.

Olu dzeltānumi — 2 gab.,  
eļļa — ¼ glāzes,  
sāls, cukurs, sinepes — pēc garšas,  
citrona sula — pēc garšas.  
Tomāti, zaļumi.

Burkānus un selerijas ar mizu novāra, nomizo un sagriež mazos četrkantīgos gabaliņos. Kāpostus saliek tīrā drēbē un ar koka āmuru dauza, kamēr tie mīksti un elastīgi, tad tos nūdelveidīgi sagriež strēmēlēs; tāpat sagriež arī filejas desu; bet makaronus sāls ūdenī novāra mīkstus un šķērsām sagriež līdzīgi burkāniem. Visas sastāvdaļas sajauc kopā un izmaisa ar labi nogaržotu majonēzes mērci, kuŗu pagatavo šādi: olu dzeltānumus putu vēsā vietā, pakāpeniski lejot klāt labu eļļu; pēc visas eļļas pieliešanas mērcei pievieno garšas vielas. Gatavus, traukā sakārtotus salātus izgriezno ar zaļumiem un tomātiem vai marinētām bietēm.

### Vistas salāti (Olivjé).

Vistas gaļa — 200 g,  
kartupeļi — 100 g,  
ola — 1 gab.,  
zirņi — 75 g,  
svaigs gurķis — ¼ gab.

Olu dzeltānumi — 2 gab.,  
eļļa — ½—1 glāzei,  
sāls, cukurs, sinepes — pēc garšas,  
soja mērce, citrona sula — pēc garšas,  
putu krējums — ⅓ glāzes.

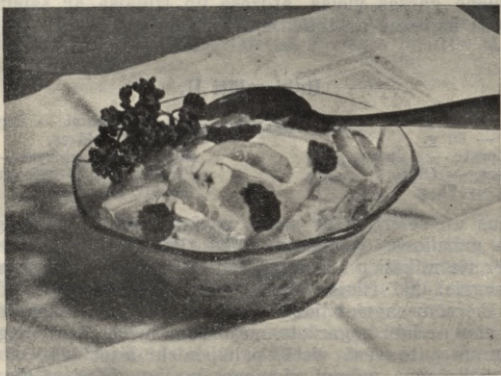
Izceptu vistas gaļu atbrīvo no kauliem un ādas un sagriež iegarenos gabaliņos, tāpat sagriež cieti novārītu olu, sv. gurķi un novārītus kartupeļus. Salātiem pievieno vēl sāls ūdenī novārītus zirņus un visu sajauc ar labu majonēzes mērci, kuŗu pagatavo šādi: olu dzeltānumus putu vēsā vietā, pakāpeniski pievienojot tiem eļļu. Beigās mērcei pievieno garšas vielas un saputotu putu krējumu. Putu krējuma vietā var lietot arī labu skābu krējumu.

## Rostbifa salāti.

Rostbifs — 100 g,  
skābs gurķis — ¼ gab.,  
ola — 1 gab.,  
baravikas — 50 g,  
kartupeļi — 100 g,

olu dzeltānumi — 2 gab.,  
eļļa — 1 glāze,  
sāls, cukurs, sinepes, sojas mērce,  
citrona sula — pēc garšas.

Rostbifu sagriež līdzīgi nūdelēm plānās šķēlītēs, tad strēmelēs līdzīgi sagriež cieti novārītu olu, vārītus kartupeļus, marinētas baravikas vai citas sēnes un skābus vai piparu gurķišus. Visu sajauc, pievienojot majonēzes mērci, kuŗu pagatavo šādi: olas dzeltānumus vēsā vietā puto, pakāpeniski pievienojot eļļu. Beigās majonēzi nogaršo pēc sāls, cukura, sojas un citrona sulas.



Vienkārši rotāti vistas salāti.

H. Stabulniece

## Lapu salāti.

Svaigiem salātiem visvairāk lieto jaunās lapu salātu lapiņas. Bet tāpat var lietot arī maigās skābeņu un špinātu lapiņas, jaunus kresu salātus, cigoriņu un vienkāršo pieneņu augumus. Kresu, cigoriņu un pieneņu salātiem sevišķa nozīme agrā pavasarī, kamēr citi salāti nav saauguši.

Pirms gatavošanas, salātiem ņemtās lapiņas rūpīgi jāizlasa, lai starp tām nepaliktu vecas, cietas, un bojātas lapas, kas ēdienam piedos sliktu garšu; jāatdala cietie lapu kāti un rūpīgi jānomazgā. Nomazgātās lapas, saliktas uz sieta vai sausas, tīras drānas jānosusina. Salātu lapiņas jā-sasmalcina saplucinot ar pirkstiem, ar nazi griežot lapiņas saplok un pieņem sliktu piegaršu. Salātus sagatavo ar krējumu, etiķa eļļas maisījumu un majonēzes mērcēm. Salātu garšvielas — dilles, lociņi, sīpolu laksti, pētersiļu lapiņas, mārrotki, sāls, cukurs, etiķis vai citrona sula, kā arī piedevas: redīsi, rutki, tomāti un svaigi gurķi, salātiem jāpievieno bagātīgi, tas uzlabos nevien salātu garšu, bet pavairo arī to barības vērtību. Mērces sagatavošanai jālieto labs, svaigs, nevisai biezs sk. krējums. Slikta krējuma piegarža salātos būs stipri jūtama, tāpat no bieza krējuma salāti saplok un ir glumi. Biezu krējumu, vēlamā daudzumā, atšķaida ar rūgušpienu, kefīru, paniņām vai saldu pienu. Tāpat eļļai (riekstu, sesām, olīvu), ko lietā salātiem, jābūt pirmā labuma un svaigai. Mērces izejproduktiem vienmēr jābūt atdzesētiem, vēsiem. Mērci var sagatavot iepriekš un vēsā vietā uzglabāt līdz pievienošanai salātiem. Turpretī salāti jāgatavo īsi pirms galdā pasniegšanas, jo stāvo t maigās lapiņas saplok, paliek neglītas un negaršīgas.

Sagatavotus salātus kārtu stikla, fajansa vai porcelāna salātu bļodās, šie salātiem jāstāv brīvi, lapiņas nevar būt saspaidītas, saplakušas. Salātu traukus, ja vēlas, izrotā ar kādu zaļumu pušķi un sakapātiem redīsiem.

Galdā liekot pie traukiem pieliek nerūsējošā metalla vai kaula īpašu salātu karoti un dakšīņu.

### Lapu salāti ar sk. krējumu.

Salāti — 2 galv.,  
skābs krējums — 100—150 g,  
zaļumi — dilles, lociņi, pētersiļu lapiņas — 1 ēd. kar.,

etiķis vai citrona sula — pēc garšas,  
sāls, cukurs — pēc garšas.

Skābu krējumu sajauc ar sakapātiem zaļumiem, pievienojot etiķi vai citrona sulu, sāli un cukuru. Ja salātus vēlas stiprākus, mērcēi var

pievienot sarīvētus mārrutkus vai sagatavotas sinepes. Sagatavoto mērci nogaržo, pārlej pāri saplucinātām salātu lapīnām un viegli izmaisa. Tad sakārto traukos un izgriezno. Šos salātus var gatavot arī ar sarīvētu krējuma sieru, pēdējo pārkaisot sakārtotiem salātiem.

### Lapu salāti ar etiķa eļļas maisījumu.

Salāti — 2 galv.,  
ēdamā eļļa — 2—3 ēd. kar.,  
etiķis — 1—2 ēd. kar. vai ½ citrona  
sula,

sagatavotas sinepes — ½ tējkar.,  
sāls, cukurs — ½ tējkar.,  
sakapātas dilles — 1 ēd. kar.,  
sakapāti lociņi — 1 ēd. kar.

Ēd. eļļu samaisa ar saldo krējumu, pievienojot citrona sulu, sāli, cukuru un smalki sakapātus zaļumus. Sagatavoto mērci pārlej pāri saplucinātām salātu lapīnām un visu viegli izmaisa.

### Lapu salāti ar ķerbeleņraņiem.

Salāti — 1—2 galv.,  
ķerbeleņraņi — 75 g,  
ēdamā eļļa — 2—3 ēd. kar.,

salds krējums — 2—3 ēd. kar.,  
citrona sula — 1—2 ēd. kar.,  
sāls, cukurs — pēc garšas.

Ēd. eļļu samaisa ar saldo krējumu pievienojot citrona sulu, sāli, cukuru un sakapātus zaļumus. Beidzot mērcei pieliek saēvelētus ķerbeleņraņus, samaisa, nogaržo un pārlej pāri saplucinātām salātu lapīnām. Visu viegli izmaisa un sakārto traukā.

### Lapu salāti ar olām.

Salāti — 2 galv.,  
olu dzeltānumi — 2 gab.,  
ēdamā eļļa — 2 ēd. kar.,  
etiķis — 1—2 ēd. kar. vai ½ citrona  
sula,

sāls, cukurs — pēc garšas,  
zaļumi — dilles un lociņi — 1 ēd. k.,  
ola — 1 gab.,

Jēlus olu dzeltānumus sakuļ, pamazām, pievienojot ēd. eļļu, etiķi vai citrona sulu, sāli, cukuru un sakapātus zaļumus. Saplucinātus salātus sajauc ar kumosīnos sagrieztu, cieti novārītu olu, pārlej ar sagatavoto mērci un visu viegli izmaisa. Maisot jāuzmana, lai olu kumosīni neizjūk. Traukos sakārtotus salātus pārkaisa ar sakapātu olu.

### Jaukti lapu salāti.

Salāti — 1 galv.,  
svaigs gurķis — ½ gab.,  
rutkiņi vai redīsi — ¼ bunt.,  
skābs krējums — 150 g,

sāls, cukurs, etiķis vai citrona sula  
— pēc garšas,  
zaļumi — dilles, lociņi, estragons —  
1—2 ēd. kar.

Skābam krējumam pievieno sāli, cukuru, etiķi vai citrona sulu, sakapātus zaļumus, ripiņās sagrieztus rutkus vai redīsus un nelielās šķēlitēs sasmalcinātus gurķus; visu samaisa un pārlej saplucinātām salātu lapām. Salātus var gatavot arī ar etiķa eļļas maisījumu pārlietus.

Traukos sakārtotus salātus izrotā ar zaļumiem un sakapātiem redīsiem.



## Lapu salāti ar tomātiem.

Salāti — 1—2 galv.,  
tomāti — 1—2 gab.,  
ēdamā eļļa — 2—3 ēd. kar.,  
salds krējums — 2—3 ēd. kar.,

citrona sula — 1—2 ēd. kar.,  
sāls, cukurs — pēc garšas.  
zaļumi — dilles, lociņi, pētersiļu la-  
piņas — 1—2 ēd. kar.

Ēd. eļļu samaisa ar saldo krējumu, pievienojot citrona sulu, sāli, cukuru un sakapātus zaļumus. Sagatavoto mērci nogaržo un pārlej sasmalcinātām salātu lapiņām, kuņas sajauktas ar glītās šķēlītēs sagrieztiem tomātiem. Visu viegli izmaisa, uzmanot lai tomātu šķēlītes neizjūk, un sakārto traukā. Salātu traukus izrotā ar tomātu šķēlītēm.

## Spinātu salāti.

Spināti — 150 g,  
ēdamā eļļa — 2 ēd. kar.,  
citrona sula — 2 ēd. kar.,

sīpols — 1 gab.,  
ingvēra pulveris — 1 naža gals,  
sāls — pēc garšas.

Spinātu lapiņas rūpīgi nomazgā, atdala kātus un smalki saplucina. Ēd. eļļu sajauc ar citrona sulu, pievienojot sarīvētu vai ļoti smalki sakapātu sīpolu, ingvēra pulveri un sāli. Sagatavoto mērci pārlej saplucinātām lapiņām. Samaisa un atstāj brīdī, kamēr salāti ievielkas, tad sakārto traukā.

## Spinātu-skābeņu salāti.

Spināti — 75 g,  
skābenes — 75 g,  
skābs krējums — 100—150 g,

zaļumi — dilles, lociņi, pētersiļu la-  
piņas — 1 ēd. kar.  
sāls — pēc garšas.

Rūpīgi nomazgātas, no kātiem atdalītas, sasmalcinātas, kopā sajauktas, spinātu un skābeņu lapiņas pārlej ar sk. krējumu, kuřam pievienoti sakapāti zaļumi un sāls. Visu rūpīgi izmaisa, nogaržo un sakārto traukā.

## Spinātu-seleriju salāti ar sēnēm.

Spināti — 75 g,  
kātu selerijas — 75 g,  
citronu sula — 2 ēd. kar.,  
sālītas vai marinētas sēnes — 3—4  
gab.,

ēdamā eļļa — 4 ēd. kar.,  
skābs krējums — 4 ēd. kar.,  
sīpols — 1 gab.,  
pētersiļu lapiņas — 1 tējkar.,  
sāls — pēc garšas.

Notīrītus, sasmalcinātus spinātus sajauc ar plānās ripiņās sagrieztām kātu selerijām, pārlej ar citrona sulu un patur. Ēd. eļļu samaisa ar sk. krējumu, pievienojot smalki sakapātu sīpolu, pētersiļu lapiņas, sāli un strēmelītēs sagrieztas sēnes. Sagatavotu mērci pārlej pāri spinātiem un selerijām, rūpīgi izmaisa, nogaržo un sakārto traukā. Salātu trauku, pēc patikas, var izgreznot ar glītām, mazām sēnītēm.

## Cigoriņu salāti.

Cigoriņu lapas — 150 g,  
skābs krējums — 100 g,  
sīpols — 1 gab.,

etiķis vai citrona sula — pēc garšas,  
sāls, cukurs — pēc garšas,  
ietaisītas sinepes — 1 tējkar.

Salātiem lieto jaunas, tikko augušas cigoriņu lapas. Salasītas, notīrītas cigoriņu lapas uz pāris stundām iemērc stiprā etiķa ūdenī, tad

izgatavotiem salātiem būs labāka garža. Izmērcētas, nosusinātas lapas saplucina un pārlej ar iepriekš sagatavotu krējuma mērci. Sk. krējumam pievieno smalki sakapātu sīpolu, etiķi vai citrona sulu, sāli, cukuru un sinepes, visu samaisa un nogaržo. Cigoriņu salātu mērcei jābūt ar diezgan stipru, pikantu garžu. Salātus viegli izmaisa, lai nesaplok maigās lapiņas, un sakārto traukā.

#### Pieneņu salāti.

Pieneņu lapas — 100 g,  
skābs krējums — 100 g,  
sīpoli — 2 gab.,

etiķis vai citrona sula — pēc garžas,  
sāls — pēc garžas,  
ietaisītas sinepes — 1 tējkar.

Salātiem lieto tikai jaunās, krūmiņa vidū augošās, pieneņu lapiņas. Pieneņu lapiņām, tāpat izgatavotiem salātiem ir drusku rūgta piegarža. Ja rūgtā piegarža nepatīk, to var mazināt lapiņas dažas stundas mēr-



Pieneņu lapas brīdi patura etiķa ūdenī.

cējot aukstā etiķa ūdenī. Izmērcētas, nosusinātas lapiņas smalki saplucina un pārlej ar sagatavotu sk. krējuma mērci, kuņai ļabi krietni pievienoti sakapāti sīpoli un sinepes. Salātus viegli izmaisa un sakārto traukā.

#### Kresu salāti.

Kresu salātus lieto, kad to asniņi 1—2 cm paauguši. Salātus nogriež līdz ar saknītēm, saliek uz sieta, uzmanīgi noskalo un notecina. Tad salātus sadala sīkāk, var atstāt arī veselus, saliek traukā un pārlej ar sk. krējumu, kuņam pievienots mazliet sāls, cukura un etiķa vai citrona sulas. Salātus viegli izmaisa un sakārto nelielos stikla trauciņos. Kresu salāti ir ar patīkamu pikantu garžu.

## Svaigi gurķi.

Salātiem lieto jaunus, nepāraugušus gurķus. Tā kā gurķu ekstraktīvās un arōmvielas, tāpat arī minerālsāļi visvairāk ir gurķu miziņā, tad sagatavojot ēdienus, šīs vērtīgās daļas nav jāmizo nost — gurķus var lietot ar visu mizu. Ja gurķu miza rūgta, cieta vai citādi bojāta, tad to nomizo. Pirms gatavošanas gurķi rūpīgi jānomazgā un jānosusina. Gurķi jāsgriež ar nerūsošu nazi plānās ripiņās. Gurķu salātus sagatavo ar sk. krējumu un etiķa eļļas maisījumu. Kā garšvielas lieto — sāli, citrona sulu un etiķi, sakapātus zaļumus — dilles, lociņus, pētersiļu lapiņas, estragonu, sīpolus. Tāpat gurķus var sagatavot kopā ar citiem dārzājiem. Gurķi jāsgriež un salāti jāsgatavo īsi pirms galdā pasniegšanas.

### Svaigu gurķu salāti. (Ar krējumu.)

Svaigi gurķi — 2 gab., zaļumi, dilles, lociņi — 1—2 ēd. k.,  
skābs krējums — 100 g,  
sāls, etiķis — pēc garšas.

Sk. krējumu sajauc ar sāli, etiķi, sakapātiem zaļumiem un pārlej pāri ripiņās sagrieztiem gurķiem. Salātus viegli izmaisa un sakārto traukā. Salātu trauku var izrotāt ar zaļumiem. Sv. gurķu salātus var gatavot arī ar etiķa un eļļas maisījumu.

### Gurķu-skābeņu salāti.

Svaigi gurķi — 1—2 gab., zaļumi — dilles, lociņi, estragons —  
skābenes — 50 g, 1 ēd. kar.,  
skābs krējums — 100—150 g, sāls, cukurs — pēc garšas.

Ripiņās sagrieztus gurķus sajauc ar rūpīgi izlasītām, noskalotām, smalki saplucinātām skābenēm. Visu pārlej ar sk. krējumu, kuņam pievienots sāls, cukurs un smalki sakapāti zaļumi, salātus viegli izmaisa un sakārto traukā.

Skābeņu vietā salātiem var lietot arī spinātus, tikai tad, labākas garšas dēļ, salātiem jāpievieno etiķis vai citrona sula.

### Gurķu-tomātu salāti.

Svaigi gurķi — 1 gab., zaļumi — dilles, pētersiļu lapiņas —  
tomāti — 2 gab., ½ ēd. kar.,  
sīpols (saldois spāniešu) — ¼ gab., sāls — pēc garšas.  
etiķa eļļas maisījums — 2—3 ēd. k.,

Glītās ripiņās sagrieztus gurķus, tomātus un sīpolus sakārto lēzenā traukā, rindām. Pirms galdā pasniegšanas salātus pārkaisa ar sakapātiem zaļumiem, sāli un pārlaista ar etiķa eļļas maisījumu. Salātu trauku izrotā ar kādu zaļuma pušķi.

Ja vēlas, šādus salātus var pārliet arī ar sk. krējumu, tikai tad tie neizskatīsies tik dekoratīvi.

## Tomāti.

Tomātu salāti sava glītā, sārtā izskata un arī labās garšas dēļ aukstā galdā ļoti iecienīti. Salātiem lieto svaigos, sārtos un arī dzeltānos tomātus. Pirms lietošanas tomāti rūpīgi jānomazgā un jānosusina. Tomāti jāsgriež ar asu, nerūsoša tērauda nazi, glītās ripiņās vai garenos gabaliņos. Mazākus tomātus var pārgriezt tikai uz pusēm vai četrās daļās.

Tomātu salātus sagatavo ar sk. krējuma, etiķa-eļļas maisījuma un majonēzes mērces piedevām, bet var gatavot arī bez kādām piedevām. Kā garšvielas pie tomātiem parasti lieto sāli, sakapātus zaļumus — dilles, lociņus, pētersiļu lapiņas, bet sevišķi iecienīti ir sīpoli. Tomāti jāsgriež un salāti jāsgatavo īsi pirms galdā pasniegšanas, jo ilgi stāvēt tie paliek mīksti, negarīgi un neglīti. Tomātu salātus parasti kārtro lēzenos stikla vai porcelāna traukos. Visglītākais sārtos salātu trauku rotājums būs zaļumu pušķītis.

### Tomātu-sīpolu salāti.

Tomāti — 3—4 gab.,  
sīpols (saldais spāniešu) — ½ gab.,  
ēdamā eļļa — 1—2 ēd. kar.,

etiķis — 1—2 ēd. kar.,  
sāls — pēc garšas,  
zaļumi — pēc vajadzības.

Glītās ripiņās sagrieztus tomātus ar sīpoliem sakārto lēzenā traukā, liekot rindiņās vienu šķēlīti tomātu, otru sīpolu. Visu pārkausa ar sakapātiem zaļumiem un pārlaista ar etiķa-eļļas maisījumu, kam pievienota sāls. Traukus izrotā ar zaļumu pušķīti.

### Tomātu salāti (ar sk. krējumu).

Tomāti — 3—4 gab.,  
sīpols (saldais spāniešu) — ½ gab.,  
skābs krējums — 100 g,

sāls.  
zaļumi — pēc vajadzības.

Ripiņās sagrieztus tomātus sakārto lēzenā traukā tā, lai uz katras tomātu šķēlītes virsū būtu uzlikta sīpola ripiņa, un pārkausa ar sāli. Tad katrai tomātu sīpolu ripiņai virsū ar greznojamo caurulī uzspiež vai glīti ar tējkaroti uzliek sk. krējuma picīņu. Sk. krējums šinī gadījumā jāņem biežāks, lai neizplūst. Beidzot salātus pārkausa ar sakapātiem zaļumiem un trauku izrotā.

### Tomātu salāti (ar kilavu mērci).

Tomāti — 3—4 gab.,  
skābs krējums — 100 g,  
kilavas — 3—4 gab.,  
sīpols — ¼—1 gab.,

sinepes — ½ tējkar.,  
citrona sula — 1 tējkar.,  
zaļumi — 1—2 ēd. kar.,

Lieto mazākus, apaļus, stingrus tomātus. Tomātus pārgriež četrās daļās un glīti sakārto lēzenā traukā, liekot ar griezuma pusītēm uz augšu, vai arī tā, it kā liktu veselu tomātu. Sk. krējumam pievieno iztīrītas, smalki sakapātas kilavas, sīpolu, sinepes — citrona sulu un sakapātus zaļumus, visu samaisa, nogaržo un pārlej pāri traukā sakārtotajiem tomātiem. Kilavu mērcei jābūt ar diezgan pikantu piegāžu.

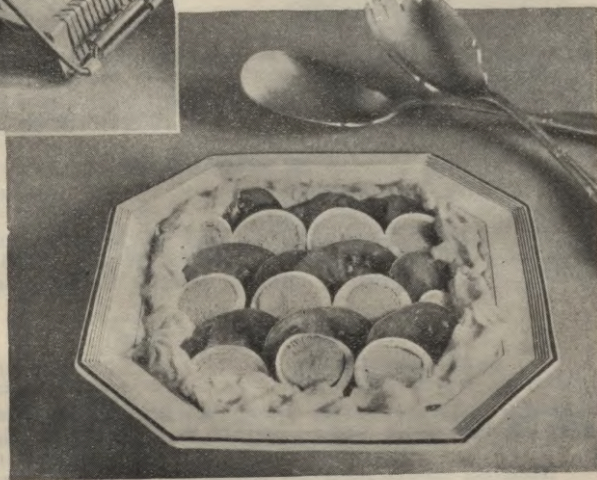
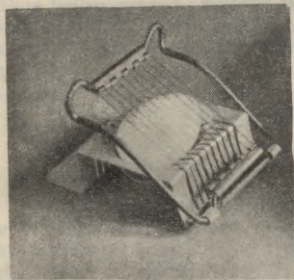
### Tomātu-olu salāti.

Tomāti — 2—3 gab.,  
 olas — 1—2 gab.,  
 sāls — pēc garšas.  
 Majonēzes mērcei:  
 Sviests — 40 g,  
 olas dzeltānums — 1 gab.,  
 sāls — pēc garšas,

cukurs —  $\frac{1}{2}$  tējkar.,  
 etiķis vai citrona sula — 1 ēd. kar.,  
 sarīvēti mārrutki un sinepes — 1  
 tējkar.,  
 putu krējums —  $\frac{1}{2}$  glāze,  
 zaļumi — pēc vajadzības.

Glītās ripiņas sagrieztus tomātus ar tāpat sadalītām, cieti novārtītām olām sakārto lēzenākā salātu traukā rindā — vienu rindu tomātu, otru olu, liekot vairāk trauka vidū. Bei dzot visu pārkausa ar sāli un apkārt aplikmajonēzes mērci.

Majonēzes mērcei, katliņā maisot, silda sviestu, olas dzeltānumu, sāli, cukuru un etiķi, kamēr masa paliek bieza. Tad at-



1) Olu griežāmais. 2) Tomātu-olu salāti.

dzesē pilnīgi aukstu un sajauc ar saputotu krējumu, pievienojot sarīvētus mērrutkus un sinepes. Mērcei jābūt diezgan biežai, lai neizplūst.

Sakārtotu salātu trauku, pēc vēlēšanās, var pārkaisīt ar sakapātiem zaļumiem un izrotāt ar kādu zaļumu pušķi.

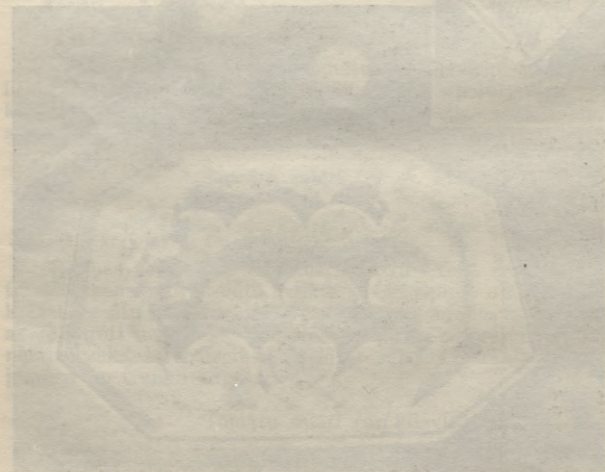
### Tomātu-gurķu salāti.

Tomāti — 2—3 gab.,  
svaigs gurķis —  $\frac{1}{4}$  gab.,  
olas — 1—2 gab.,  
skābs krējums — 100 g,

sarīvēti mērrutki — 1 tējaķ.,  
sāls,  
zaļumi — dilles, lociņi, pētersiju la-  
piņas — pēc vajadzības.

Ripiņās sagrieztus tomātus, sk. gurķus un cieti novārītas olas glīti sakārto traukā un pārlej ar sk. krējumu, kuņam pievienota sāls, sarīvēti mērrutki un sakapāti zaļumi.

Lai tomātu šķēlītes neizjūk, salātus nemaisa. Salātu trauku izrotā ar olu un tomātu šķēlītēm.



## Redisi un rutki.

Līdz ar pirmajiem pavasara zaļumiem nāk arī mazie, sārtie, apaļie redisi un vēlāk — garākie baltie rutkiņi. Redisi un rutkiņi sava glītā izskata dēļ iecienīti ar visu mizu, veseli, nesadalīti, bez kādām piedevām. Pirms galdā pasniegšanas redisi un rutkiņi rūpīgi jānomazgā, jāizgriež bojātās vietas un saknītes. Lapas nogriež tā, ka klāt paliek glīts lapu kātiņš un dažas sīkākas lapiņas saņemšanai. Galdā pasniedzot rediskus un rutkiņus sakārto ar lapiņām uz āru un augšu stikla trauciņos, kuņos ieliets drusku ūdens, lai redisi stāvētu sārti, rutkiņus kārto bez ūdens. Rudenī un ziemā redisu vietā var lietot sīvākos melnos un saldākos baltos rutkus. Rutkus parasti sagatavo ar dažādām piedevām, kas bieži mazina to stipro piegaržu. Lai rutki būtu vieglāk sagremojami, gatavojot tie jāsgriež ļoti plānās šķēlītēs ar sakņu rīvi vai jāsaēvelē strēmītēs.

### Rutku salāti (ar tomātu biezeni).

Rutks — 1 gab.,  
sāls — pēc garšas,  
ēdamā eļļa — 3—4 ēd. kar.,

tomātu biezenis — 3—4 ēd. kar.,  
sīpols — 1 gab.,  
dilles — pēc garšas.

Saēvelētus vai smalki sagrieztus rutkus pārkaisa ar sāli, pārlaista ar ēd. eļļu un labi samaisa. Beidzot visu pārlej ar tomātu biezeni, kuram pievieno sakapātu sīpolu, dilles un ja vajadzīgs etiķi vai citrona sulu, labi izjauc un sakārto traukā.

### Rutku-burkānu salāti.

Rutks —  $\frac{1}{2}$  gab.,  
burkāni — 1—2 gab.,

skābs krējums — 100 g,  
sāls, citrona sula — pēc garšas.

Saēvelētus rutkus sajauc kopā ar tāpat sasmalcinātiem burkāniem un pārlej ar skābu krējumu, kuņam pievienota sāls un citrona sula. Salātus samaisa un sakārto traukos, ja vēlās, var pārkaisīt ar sakapātiem zaļumiem.

### Rutku, sk. gurķu salāti.

Rutks — 1 gab.,  
skābs gurķis — 1 gab.,

skābs krējums — 100 g,  
sāls, ķimenes, sīpoli — pēc garšas.

Saēvelētiem rutkiem pievieno mazos, glītos kumosīņos sagrieztus gurķus, samaisa un pārlej ar sk. krējumu, kuņam pievienota sāls, sakapāti sīpoli un ķimenes.

Sk. gurķu vietā salātu gatavošanai var lietot skābus kāpostus.

## Selerijas.

Selerijas līdz šim salātu gatavošanai lietoja samērā maz. Ievērojot seleriju labo, īpatnējo garšu, kā arī vērtīgo sastāvu, to lietāšana jo



Kātu jeb balināmā selerija.

labi samaisa un atstāj kādu laiku, kamēr ievelkas. Tad salātus sakārto

ieteicama. Salātiem izvēlas labas, gludas, lielākas seleriju saknes. Tāpat salātu gatavošanai lieto kātu selerijas. Gatavojot salātus, sagrieztas vai saēvelētas selerijas tūlīt jāliek šim nolūkam sagatavotā mērcē, vai jā sajauc ar citrona sulu, lai nepaliek rūsganā krāsā. Seleriju salātus gatavo ar etiķa eļļas maisījumu, krējumu vai majonēzes mērci, pievienojot dažādas piedevas, kā ābolus, redīsus u. c., kas salātiem piedod maigāku piegaršu.

Seleriju salāti parasti jāpagatavo vairākas stundas pirms galda pasniegšanas, lai pārlieti ar mērci tie labi ievelkas.

### Seleriju salāti.

Selerijas — 300—400 g, etiķis vai citrona sula —  
sīpols — 1 gab., 3—4 ēd. k.,  
ēdamā eļļa — 3—4 ēd. sāls, cukurs — pēc garšas,  
kar.

Svaigas, saēvelētas selerijas pārlej ar etiķa vai citrona sulas un ēd. eļļas maisījumu, kuņģiem pievienota sāls, cukurs un smalki sakapāts vai sarīvēts sīpols. Visu

### Seleriju salāti (ar majonēzes mērci).

Selerijas — 300—400 g,  
viena citrona sula.

Majonēzes mērcei:  
Olu dzeltānumi — 2 gab.,  
ēdamā eļļa — 4 ēd. kar.,  
sāls, cukurs, sinepes — pēc garšas,  
skābs vai putu krējums — 4 ēd. kar.

Strēmēlītēs saēvelētas selerijas pārlej ar citrona sulu un mērcē 12 līdz 24 stundas. Mērcei jāelus olu dzeltānumus ar sāli sakuļ pamazām pievienojot ēd. eļļu, kad mērce paliek bieza, tad pievieno garšvielas — cukuru, sinepes un skābu vai neputotu putu krējumu, visu samaisa un



novieto vēsā vietā. Labi atdzisušu mērci pārlej pāri citrona sulā izmērcētām selerijām, izmaisa, nogaržo un sakārto traukā.

### Seleriju-ābolu salāti.

Selerijas — 200—300 g,  
āboli — 100 g,  
sīpols — ½ gab.,  
ēdamā eļļa — 2—3 ēd. kar.,

etiķis vai citrona sula — 2—3 ēd. k.,  
sāls, cukurs, pētersiļu lapīņas — pēc  
garšas.

Saēvelētas selerijas sajauc ar tāpat sasmalcinātiem āboliem, pievieno sarīvētu sīpolu pārlej ar etiķa eļļas maisījumu, kuņam pievienota sāls, cukurs un sakapātas pētersiļu lapīņas. Visu samaisa un atstāj kādu laiciņu, kamēr ievēlkas, tad sakārto traukā.

### Kātu seleriju-ķerbeļrāceņu salāti.

Kātu selerijas — 100 g,  
āboli — 100 g,  
ķerbeļrāceņi — 200 g,

skābs krējums — 150 g,  
sāls, cukurs, citrona sula — pēc  
garšas.

Ripinās sagrieztas kātu selerijas sajauc ar saēvelētiem āboliem un ķerbeļrāceņiem. Visu pārlej ar sk. krējumu, kuņam pievienota sāls, cukurs un citrona sula, samaisa, nogaržo un sakārto traukā.

## Kāposti.

Salātiem visvairāk lieto skābētos kāpostus, retāk svaigos — baltos un sarkanos. Salātiem jāizvēlas svaigi, laba skābuma kāposti. Salāti jāsgatavo īsi pirms galdā pasniegšanas, jo atklātā gaisā stāvēt kāposti paliek negarīgi, kā arī zaudē no savas barības vērtības. Tāpat no veikala pārnesti vai no skābējamā trauka izņemti kāposti jātur slēgtā traukā, bet ne vaļējā. Sk. kāpostus salātiem var sagatavot dažādi, vienkārši ar cukura, sk. krējuma, kā arī citu produktu piedevām. Kāpostu salātus parasti kārto dziļākās salātu bļodiņās, kuņas pēc patikas izrotā ar zaļumiem.

### Skābu kāpostu salāti.

Skābi kāposti — 300—400 g, sāls, cukurs, ķīmenes, dilles — pēc skābs krējums — 100 g, garšas.

Salātiem sadalītus kāpostus pārlej ar sk. krējumu, kuņam pievienota sāls, cukurs, sakapātas dilles un ķīmenes, visu viegli izmaisa un sakārto traukā.

Salātu trauku izrotā ar sakapātiem zaļumiem un kādu zaļumu pušķi.

### Sk. kāpostu salāti ar tomātu biezeni.

Skābi kāposti — 300—400 g, skābs krējums — 2 ēd. kar., tomātu biezenis — 3—4 ēd. kar., sāls, cukurs, dilles — pēc garšas.

Salātiem sagatavotus kāpostus pārlej ar tomātu biezeni, kuņam pievienots sk. krējums (var gatavot arī bez krējuma), sāls, cukurs un sakapātas dilles, visu viegli izmaisa un sakārto salātu traukā. Trauku izrotā ar zaļumiem.

### Sk. kāpostu sīpolu salāti.

Skābi kāposti — 300 g, skābs krējums — 100 g, sīpols (saldais spāniešu) — 1 gab., dilles — pēc garšas. vai parastie — 2 gab.,

Sk. kāpostus sajauc ar garenās šķēlītēs sagrieztiem sīpoliem un sakapātām dillēm, visu pārlej ar sk. krējumu, viegli izmaisa un sakārto traukā.

### Sk. kāpostu-burkānu salāti.

Skābi kāposti — 300 g, sīpols — ½ gab., burkāni — 100 g, sāls, cukurs, ķīmenes vai dilles — pēc garšas. skābs krējums — 100 g,

Sīkāk sadalītus kāpostus sajauc ar strēmelītēs saēvelētiem burkāniem, pārlej ar sk. krējumu, kuņam pievienota sāls, cukurs, smalki sakapāts sīpols, dilles vai ķīmenes, visu viegli izmaisa un sakārto traukā. Salātu trauku var izrotāt ar sarīvētiem burkāniem un zaļumiem.

### Sk. kāpostu-spinātu salāti.

Skābi kāposti — 300 g,  
spināti — 100 g,

skābs krējums — 100 g,  
sāls, loki, dilles — pēc garšas.

Salātiem sagatavotus kāpostu sajauc ar izlasītām, siki saplucinātām spinātu lapiņām, pārlej ar sk. krējumu, kuņam pievienota sāls, smalki sakapāti loki un dilles, visu samaisa un sakārto traukā.

### Svaigu sarkano kāpostu salāti.

Svaigi sarkanie kāposti — 400—500 g,  
sāls — 2—3 tējkar.,  
1 citrona sula,  
ēdamā eļļa — 3—4 ēd. kar.,

ietaisītas sinepes — 1 tējkar.,  
sarīvēti sīpoli — 1 tējkar.,  
cukurs — pēc garšas.

Salātiem ņem labus, cietus kāpostus. Kāpostu galviņai ņņem ārējās lapas un sagriež vai saēvelē plānās strēmelītēs. Sasmalcinātus kāpostus sākausa ar sāli, sastampā un atstāj kādu laiku, kamēr izvelkas sula. Sasālītos kāpostus krietni nospiež un pārlej ar citrona sulu, kuņai pievienota ēd. eļļa, sinepes, sarīvēti sīpoli un cukurs, visu krietni izmaisa un vēl kādu laiku patur. Beidzot salātus nogaržo, tiem jābūt ar patīkami ieskābu, pikantu garšu, un sakārto traukā. Glti izskatās, ja salātus kārto lēzenākā stikla traukā, kuņi izrotā ar zaļumiem un citrona šķēlītēm.

## Burkāni, kāļi un bietes.

Salātu gatavošanai lieto labus, svaigus, ne visai lielus burkānus, kāļus un bietes. Pirms lietošanas saknes rūpīgi jānomazgā un jānotīra. Bietes retāk gatavo svaigas, tās iepriekš izvāra vai izcep pusemīkstas. Bietes vāra vai cep ar visu mizu, lai nezūd glītā, sārtā krāsa. Saknes jāsarīvē un svaigie salāti jāgatavo īsi pirms lietošanas, jo stāvēt zūd garša un aromāts. Sakņu salātus parasti sagatavo ar dažādām piedevām. Glītāka izskata dēļ krāsainos salātus ieteicams kārtot stikla traukos.

### Burkānu-ābolu salāti.

Burkāni — 200 g,	sāls, cukurs, citrona sula — pēc
āboli — 200 g,	garšas,
skābs krējums — 100 g,	sakapātas dilles — 1 tējkar.

Svaigus, strēmelītēs saēvelētus burkānus sajauc ar tāpat sasmalcinātiem āboliem, pievienojot sk. krējumu, sāli, cukuru un citrona sulu. Visu samaisa un sakārto lēzenā traukā. Sakārtotus salātus pārkaisa ar smalki sakapātām dillēm.

### Burkānu-brūkleņu ievārījuma salāti.

Burkāni — 300 g,	skābs krējums — 1—2 ēd. kar.,
brūkleņu ievārījums — 3—4 ēd. kar.,	sakapātas dilles — ½ tējkar.

Svaigus, strēmelītēs saēvelētus burkānus sajauc ar brūkleņu ievārījumu un sk. krējumu. Traukā sakārtotus salātus pārkaisa ar sakapātām dillēm.

### Burkānu-mārrutku salāti.

Burkāni — 400 g,	sāls, cukurs, citrona sula — pēc
skābs krējums — 100 g,	garšas.
mārrutki — ¼ sakne,	

Svaigiem, strēmelītēs saēvelētiem burkāniem pievieno sk. krējumu, kas sajaukts ar sarīvētiem mārrutkiem, sāli, cukuru un citrona sulu. Visu labi izmaisā un sakārto traukā.

### Kāļu salāti.

Kāļi — 400 g,	ķimenes — 1 ēd. kar.,
skābs krējums — 100 g,	sāls, citrona sula — pēc garšas.

Svaigus, strēmelītēs saēvelētus kāļus sajauc ar sk. krējumu, ķuļam pievienota sāls, cukurs, citrona sula un sakapātas ķimenes. Traukā sakārtotus salātus var pārkaisīt ar sakapātām dillēm.

### Biešu salāti ar āboliem.

Bietes — 200 g,  
āboli — 200 g,  
skābs krējums — 2—3 ēd. kar.

mārrutki, cukurs, citr. sula — pēc  
garžas.

Strēmēlītēs saēvelētas, novārītas bietes sajauc ar tāpat sasmalcinātiem āboliem, pievienojot sk. krējumu, sarīvētus mārrutkus, cukuru un citrona sulu. Visu viegli izmaisa un nogaržo. Mārrutku garža šīnī gadījumā nevar būt pārsvarā par biešu-ābolu garžu.

Salātus var sagatavot arī bez krējuma, tad citrona sulu lieto vairāk.

### Bietes ar mārrutkiem.

Bietes — 300 g,  
mārrutki — 1 sakne,  
skābs krējums — 100 g,

sāls, cukurs, citrona sula — pēc  
garžas.

Smalki sarīvētas, novārītas bietes sajauc ar sk. krējumu, kuřam pievienota sāls, cukurs, citrona sula un sarīvēti mārrutki. Šīnī gadījumā salātiem jābūt stiprākiem, ar labi jūtamu mārrutku garžu.

### Sēņu salāti.

Sālītas sēnes — 400 g,  
sīpoli — 1—2 gab.,  
ēdamā eļļa — 4 ēd. kar.,

etiķis — pēc garžas,  
pētersiļu lapīņas — pēc vajadzības.  
skābs krējums — 2—3 ēd. kar.,

Salātiem lieto labas, ne pārāk stipri sālītas sēnes, parasti bērzlapu podiņus. Sēnes rūpīgi noskalo vai pat nomērcē aukstā ūdenī, lai tās nebūtu par sāļām. Sagatavotās sēnes sagriež glītās, garenās strēmēlītēs, pievieno smalki sakapātus sīpolus un sk. krējumu, kuřu iepriekš sajauc ar ēd. eļļu un mazliet etiķa. Visu samaisa un sakārto salātu traukā, virsū pārkaisot sakapātas pētersiļu lapīņas.

### Jauktie salāti.

Svaigi sarkanie kāposti — 100 g,  
kāls,  
sālītas sēnes (bērzlapu podiņi) —  
100 g,  
skābs gurķis — 1 gab.,

ola — 1 gab.,  
sīpols — 1 gab.,  
ēdamā eļļa — 3—4 ēd. kar.,  
citronu sula — 3—4 ēd. kar.,  
sakapāti zaļumi — pēc vajadzības.

Svaigus sarkanos kāpostus sagriež vai saēvelē ļoti smalkās strēmēlītēs, pārkaisa ar sāli, labi sajauc, saspaida un atstāj, kamēr izsūcas sula. Tāpat strēmēlītēs sagriež arī gurķus un noskalotas sēnes. Cieti novārītu olu sasmalcina mazos kumosīņos. Iesālītos kāpostus krietni nospiež un sajauc kopā ar pārējām piedevām — sasmalcinātām sēnēm, gurķiem, olām un sīpoliem. Beidzot visu pārlej ar ēd. eļļu, kuřu sajauc ar citrona sulu, viegli izmaisa un sakārto traukā, virsū pārkaisot sakapātus zaļumus.

Šādus salātus var sagatavot arī ar sk. krējumu.

### Ābolu salāti ar brūklenēm.

Āboli — 300 g,  
brūklenes — 100 g,

skābs krējums — 2—3 ēd. kar.,  
cukurs — pēc garžas.

Strēmēlētās saēvelētus sk. ābolus sajauc kopā ar svaigām vai konservētām brūklenēm, pievienojot sk. krējumu un cukuru. Salātus viegli izmāsa un sakārto nelielos stikla traukos.

### Jauktie augļu salāti.

Āboli — 150 g,  
bumbieri — 150 g,  
plūmes — 100 g,  
cukurs — pēc garšas.

ābolu sula — ½ glāze,  
cukurs — 1—2 tējkar.,  
samalti rieksti — 1 ēd. kar.,  
skābs krējums — 1—2 ēd. kar.

Salātiem izvēlās labus, nogatavojušos ābolus un bumbieļus, bet plūmēm jābūt stingrām. Augļus ar visu mizu sagriež glītās, plānās, mazās šķēlītēs un sajauc kopā. Sajauktos augļus pārlej ar ābolu sulu, kurai pielikts cukurs, samalti rieksti un sk. krējums, visu labi izmāsa un sakārto stikla traukā. Salātus, ja vēlas, pārkausa ar sakapātiem riekstiem.

Augļu salātiem jābūt ar patīkamu, atspirdzinošu saldskābu garšu.

Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem. Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem.

Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem. Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem.

Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem. Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem.

Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem. Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem.

Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem. Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem.

Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem. Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem.

Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem. Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem.

Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem. Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem.

Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem. Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem.

Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem. Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem.

Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem. Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem.

Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem. Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem.

Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem. Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem.

Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem. Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem.

Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem. Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem.

Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem. Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem.

Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem. Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem.

Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem. Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem.

Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem. Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem.

Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem. Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem.

Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem. Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem.

Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem. Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem.

Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem. Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem.

Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem. Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem.

Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem. Salātus jābūt atspirdzinošiem un patīkamiem.

## Mārrutki.

Mārrutki lietojami ne tik daudz kā atsevišķi salāti, bet gan kā patīkama garšviela citu salātu sagatavošanai un kā stiprāka piedeva pie citiem ēdieniem.

Lietošanai jāņem jaunas, resnas, svaigas mārrutku saknes. Lietojot mārrutku saknes rūpīgi jānomazgā, jānosusina, jānokasa miziņa un tad smalki jāsarīvē. Mārrutki jāsgatavo īsi pirms lietošanas, lai neizgaro īpatnējais aromāts. Galdā mārrutkus pasniedz sinepju vai mazos stikla trauciņos, klāt pieliekot mazu kaula kaņotīti paņēšanai.

Parasti lietošanai sarīvētus mārrutkus sajauc ar sāli, cukuru un etiķi, līdz tiem patīkams saldskābums, nezaudējot īpatnējo mārrutku sīvumu. Šādi sagatavotus mārrutkus, cieši noslēgtā traukā (vislabāk stikla traukā ar stikla korķi) var arī uzglabāt.

Ja mārrutkus vēlas mazāk stiprus, tad tos sagatavo ar dažām piedevām, kas mazina mārrutku sīvumu.

### Mārrutki ar sk. gurķiem.

Mārrutki — 1 sakne,

skābs gurķis — 1 gab.,

skābs krējums — 75—100 g,

sāls,

sīpols — 1 gab.

Glītos, četrstūrains kumosīņos sagrieztus gurķus sajauc ar sk. krējumu, kuram pievienota sāls, sarīvēti mārrutki un smalki sakapāti sīpoli. Visu viegli izmaisa un sakārto dziļākos salātu trauciņos.

## A. Puriņa

### Augļu salāti.

Salātos visbiežāk gatavotie un iecienītākie augļi ir bumbieři, plūmes, āboli, retāk ķirši. Augļus salātiem visos gadījumos ņem svaigus, nebojātus, īsi pirms ēšanas gatavības. Tādus īsti piemērotus augļus var iegādāties tikai sezonā, tādēļ arī rūpīgas nama mātes šai laikā augļu salātus sagatavo un iekonservē visam pārējam gadam.

Augļu salātiem sagatavo, atkārtoti pārlejot ar karstu cukura-etiķa sīrupu, vai arī šai sīrupā vārot. Etiķi un cukura sīrupu ņem vienādos daudzumos. Viena kilograma augļu sagatavošanai ņem 400 g etiķa un tikpat daudz cukura. Maigāku, patīkamāku garšu salātiem piedod augļu etiķis, bet lietot var arī, galda etiķa stiprumā, atšķaidītu etiķa esenci. Cukura-etiķa sīrupam dažreiz lej klāt ūdeni, bet nekad vairāk kā trešo daļu no visa šķidruma daudzuma. Var likt klāt arī garšas vielas: kanēli, nagļiņas, citrona vai pomeoranča miziņas, ingvēri u. c., bet nepieciešamas tās nav.

Augļu salāti skaitās labākā piedeva un rotājums smalkākaiem gaļas ēdieniem — cepešiem, putniem, medījumiem, dažreiz arī zivīm. Galdā pasniedz nelielos stikla salātu trauciņos. Vislabāk garšo kādu dienu pēc pagatavošanas.

### Bumbieņu salāti.

Bumbieři — 1 kg,  
cukurs — 400 g,  
etiķis — 400 g,

ūdens — ½ glāzes,  
garšas vielas — pēc vēlēšanās.

Salātiem var lietot visas bumbieņu šķirnes, kuņām ir gaiša krāsa un nav cietu graudiņu ap sēklotni. Vieni no piemērotākajiem būtu „Bergamots” un „Labā Lavīze”.

Bumbieņus nomazgā un nomizo. Lai virsma būtu gluda, izskatīga, mizas griež mazos vērīenos spirālveidīgi, sākot no ziedu bīķerīša kātiņa virzienā. Kātiņam nokasa zaļo miziņu un nogriež īsāku. Pa mizošanas laiku, lai bumbieři nepaliktu tumši, tos liek vājā etiķa vai citronskābes ūdenī. Mazākos bumbieņus atstāj veselus, bet lielākos griež garensiski uz pusēm. Uz pusēm pārgriež arī kātiņu un izņem serdes.

No cukura, etiķa un ūdens vāra sīrupu. Tanī liek sagatavotos bumbieņus un lēni vāra, kamēr tie gatavi. Vāra bumbieņus pa daļām, lai tie sīrupā brīvi peldētu. Gatavību noteic iedurot tievu skalīņu un vērojot pretestību. Ja bumbieris no skalīņa viegli noslīd, tas ir gatavs. Kad visi bumbieři apvārtīti, tos sakārto salātu traukā un pārlej ar iz-



sūktu un atdzesētu cukura-etiķa sīrupu. Var pasniegt tūlīt vai nākamā dienā.

Ja bumbiešu salātus grib uzglabāt ilgāku laiku, tad tos apvāra apm. 5—8 minūtes, atdzisušus kārtu sterilizējamā traukā un pārlietus ar cukura-etiķa sīrupu sterilizē pie 75° C — 30 minūtes.

Ja salātus grib asākus, sīrupam ņem tikai etiķi un cukuru bez ūdens piedevas.

### Ābolu salāti.

Āboli — 1 kg,  
cukurs — 400 g,  
etiķis — 400 g,

ūdens — ½ glāze,  
garšas vielas.

Salātiem piemērotāki ir paradīzes āboliši. Lietot var kā gaišās, tā arī krāsainās šķirnes. Garšīgi un izskatīgi salātos ir arī „Sīpoliņi“.

Nomazgātiem ābolišiem nokasa un nogriež isākus kātiņus un izgriež ziedu biķerīšus. Lai pa vārīšanas laiku tie neplaisātu, vairākās vietās sadursta ar tievu kociņu. Tā notīrītus un sagatavotus ābolišus vāra, liekot pa daļām, cukura-etiķa sīrupā. Izņem, atdzesē, kārtu traukos un pārlej, lai tiktu tikko apņemti, ar izkāstu, atdzesētu sīrupu un pēc vienas dienas pasniedz galdā.

Ja šos salātus grib uzglabāt, tad trauku pārsien ar divkāršu pergamenta papīru un novieto vēsumā. Pēc 2—3 dienām sīrupu nolej, uzvāra un no jauna pārlej augļiem.

Ābolišus, nedaudz apvārītus, var pārliet ar sīrupu un sterilizēt pie 75° C — 25—30 minūtes.

### Plūmju salāti.

Plūmes — 1 kg,  
cukurs — 400 g,

etiķis — 400 g,  
garšas vielas.

Salātiem vispiemērotākas ir dzeltānās olu plūmes. Nomazgātas plūmes liek uz sietiņa vai putu kaļotes un iegremdē uz brīdi vārošā ūdenī. Kad miziņa ieplaisā, plūmes liek aukstā ūdenī atdzesēt, tad miziņu uzmanīgi novelk.

Kārto burkā un pārlej ar karstu cukura-etiķa sīrupu. Pēc vienas vai divām dienām sīrupu nolej, uzvāra un no jauna pārlej plūmēm. Pārlišanu atkārti 2—3 reizes. Pēc tam trauku stingri nosien un uzglabā vai tūlīt lieto.

### Jāņogu salāti.

Jānogas — 1 kg,  
cukurs — 400 g,

etiķis — 400 g.

Var izvēlēties sarkanās vai dzeltānās jānogas. Ļoti dekoratīvi izskatās, ja abas šķirnes kārtu kopējā traukā. Ņem lielākos, tikko ienākušos ogu ķekarus, nomazgā, liek pa vairākiem kopā un sasiem. Kārto kādā podā vai burkā, ar lapu koka skalīņiem viegli nosloga un pārlej ar karstu cukura-etiķa sīrupu. Pēc 1—2 dienām sīrupu nolej, uzvāra un no jauna pārlej. Pārlišanu atkārti vēlreiz. Pēc pēdējās reizes

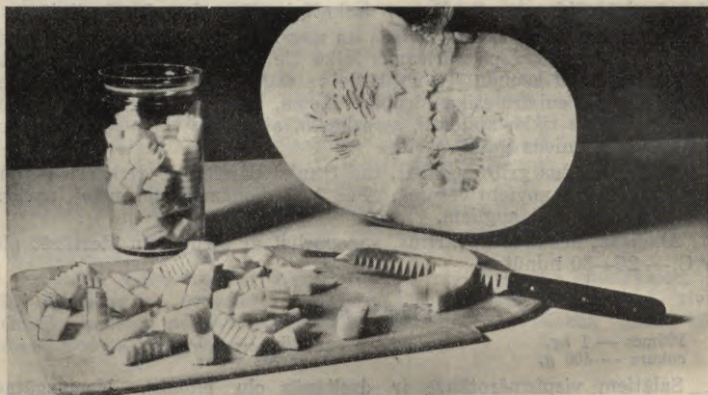
trauku nosien un uzglabā vēsumā vai arī, ja tas vajadzīgs, pasniedz galdā.

### Kīrbju salāti.

Kīrbji — 1 kg,  
cukurs — 400 g,  
etiķis — 400 g,

ūdens — ¼ glāzes,  
kanēlis, nagliņas.

Kīrbi nomazgā, sagriež šķēlītēs, nomizo, atdala sēklas un mīkstās daļas. Ar robaino sakņu nazīti sagriež iegarenos vai četrstūrīņos gabaliņos. Cukuru, etiķi, ūdeni un garšas vielas (iesietas tirā drebes galiņā) savāra sīrupā un liek pa daļām vārīt ķīrbjus. Vāra lēni un tik ilgi, kamēr tie caurspidīgi. Tā apvāritus un pēc tam atdzēsētus ķīrbjus liek salātu traukos un pārlej ar izkāstu, atdzēsētu cukura-etiķa



### Kīrbja sagatavošana salātiem.

sīrupu. Garšas vielas izņem. Ja salātus vēlas uzglabāt vēlākai lietošanai, tos pilda stikla burciņās vai māla podiņos un pārliek ar etiķa-cukura sīrupu nosien ar divām kārtām saliktu pergamenta papīru. Lai aizkavētu etiķa iztvaikošanu, starp pergamentu liek kārtiņu vates.

### Biešu salāti.

Bietes — 500 g,  
ķimeņu tēja — 1 glāze,

etiķis — pēc garšas (apm. ½ glāze),  
sāls, cukurs — pēc garšas.

Salātiem ņem mazas, tumši sarkanas bietes, labākās ir Ēģiptes plakanās galda bietes.

Rūpīgi nomazgātas bietes cepešplīti cep ēšanas gatavībā. Vēl siltas nomizo un atdzisušas sagriež ar rievaino sakņu nazīti glītos iegarenos gabaliņos vai ripiņās (var arī sarīvēt skaidiņās).

Aukstā ūdenī ber ķimenes (uz 1 glāzi ¼—1 tējkaroti) un vāra, kamēr ūdens nokrāsojies, tad izkāš, pievieno pēc garšas cukuru, etiķi,

sāli un atdzesētu pārlej dziļākā traukā saliktām bietēm. Galdā pasniedz nākošā dienā.

Ķimeņu tēju var lietot arī ar visām ķimenēm.

### Turku pipari etiķi-eļļā.

Te izvēlas pavisam jaunas, gleznas piparu pākstis ar visiem kātiņiem. Nomazgātas, nosusinātas pākstis uz pannas vai tīras plīts cep no visām pusēm, kamēr miziņa ir brūna un sakrokojusies. Izceptas pākstis met aukstā ūdenī. Atdzisušām miziņu novelk un kāрто dziļākā traukā. Pa starpām kaisa sāli un sakapātus dilļu un pētersiļu zaļumus. Pārlej, lai pilnīgi apņemtas, ar etiķa-eļļas maisījumu. Uz 2 daļām etiķa ņem vienu daļu eļļas, bet var arī etiķi un eļļu ņemt vienādās daļās. 10—12 pākšķu pārļiešanai vajaga apm. 1 glāzes etiķa-eļļas maisījuma. Lietot var otrā — trešā dienā pēc sagatavošanas. Ēd pie sviestmaizēm.

### Sēnes etiķī.

Sēnes — 500 g,  
sīpols — 1 gab.,

sāls — pēc garšas,  
etiķis — ½ pud. (apmēram).

Te izvēlas ļoti mazus bērslapu podiņus vai baraviciņas.

Nomazgātas sēnes, liekot aukstā ūdenī, vāra apm. 10 minūtes. Pēc tam vairākos aukstos ūdeņos mazgā, notecina, apsāla, sajauc ar sasmalcinātu sīpolu un pārlej ar karstu etiķi. Atstāj 1—2 dienas ievilkties.

Galdā pasniedzot mazākos sēņu podiņus atstāj veselus, lielākos griež uz pusēm. Dod kā piedevu gaļas ēdieniem, vai izlieto kā rotājumu.

Uzglabāšanai domātas sēnes pārlej vairākas reizes ar karstu etiķi, pēc pēdējās pārļiešanas trauku nosien un uzglabā.



Marinētās sēnes.

H. Zalais

## Pildītas saknes un dārzāji.

Parasti mūsu aukstā galda ēdienu kārtē ļoti maz sastopamas pildītās saknes un dārzāji, lai gan tās ienes dažādību un savā glītā sakārtojumā ir ļoti dekoratīvas. Visbiežāk pilda tomātus, svaigus un skābus gurķus, kāļus, kartupeļus, ķirbjus, ābolus, mazāk pazīstamas pildītās bietes, burkāni, sīpoli, turku pipari un baklažāni vai t. s. olu augi. Sakņu pildījumam lieto jau iepriekš apstrādātus: gaļu, zivis, putraimus, sēnes un garšas saknes. Lai pildījums būtu garšīgāks un arī tā saistībai lieto labu, biezu skābu krējumu, majonēzes mērces un tomātu biezeni. No garšas vielām lieto: sāli, piparus, etiķi, cukuru, sinepes, ķimenes, sīpolu, seleriju, mārrutku, dilles un lociņus. Saknes un dārzājus pildīšanai sagatavo dažādi, gan iepriekš apvārot, gan apacept, gan pilnīgi svaigus. Kā taukvielas lieto sviesta un tauku vietā augu eļļas: p. p. Sezames, Provanses vai olīvu. Saknes izdobj ar stiprāku tējkaroti vai arī tikai tādām nolūkam pielāgotu sakņu karoti. Pildīšanai izvēlas stingras un svaigas saknes.

Gatavas sakārto uz lēzeniem šķīvjiem un izgrezno ar nedaudz zaļumiem: salātu lapām, krūzotiem kāpostiem u. t. t.

### Tomāti ar sv. gurķu-rutku pildījumu.

Tomāti — 4 gab.,  
svaigs gurķis — 1 gab.,  
rutki — 100 g,  
skābs krējums — 150 g,

sāls, etiķis, cukurs — pēc garšas,  
dilles un salātu lapas — pēc vēlēšanās.

Pildījumam izvēlas nogatavojušos, bet vēl pastingrus, glītus, ieapaļus, vienāda lieluma tomātus. Nomazgā, viegli nosusina un ar asu, plānu nazi nogriež vāciņus, ar tējkaroti izņem sēklas, kuņas atvieto ar pildījumu. Nomizoto gurķi sagriež glītos četrkantīgos gabaliņos, pievieno uz sakņu rīves saēvelēto rutku un visu labi sajauc ar skābu krējumu, kam pievienots sāls, etiķis un cukurs pēc garšas. Pilda tomātos un izgrezno ar sk. krējumu un sasmalcinātām dillēm. Pasniedz lēzenos traukos, sakārtotus uz salātu lapām.

### Tomāti ar sēņu pildījumu.

Tomāti — 4 gab.,  
sālītās sēnes — 100 g,  
sīpols — 1 gab.,

skābs krējums — 100 g,  
etiķis — pēc garšas,  
pētersīji, loki — pēc vēlēšanās.

Tomātiem nogriež vāciņus un izņem vidiņus. Sālītās sēnes, vislabāk bērņlapu podiņus, vairākos ūdeņos noskalo, sīki sagriež, pievieno saka-

pātu sīpolu, skābu krējumu, etiķi un visu labi samaisa. Sapilda tomātos ar uzkalniņu un pārkaisa ar kapātiem zaļumiem, sakārto lēzenā traukā uz salātu lapām.

### Tomāti ar nēgu-zirņu pildījumu.

Tomāti — 4 gab.,  
nēgi — 2 gab.,  
zirņi — 75 g,  
sviests — 25 g,  
olas dzeltānums — 1 gab.,

sāls, cukurs — pēc garšas,  
etiķis — 1 ēd. karote,  
sinepes — pēc garšas,  
putu krējums — ¼ glāzes.

Tomātiem nogriež vāciņus un izņem sēkliņas. Nēgus sagriež mazos gabaliņos, pievieno sāls ūdenī novārītos zirņus un sajauc ar majonēzes mērci, kuŗu pagatavo šādi: katliņā liek olu dzeltānumus, sāli, sviestu, etiķi un karsē tik ilgi kamēr masa sāk sabiezēt. Atdzisušai pievieno saputotu putu krējumu, nogaržo vēl reiz skābumu un, ja vēlas, pievieno sinepes pēc garšas. Iepilda tomātos un izgrezno ar zirņiem.



Tā izgrezno pildītos tomātus.

### Tomāti ar šķiņķa-sīpola pildījumu.

Tomāti — 4 gab.,  
sīpols — 1 gab.,  
sāls, etiķis, pipari — pēc garšas.

šķiņķis — 100 g,  
skābs krējums — 100 g,  
zaļumi — pēc vēlēšanās.

Tomātiem nogriež vāciņus un izņem mīkstumus, tad piepilda ar četrkantainos gabaliņos sagrieztu šķiņķi un sakapātiem sīpoliem, kas sajaukti ar pusi no skāba krējuma, pie kuŗa pielikta sāls, etiķis, pipari pēc garšas. Ar pārējo krējumu izgrezno pildītos tomātus. Kārtojot uz šķīvjiem zem tomātiem var likt zaļās salātu lapas.

### Tomāti ar melnās saknes pildījumu.

Tomāti — 4 gab.,  
melnā sakne — 200 g,  
ēdamā eļļa — 2 ēd. kar.,  
etiķis vai citronu sula — 2 ēd kar.,

sāls, cukurs — pēc garžas,  
zaļumi — dilles, lociņi — pēc vēlēšanās,  
sīpols — ¼ gab.

Nomizotas, novārtas, atdzesētas, skaidiņās saēvelētas melnās saknes pārlej ar ēdamo eļļu, kurai pēc garžas pievieno sāli, cukuru, etiķi vai citrona sulu, sakapātus zaļumus un sarīvēta sīpola sulu. Visu labi izcilā un sapilda izdabtos tomātos. Sakārto lēzenos traukos uz salātu lapām un izgrezno ar dillēm un lociņiem.

### Tomāti ar ķirbju ikru pildījumu.

Tomāti — 4 gab.,  
krūmu ķirbji — 1 gab.,  
sīpols — 1 gab.,

sezama eļļa — 2 ēd. kar.,  
sāls, pipari, etiķis — pēc garžas.

Krūmu ķirbjus nomazgā, nosusina un cepeša krāsnī, vai arī tieši uz ogles apceļ tumši brūnus un pilnīgi mīkstus. Tad tos pārgriež pušu, ar kaŗoti izņem visu mīksto vidus daļu, to ieliek no dubulti salocītās drēbes saŗūtā maisiņā, un pēc iespējas nospieŗ lieko sulu. Iegūto ķirbju masu labi sakapā, tad tai pievieno smalki sagrieztus, eļļā apceptus sīpolus, sāli, piparus un etiķi pēc garžas. Visu labi sajauc un sapilda izdabtos tomātos. Sakārto lēzenos traukos uz salātu lapām.

### Tomāti ar baklaŗānu pildījumu.

Tomāti — 4 gab.,  
sīpols — 1 gab.,  
baklaŗāns — 1 gab.,

ēdamā eļļa — 2 ēd. kar.,  
sāls, pipari — pēc garžas,  
etiķis — pēc garžas.

Tomātiem nogrieŗ vāciņus, izņem vidiņus un piepilda ar baklaŗānu ikrēm, kurus pagatavo pilnīgi tāpat kā ķirbju ikrus. Atkrīt vienīgi izceptās, mīkstās masas nospieŗšana drānā, jo baklaŗāni nav tik ūdeņaini kā krūmu ķirbji.

### Svaigie gurķi ar spinātu un skābu kāpostu pildījumu.

Svaigi gurķi — 2 gab.,  
spināti — 250 g,  
skābi kāposti — 50 g,

skābs krējums — 100 g,  
sāls, cukurs, ķimenes — pēc garžas,  
dilles un lociņi — pēc vēlēšanās.

Gurķus plāni nomizo, pārgrieŗ gareniski vai šķērsām pušu, izņem sēklas un piepilda ar smalki sagrieztiem skābiem kāpostiem un špinātiem, kurī sajaukti ar skābu krējumu, pie kā pielikta sāls, cukurs un ķimenes pēc garžas. Ķimeņu vietā var ņemt arī sasmalcinātas dilles un lociņus.

### Skābi gurķi ar nēģu pildījumu.

Skābi gurķi — 2 gab.,  
cepetis — 50 g,  
nēģis — 1 gab.,  
vāŗts olas dzeltānums — 1 gab.,  
skābs krējums — 50 g,

ēdamā eļļa — 1 tējkar.,  
sāls, etiķis, cukurs, sinepes — pēc garžas,  
virziņa kāposti izgreznoŗšanai.

Gurķus pārgrieŗ šķērsām uz pusēm, izņem sēklas, nolīdzina apakŗejo galu, lai tie varētu stāvēt un tad gurķus pilda ar uzkalnu ar šādi pa-

gatavotu pildījumu: vārītos olas dzeltānumus labi sajauc ar sk. krējumu, piepilnot eļļu un pieliekot garšas vielas, tā ka iegūst blīvu, vienādu masu. Pusi no šīs masas izjauc ar gabaliņos sagrieztiem nēģiem un cepeti iepilda gurķos, virsū uzliek pārpalikušo masu, izgrezno ar gurķa riņņām un sakārto uz lēzena šķīvja starp virziņa kāpostiem.



Svaigi gurķi ar špinātu — skābu kāpostu pildījumu.

#### Kartupeļi ar sēņu pildījumu.

Kartupeļi — 8 gab.,  
sīpols — ¼ gab.,  
lauru lapa — 1 gab.,  
ķimenes, sāls — pēc garšas.

saceptas vai izsautētas sēnes —  
150 g,  
salātu lapas — greznošanai.

Lielākus, vienādus, gludus kartupeļus plāni nomizo un novāra sāls ūdenī, kam pielikts sīpols, lauru lapas un ķimenes pēc garšas. Tad nogriež vāciņus, ar sakņu kaņotīti izdobj vidus un piepilda ar sēnēm. Sakārto uz lēzena šķīvja uz salātu lapām.

#### Kartupeļi ar siļķu pildījumu.

Kartupeļi — 8 gab.,  
siļķe — 1 gab.,  
sīpols — 1 gab.,  
ēdamā eļļa — 1 ēd. kar.

skābs krējums — 75 g,  
pipari, etiķis, sinepes — pēc garšas,  
dilles un lociņi — pēc vēlēšanās.

Kartupeļus ar sakņu suku labi nomazgā un ar mizu izcep mīkstus. Tad nogriež vāciņus, izdobj vidus un piepilda ar šādi pagatavotu pildījumu. Nomērcētu siļķi notīri, izņem asakas un smalki sakapā, pieliek sasmalcinātus, eļļā apceptus sīpolus, izdobjo kartupeļu vidiņus, pusi no skāba krējuma, etiķi, sinepes, piparus pēc garšas, visu masu samaisa un iepilda kartupeļos. Virsū uz pildījuma uzliek pārpalikušo skābo krējumu un, ja vēlas, pārkaisa ar sasmalcinātiem zaļumiem.

Piezīme: Pildījumam var ļoti labi lietot krējuma vietā biežāku tomātu biezeni.

### Kartupeļi ar biežpiena pildījumu.

Kartupeļi — 8 gab.,  
skābs krējums — 50 g,  
biežpiens — 100 g,  
sviests — 50 g,

sāls, ķimenes — pēc garšas,  
redīsi — 2 gab.,  
lociņi — pēc vēlēšanās.

Labi nomazgātus kartupeļus ar visu mizu izcep mīkstus. Nogriež vāciņus un uzmanīgi izdobj vidus. Biežpienu labi samīca, pieliekot skābu krējumu, sāli un ķimenes pēc garšas un pusi no sviesta, kuŗu iepriekš saputo, lai biežpiens būtu mīkstāks un garžīgāks. Masu sapilda kartupeļos, virsū uz pildījuma uzliek sviesta piciņas un ja vēlās izgrezno ar sasmalcinātiem lociņiem un ripiņās sagrieztiem redīsiem. Sakārto uz lēzena šķīvja starp salātu lapām.

### Kartupeļi ar cepeša atlieku pildījumu.

Kartupeļi — 8 gab.,  
cepētis — 100 g,  
tomātu biezenis — 1 ēd. kar.,

sāls, pipari — pēc garšas,  
etiķis, ēdamā eļļa — pēc vajadzības,  
skābs gurķis — ½ gab.

Kartupeļus ar mizu novāra, nomizo, nogriež vāciņus, izdobj vidus un piepilda ar šādi pagatavotu pildījumu: smalkos, četrkantainos gabaliņos sagriezto cepeti sajauc ar tomātu biezeni, eļļu, etiķi, pieliekot klāt sāli un piparus, pēc garšas. Tā sajauktai masai ļauj apm. 2 stundas pastāvēt un pēc iepildīšanas kartupeļos ja vēlās izgrezno ar sk. gurķa ripiņām.

### Krūmu ķirbji ar rīsu pildījumu.

Ķirbji — 2 gab.,  
rīsi — 150 g,  
sīpols — 1 gab.,  
olas — 2 gab.,

ēdamā eļļa — 2 ēd. karotes,  
tomātu biezenis — 1—2 ēd. kar.,  
sāls, cukurs — pēc garšas.



Krūmu ķirbji ar rīsu pildījumu.



Pavisam jaunus krūmu ķirbjus plāni nomizo, pārgriež gareniski pušu, ar tējkaroti izņem sēkliņas un piepilda ar izsautētiem rīsiem, kuriem pieliek smalki sagrieztus, eļļā aseptus sīpolus, vienu veselu jēlu olu, vienu cieti novārītu, sasmalcinātu olu, sāli un visu masu labi sajauc. Abas ķirbju puses saliek kopā, pārsien ar diegu un cep krāsnī, parļaišot ar kādu ēdamo eļļu. Pasniedz ķirbjus sakārtotus lēzenā traukā un pēc vēlēšanās pārlietus ar tomātu biezeni, pie kuŗa pielikts cukurs un sāls pēc garžas.

### Krūmu ķirbji ar sakņu pildījumu.

Ķirbji — 2 gab.,	selerijas — 100 g,
ēdamā eļļa — 3 ēd. kar.,	pētersīļi — 50 g,
sīpols — 1 gab.,	burkāni — 150 g,
tomātu biezenis — 3 ēd. kar.,	sāls, cukurs — pēc garžas.
dilles un pētersīļu zaļumi — 1 ēd. k.,	

Nomizotos, pārgrieztos un izdobtos krūmu ķirbjus pilda ar šādi pagatavotu pildījumu: sīpolu smalki sagriež, apacep eļļā; arī burkānus, pētersīļus, selerijas nomizo, saēvelē uz sakņu rīves un viegli apacep eļļā. Tad visas saknes samaisa, pieliekot sakapātus diļļu un pētersīļu zaļumus, sāli, iepilda ķirbjos, saliek tos katliņā, pārlej ar tomātu biezeni, kuŗam pieliek pēc garžas sāli, cukuru un eļļu, sautē zem vāka tik ilgi, līdz ķirbji un saknes ir mīksti. Sakārto lēzenā šķīvi, pilnīgi atdzisušus, kopā ar saknēm. Izrotā ar diļļu un pētersīļu lapiņām.

### Bietes ar cepeša pildījumu.

Bietes — 4 gab.,	skābs krējums — 100 g,
cepeša atlikumi — 100 g,	sāls, pipari, etiķis, cukurs, ķime-
siļķe — ½ gab.,	nes — pēc garžas un vajadzības.
makaroni — 30 g,	

Bietes novāra ar visu mizu, pēc tam nomizo, izdobj vidus un pārlej ar etiķi, pie kuŗa pielikts nedaudz cukura un ķimeņu un patur vairākas stundas. Pildījumam sagriež gabaliņos cepeša atliekas, nomērcētu, notīrītu siļķi, novārītus, sagrieztus makaronus, pieliek pēc garžas sāli, piparus, etiķi, pievieno apmēram ¼ skābā krējuma un visu labi samaisa. Iegūto masu sapilda marinētās bietēs, virsū uzliek pa tējkarotei skāba krējuma un sakārto uz salātu lapām.

### Burkāni ar zivju-majonēzes pildījumu.

Burkāni — 4 gab.,	milti — 20 g,
zivis — 0,2 kg,	olu dzeltānums — 1 gab.,
mārrutki — 25 g,	skābs krējums — 25 g,
sviests — 20 g,	sāls, etiķis, cukurs — pēc garžas.

Izmeklē strupākus, resnākus burkānus, novāra ar mizu, pēc tam nomizo un uzmanīgi izdobj vidiņus. (Ja burkāni ir garāki, tos pārgriež apmēram uz 2—3 daļām un serdes izņem ar ābolu seržu izņemamo duncīti.)

Pildījumam zivis notīra, novāra sāls ūdenī, novelk ādu, izņem asakas un sadala mazos gabaliņos. Tad pagatavo majonēzes mērci šādi: no sviesta, miltiem un skāba krējuma pagatavo pabiezu balto mērci, tad

pievieno olu dzeltānumu, sāli, cukuru un etiķi pēc garšas, visu labi sajauc, iecilā mazos zivju gabaliņus un pievieno sarīvētus mārrutkus pēc garšas. Iegūto masu sapilda izdabtos burkānos. Sakārto lēzenā traukā un izgriezno ar pārpalikušā pildījuma masu un nedaudz zaļumu.

#### Āboli ar jaukto pildījumu.

Āboli — 4 gab.,  
 teļa cepets — 100 g,  
 kartupeļi — 100 g,  
 burkāni — 100 g,  
 skābs krējums — 100 g,

mārrutki — 20 g,  
 sāls, etiķis — pēc garšas,  
 cukura sīrups — 1 glāze ūdens +  
 1 ēdamā karote cukura.

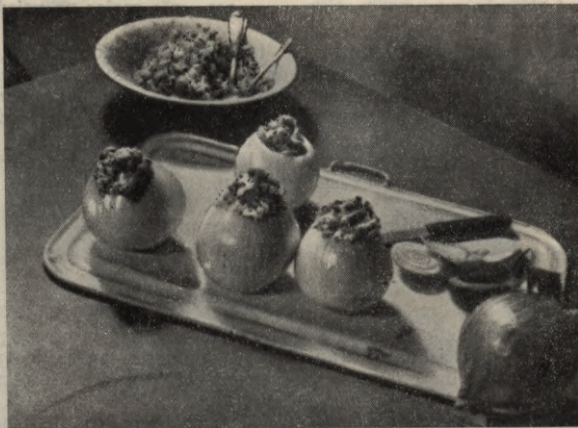
Plāni nomizotiem āboliem izņem serdes un izdabj vidus. Viegli apvāra cukura sīrupā un pilda ar šādi sagatavotu pildījumu: burkānus un kartupeļus novāra, nomizo, smalki sagriež, pievieno sakapātu cepeti, sarīvētus mārrutkus, sāli, etiķi pēc garšas, ābolu vidus, skābu krējumu un visu masu labi sajauc, sapilda izdabtos ābolos un sakārto uz salātu lapām lēzenā traukā. Ja vēlās, pāri pildījumam pārkaisa sakapātas pētersiļu lapiņas.

#### Sīpoli ar kartupeļu pildījumu.

Sīpoli — 4 gab.,  
 kartupeļi — 400 g,  
 skābs krējums — 100 g,  
 pētersiļi, lociņi — 1 tējkar.

sāls, pipari, etiķis — pēc garšas,  
 siers — 20 g,  
 ēdamā eļļa — pēc vajadzības.

Lielos vasaras saldos sīpolus applaucē vārošā ūdenī un novelk miņiņu. Tad atgriež vāciņus un izņem vidus, sīpolus apvāra eļļā caurspi-



Sīpoli ar kartupeļu pildījumu.

dīgus un piepilda ar šādi pagatavotu masu: ar mizu, novārtus kartupeļus nomizo, sagriež četrkantīgos, smalkos gabaliņos un sajauc ar  $\frac{1}{2}$  skāba krējuma, kuņam pēc garžas pielikta sāls, pipari, etiķis, sasmalcināti ločiņi un pētersiļu zaļumi. Pēc piepildīšanas katram sīpolam uzliek pārlikušo krējumu un virsū uzkaisa sarīvētu sieru.

#### Baklažāni ar sakņu pildījumu.

Baklažāni — 2 gab.,  
selerijas — 100 g,  
burkāni — 100 g,  
sīpols — 1 gab.,  
ēdamā eļļa — 4 ēd. kaļ.,

kviešu milti — 1 ēd. karote,  
tomātu biezenis —  $\frac{1}{2}$  glāzes,  
sāls, pipari, etiķis — pēc garžas,  
dillu un pētersiļu zaļumi — 1 tējkar.

Baklažāni jeb olu augi vēl pārāk maz sastopami mūsu ēdienu kartē. Viņu ir vairākas šķirnes, kuņas atšķiņas pēc krāsas un veida. Pēc garžas tie atgādina sēnes, tomēr ir nesalīdzināmi vērtīgāki par pēdējām.

Nomazgātus, nosusinātus baklažānus nomizo, pārgriež gareniski, izņem vidinūs, tad pusītes apviļā miltos un sakarsētā eļļā apcep no abām pusēm. Pārkausa ar sāli un ja vēlas arī pipariem.



#### Baklažāni ar sakņu pildījumu.

Pildījumam sasmalcina uz sakņu rīves selerijas un burkānus un kopā ar smalki sagriežtiem sīpoliem apcep gandrīz mīkstus, pievieno sasmalcinātus dillu un pētersiļu zaļumus, visu labi sajauc, iepilda izdobtos baklažānos, saliek katliņā, pārlej ar tomātu biezeni, pie kuņas pielikta pēc garžas eļļa, sāls, cukurs un etiķis, sautē tik ilgi, kamēr baklažāni un pildījuma saknes kļūst mīkstas. Pilnīgi atdzisušas sakārto lēzenā šķīvī.

#### Turku pipari ar sakņu pildījumu.

Turku pipari — 4 gab.,  
selerijas — 50 g,  
pētersiļi — 25 g,  
burkāni — 75 g,  
svaigi kāposti — 75 g,

sīpols — 1 gab.,  
dilles, pētersiļi, sāls — pēc garžas,  
ēdamā eļļa — 2 ēd. karotes,  
tomātu biezenis — 1 glāze,  
etiķis — pēc garžas.

Turku pipari garžas ziņā nav samaināmi ar parastiem, melniem graudu pipariem. Viņi var būt garžas ziņā gan maigākas, gan asākas šķirnes, bet melno piparu raksturīgā sūrums vietā turku pipariem piemīt īpatnējs saldums un ļoti stipra, īpatnēja smarža. Pildīšanai jāizvēlas pilnīgi izaugušas, bet vēl jaunas, veselas pākstis.

Piparu pākstis nomazgā, viegli nosusina, atgriež kātiņu, tad izgriež pie kātiņa vāciņu un izņem sēklas. Uz brīdi iegremdē vārošā sāls ūdenī. Kad pākstis kļūst elastīgas, izņem un atdzesē aukstā ūdenī. Piepilda ne visai stingri ar sakņu maisījumu, saliek katliņā, pārlej ar tomātu biezeni, aizvāko un uz lēnas uguns sautē līdz sakņu gatavībai. Pasniedz pilnīgi atdzisušus ar rīsu mērci.



Turku piparu pildīšana ar saknēm.

Sakņu maisījumu sagatavo šādi: saknes notīra un sasmalcina. Vispirms sagriež smalkās strēmelītēs sv. kāpostus, sakaisa ar sāli un ļauj traukā pāris stundas pastāvēt. Kad sāls no kāpostiem izvilks lielo ūdeni, to nolej, kāpostus, lai nebūtu par sāļiem, nomazgā un notecina. Sīpolus smalki sakapā; selerijas, pētersijus un burkānus notīra un uz sakņu rīvītes saēvelē skaidiņās. Kad visas pildījuma sastāvdaļas sasmalcinātas, tās sajauc un sakarsētā eļļā viegli apcep, pievieno sāli un pārējās garšas vielas, labi visu izjauc un sapilda turku piparos.

Piezīme: Turku piparu pildījumam sakņu vietā ļoti labi noder: novārīti kukurūzas graudiņi un sautēti rīsi ar sēņu vai cepeša atlieku maisījumu.

## H. Zalais

### Olu ēdieni.

Olas netikai auksto ēdienu greznošanai, bet sagatavo arī kā patstāvīgus, garžigus un dekoratīvus ēdienus.

Olu pielietošanas veidi ir ļoti daudzi un dažādi, tā ka katra nama māte ar nedaudz zināšanu un fantāzijas no olām var pagatavot daudz un dažādus ēdienus. Pat vienkārši novārīta ola un pārlieta ar kādu mērci, piem., majonēzes, kilavu, pētersiļu u. t. t., katru reizi dos citu ēdienu. Tirgū olas iepērkoties, jāskatās, lai tās būtu tīras, pasmagas, ar gludu un stipru čaumalu. Ļoti vēlama ir olu gaismas pārbaude, jo tad var diezgan pareizi noteikt olas vecumu.

Olas vārot, tās nomazgā siltā ūdenī un liek vārīties karstā ūdenī. Lai olas neplīstu, tās jāvēra uz lēnas uguns. Ja olas vēlas mīkstas, tās vāra minūtes 3, skaitot no tā brīža, kad ūdens pēc olas ielaišanas sāk vārīties. Olas, kuņām baltums ir ciets, bet dzeltānums mīksts, vāra 4—5 minūtes. Cietas olas vāra 8—10 minūtes. Ja olas pārvārīs, tad dzeltānums paliks tumšs un no tādām olām pagatavoti ēdieni zaudēs savu labo izskatu.

Izvārītas olas liek uz brīdi aukstā ūdenī, lai čaula labāk atdalītos. Ļoti svaigām olām čaula grūti atlobās.

#### Pildītās olas.

Olas — 2 gab., sviests un skābs krējums — 1 ēd. karote,	etiķis, kilavas, cukurs, sāls, sine- pes — pēc garšas, zajumi — pēc vēlēšanās.
---	--

Olas cieti novāra, noņem čaulu, pārgriež gareniski uz pusēm un uzmanīgi izņem dzeltānumus, kuņus labi samaisa ar visām garšas vielām, pievienojot saputotu sviestu vai skābu krējumu, bez asakām sasmalcinātās kilavas (to vietā var ņemt arī tomātu biezeni) un ar uzkalnu papildā atpakaļ olu baltumos. Sakārto lēznā traukā un izrotā ar nedaudz zajumu.

#### Pildītās olas ar šķiņķi.

Olas — 2 gab., šķiņķis — 50 g, skābs krējums — 1 ēd. karote,	sāls, etiķis — pēc garšas, zajumi.
--	---------------------------------------

Olas cieti novāra, noloba, pārgriež gareniski pušu, izņem dzeltānumu un no jauna piepilda ar šādi sagatavotu masu: smalki sagriezto šķiņķi sajauc ar ½ no sk. krējuma, iepilda olas baltumā un virsū pārliiek pārpalikušo skābo krējumu, sajauktu ar olu dzeltānumiem, sāli un

etiķi pēc garžas. Sakārto lēzenā šķīvī uz salātu lapām vai starp kādiem citiem zaļumiem.

Piezīme: Šķinča vietā var ņemt smalki sakapātus sīpolus.

### Pildītas olas ar iekriem.

Olas — 2 gab.,  
kaviārs — 40 g, zaļumi — pēc vajadzības.

Novāritām, nolobītām olām nogriež smailo galiņu, izņem dzeltānumus, tad otrā pusē nogriež plānu šķēlīti, lai ola varētu stāvēt, un piepilda ar kaudzīti kaviāru. Sakārto uz salātu lapām lēzenā šķīvī.

### Olas skābā krējumā.

Olas — 2 gab.,  
skābs krējums — 2—3 ēd. karotes, sāls, cukurs, citrona sula, kāperi — pēc vajadzības.

Cieti novāritas olas noloba, pārgriež uz pusēm, glīti sakārto uz šķīvja un pārlej ar sajauktu skābu krējumu, pie kuļa pieliktas garžas vielas pēc vajadzības. Izrotā ar zaļumiem.

### Olas tomātu mērcē.

Olas — 2 gab.,  
tomāti — 2 gab.,  
sīpols — ½ gab.,  
āboli — 1 gab.,  
sviests — 50 g, pipari — 2 graud.,  
skābs krējums — 1½ ēd. karotes,  
mārrutki, sāls, cukurs — pēc garžas,  
pētersīļu lapīņas — pēc vajadzības,  
etiķis — pēc vēlēšanās.

Olas novāra, pārgriež uz pusēm, sakārto uz šķīvja un pārlej ar šādi sagatavotu mērci: sīpolu, ābolu, tomātus sasmalcina, pieliek piparus un ar sviesta piedevu izsautē mīkstu, tad izrīvē caur sietu un atdzesē. Atdzisušai masai pieliek pēc garžas skābu krējumu, sarīvētus mārrutkus, sāli, cukuru un ja vēlas arī etiķi.

### Olas majonēzes mērcē.

Olas — 2 gab.,  
ūdens — ½ litra,  
sāls — ½ tējkar.,  
etiķis — 1 tējkar.,  
Mērcēi:  
Skābs krējums — ¼ glāze,  
novāriti olu dzeltānumi — 1—2 gab.,  
sāls, cukurs, etiķis vai citrona sula —  
pēc garžas,  
mārrutki, sīpols — pēc vēlēšanās.

Ūdeni, sāli un etiķi lēzenā traukā uzvāra. Tajā iegremdē koka karoti, kuļā iesista ola. Kad olas baltums drusku savilcies, karoti uzmanīgi izņem un olu vāra 3—4 min. Vārīšanas laikā olas nav ieteicams kustināt, tāpat kā ūdens nedrīkst stipri burbuļot. Gatavas olas ar putu karoti izņem laukā, nolīdzina malas, sakārto uz šķīvja un pārlej ar šādi pagatavotu mērci: cieti novāritus olas dzeltānumus samaisa bļodā ar karoti, pieliekot skābu krējumu, sāli, mazliet cukura, etiķi, vai citrona sulu un ja vēlas sarīvētu mārrutku un smalki sakapātus sīpolus pēc garžas.

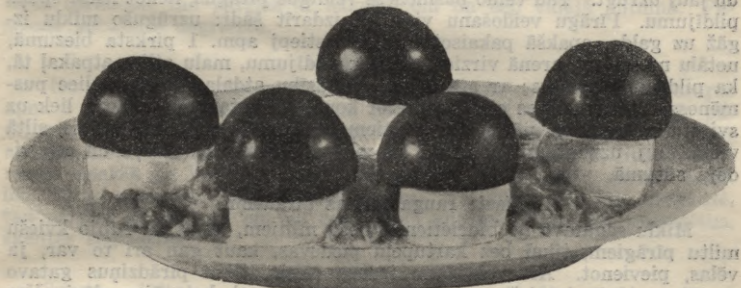
Piezīme: Šo mērci var pārliet arī pār cieti novāritām, pārgrieztām olām.

## Olu-tomātu beciņas.

Olas — 2 gab.,  
mazāki tomāti — 2 gab.,  
skābs krējums — 1 tējkarote,  
sāls, sinepes — pēc garšas,

zajumi — pēc vēlēšanās,  
kartupeļu salāti vai sautēti zirnīši —  
pēc vajadzības.

Cieti novārtītām, nolobītām olām nogriež galus un izņem dzeltānumus, kuņus izrivē caur sietu. Tad pievieno skābu krējumu, sāli, sinepes pēc garšas, visu masu labi sajauc un sapilda atpakaļ olu baltumos. Olas sakārto uz šķīvja, kur pamatā ir salikti kartupeļu salāti vai sautēti zirnīši. Uz katras olas uzliek tomātu (lai tas labāk stāvētu, tomātu apakšu drusku nogriež un nedaudz izdobj). Ja vēlas virs tomātu pusītēm var uzlikt sīkas picīņas skāba krējuma vai saputota sviesta. Izrotā ar nedaudz pētersiļu lapiņām.



Olu — tomātu beciņas.

R. Ēdele

## Pirāgi.

### Rupjo kviešu miltu speķa pīrāgi.

Rupjie kviešu milti — 1 kg,  
ūdens vai piens — ½ ltr.,  
sviests vai tauki — 100—200 g.  
sāls — 1 tējkarote,

cukurs — 2 ēdamkarotes,  
raugs — 25 g,  
kartupeļi — 200 g.

Siltā pienā vai ūdenī izšķīdina raugu, pievieno daļu miltu un siltā vietā uzraudzē. Tad pieliek novāritus, saspiešus kartupeļus, sāli, cukuru, kausētu sviestu vai taukus un pārējos miltus, mīklu labi samīca un ļauj uzrūgt. Tad veido pūsmēness veidīgus pīrāgus, liekot iekšā speķa pildījumu. Pīrāgu veidošanu vislabāk izdarīt šādi: uzrūgušo mīklu izgāž uz galda, apakšā pakaisot miltus, izstiepj apm. 1 pirksta biezumā, netālu no malas garenā virzienā, uzliek pildījumu, malu atliec atpakaļ tā, ka pildījums apklāts; ar apakštases palīdzību atdala pīrāgu, saliec pūsmēness veidā, maliņas cieti saspiežot kopā. Sagatavotos pīrāgus liek uz sviestu vai taukiem pārziestas, miltiem pārkaisītas cepjamās plātes, siltā vietā ļauj uzrūgt, tad pārziež ar olu, sadursta ar dakšīņu un cep vidējā siltumā.

### Mazie rauga mīklas pīrādziņi.

Mīklu sagatavo no bīdelētiem kviešu miltiem, tāpat kā rupjo kviešu miltu pīrāgiem, tikai bez kartupeļu piedevas, kaut gan arī to var, ja vēlas, pievienot. Arī veidošanu izdara tāpat, tikai pīrādziņus gatavo mazākus, tāpēc izspiešanu izdara ne ar apakštasi, bet tējas glāzi. Var tos saliekt tāpat, kā iepriekš minēts, pūsmēness veidā, bet var gatavot arī garenus, gluži taisnus pīrādziņus, pārgriežot saspiesto maliņu savienojumu uz apakšu. Būs glīti garenī, taisni pīrādziņi, ar resnāku vidu un smailiem galiņiem. Uz plātes uzraudzētus tos pārziež ar olu un cep vidējā siltumā. Pildījums šiem pīrādziņiem var būt dažāds.

### Taukos vāritie pīrādziņi.

Mīklu sagatavo tāpat kā parastiem raudzētiem pīrādziņiem, tikai nedaudz mīkstāku. Sagatavotos pīrādziņus uzraudzē uz miltiem pārkaisīta dēļa siltā vietā, tad mazliet izstiepj platumā un gaļumā un vāra čuguna katlīnā cūku taukos vai kokovārā. Ja vēlas, cūku taukiem var pievienot arī daļu vērša tauku. Taukiem katlīnā jābūt tik daudz, lai cepumi tur varētu ērti peldēt. Katliņu ar taukiem no sākuma tur uz plīts malas lēnākā siltumā, kamēr tauki pilnīgi izkūst, tad tos pārvieto lielākā karstumā un sakarsē līdz vēlamai temperatūrai. Tāuku 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. Tauki būs pietiekoši sakarsuši cepšanai, kad no tiem



sāk pacelties zilgani dūmi un kad iepilināts auksta ūdens piliens sacel sprakstošu troksni. Nav ieteicams taukos likt uzreiz daudz cepumu, jo katram pīrādziņam brīvi jāpeld. Liels daudzums salikto cepumu arī strauji atdzēsē taukus. Pīrādziņi nedrīkst būt aplāti ar biezu miltu kārtu jo tad tauki vārot stipri puto un cepumi iznāk neglīti, pelēki. Vārīšanas laikā pīrādziņi vairāk reiz jāpagroza un, tiklīdz glīti brūni — jāizņem ar putu karoti. Taukos vārietie pīrādziņi ir garšīgi tikai tanī pat dienā, kad gatavoti. Viņi nedrīkst būt pārāk auksti atdzēsēti. Ari taukos vāritos pīrādziņus var sagatavot ar dažādiem pildījumiem.

### Plates pīrāgi.

Sagatavo parasto pīrāgu rauga mīklu, uzraudzētu izveltnē uz miltiem pārkaisīta dēļa vai galda apm. 1 pirksta biezumā, četrstūrā veidā. Pusi izveltnētās mīklas liek uz sagatavotas plātes, pārlic ar kādu pildījumu, otru mīklas daļu pārklāj pāri, maļiņas cieti saspiežot kopā. Siltā vietā uzraudzē, tad pārziež ar sakultu olu un cep vidējā siltumā. Pasniedz gabaliņos sagrieztu.

### Lielie pīrāgi.

No izraudzētās pīrāgu mīklas izveido veltnējot gaņenus četrstūrpus apm. 1 pirksta biezumā. Gareniski pa vidu stripā saliek kaut kādu pildījumu. Paceļ sānu maļiņas uz augšu un saspiež kopā, tāpat arī galus aiztaisa cieti. Tad pīrāgu apgriež otrādi, tā, lai saspiesto maļiņu viļņi at-rastos apakšā un liek uz sagatavotas plātes. Iznāk glīti, garenī kukuliši, līdzīgi parastiem baltmaizes klaipiem. Tos siltā vietā labi uzraudzē, tad pārziež ar sakultu olu un cep vidējā siltumā. Pasniedz atdzēsētus, šķēlītēs sagrieztus.

### Trauslās mīklas pīrādziņi.

Sviests — 100 g,  
skābs krējums — 100 g,  
ola — 1 gab.,  
milti — apm. 450 g,

ūdens — ¼ glāze,  
sāls — ½ tējkarote,  
cukurs — 1 tējkarote.

Sviestu saputo ar sāli un cukuru, pieliek olu, tad pievieno krējumu un ūdeni, piemēca miltus, mīklu atdzēsē, tad plāni veltnē un izspiež ar tējas glāzi apaļas ripiņas. Liek uz katras 1 tējkaroti pildījuma (parasti lieto gaļas pildījumu), pārlic mīklu uz pusēm, maļiņas cieti saspiežot kopā. Saspīestās maļiņas var atstāt sānos vai pagriezt uz apakšu. Virspusi pārziež ar olu un cep stiprākā siltumā glīti dzeltānus pīrādziņus.

### Lapu mīklas pīrādziņi.

Ūdens — 1 glāze,  
sāls — ½ tējkarote,  
cukurs — 1 tējkarote,

milti — 500 g,  
sviests — 400 g.

Aukstā ūdenī izšķīdina sāli un cukuru, piejauc miltus un trešo daļu sviesta, samēca gludu un spīdīgu mīklu. Uz miltiem pārkaisīta dēļa mīklu izveltnē neliela kvadrāta veidā, virsū liek pārējo sviestu (tam jābūt tādā pat stingrumā kā mīklai), sacel mīklas stūrus uz augšu un saliec aploksnes veidā, maļiņas cieti saspiežot kopā. Tad mīklu veltnē vienā virzienā, kamēr tā izstiepjas garena četrstūrā veidā. Veltnējot jāuzma-

nās, lai mīkla neliptu pie dēļa un veltņa, tamdēļ tā no abām pusēm jāapkaisa ar pietiekoši daudz miltiem. Izveltnēto mīklu saloka trijās daļās un uz miltiem pārkaisīta dēļa noliek atdzesēt vēsā telpā apm. 15—30 minūtes. Mīklai iekšpusē nedrīkst ielocīt miltus, tamdēļ, tie pirms locīšanas ar otiņu jānoslauka no tām vietām, kas salokot paliek iekšpusē. Atdzesēto mīklu atkal izveltnē otrā virzienā, kā iepriekšējo reizi, atkal saloka trijās daļās un liek dzesināt. Veltnēšanu, locīšanu un dzesēšanu atkārto 5—7 reizes. Pēdējo reizi mīklu izveltnē apm. 1 cm biezumā un ar asu nazi sagriež nelielos kvadrātos (apm. 6—8 cm malu garums). Uz katra gabaliņa liek pildījumu (parasti gaļas vai svaigu kāpostu), apm. 1 tējkaroti. Mīklu pārlic uz pusēm trijstūra veidā, maliņas cieti saspiežot kopā. Liek uz tīras, sausas plātes, pārziež ar olu, sadursta ar dakšiņu un cep stiprākā siltumā glīti dzeltēnus. Labi izceptiem pirādziņiem jābūt trausliem un kārtainiem.

#### Lapu mīklas plātes pirāgi.

Sagatavo lapu mīklu kā iepriekš minēts. No izveltnētās mīklas izveido divus vienādus četrstūrus, vienu liek uz tīras, sausas plātes un apcep pusgatavu, tad izņem no krāsns, pārklāj virspusi ar kādu pildījumu, pārlic pāri otru mīklas plāksni, maliņas cieti saspiežot kopā, pārziež ar sakultu olu, sadursta ar dakšiņu un cep vidējā siltumā glīti brūnu. Gatavu sagriež gabaliņos.

#### Lielie lapu mīklas pirāgi.

Sagatavotu izveltnētu lapu mīklu sagriež garenos četrstūros apm. 15—30 cm platumā un plātes garumā. Liek uz katra gabala garenā virzienā pa vidu kaut kādu pildījumu, sānu maliņas sacēļ uz augšu un saspiež kopā, tāpat aiztaisa ciet arī galus, apgriež sagatavoto pirāgu ar malu savienojumā vīli uz apakšu un liek uz tīras, sausas plātes, pārziež ar sakultu olu, sadursta ar dakšiņu un cep vidējā siltumā glīti brūnu. Gatavu šķērsām sagriež glītās šķēlītēs.



Lapu mīklas pirāgs.

## Pirāgu pildījumi.

### Gaļas pildījums.

Gatavošanai izmanto liesu župas gaļu, vai cepeša atliekas, šamaj gaļas mašīnā. Uz pannas sviestā sacep sasmalcinātu sīpolu, pārkaisot to ar sāli, tad pieliek samalto gaļu un sacep arī to, pielej mazliet buljona; pieliek sāli un smalkos piparus, mazliet skāba krējuma, kādu cieti novārītu, sakapātu olu un samalcinātus zaļumus.

### Svaigu kāpostu pildījums.

Smalki sakapātus, svaigus kāpostus izsautē mīkstus slēgtā traukā, pielejot mazliet ūdens un pieliekot sviestu, pieliek arī sāli un kādu smalki sakapātu sīpolu. Gataviem kāpostiem piemaisa mazliet skāba krējuma, kādu cieti novārītu, sakapātu olu, sasmalcinātus zaļumus un smalkos piparus. Var pielikt arī ķīmenes.

### Skābu kāpostu pildījums.

Svaigu vai žāvētu speķi sagriež sīkos gabaliņos un sacep katliņā, tad pieliek sīkāk sagrieztus skābus kāpostus un izsautē mīkstus, pielejot pēc vajadzības sāli, mazliet cukura un kādu sasmalcinātu sīpolu. Gataviem kāpostiem pieliek smalkos piparus, kādu cieti novārītu, sakapātu olu, sasmalcinātus zaļumus un skābu krējumu.

### Biezpiena pildījums.

Labi nosusinātu biezpienu izrīvē caur sietiņu, pieliek kādu jēlu olu, mazliet skāba krējuma, sakapātus, sviestā saceptus, pēc tam atdzesētus sīpolus, ķīmenes, sakapātus zaļumus, sāli un papriku. Var pielikt arī sīki sagrieztus, apsautētus speķa gabaliņus.

### Grūbu pildījums.

Grūbas mazliet apgraudzē uz sausas pannas, tad sautē mīkstas slēgtā traukā, pielejot pēc vajadzības ūdeni, pieliek sāli, saceptu speķi ar sīpoliem un, īsi pirms gatavošanas, pievieno mazliet īsti stingru tomātu biezeni. Var pielikt arī smalkos piparus un sasmalcinātus zaļumus.

### Zivju pildījums.

Gabalos sagrieztas zivis izsautē mīkstas nelielā sāls ūdenī, atdzesē, izņem asakas, sadala mazākos gabaliņos, pieliek kausētu sviestu, kādu cieti novārītu sakapātu olu, sasmalcinātus zaļumus un mazliet rīv-

maizes. Var pielikt arī smalkos piparus un, ja vēlas, nedaudz skābā vai saldā krējuma.

### Baraviku pildījums.

Svaigas vai konservētas, siki sagrieztas baravikas apcep sviestā, pārkaisot ar sāli. Ja vēlas, var sviestā iepriekš sacept notīrītu, siki sakapātu sīpolu. Aceptām baravikām pieliek sasmalcinātus zaļumus, kādu cieti novārītu, sakapātu olu un smalkos piparus. Ja liek klāt skābu krējumu, tad jāpievieno arī mazliet rīvmaize.

Šādu pašu pildījumu var pagatavot arī no citām sēnēm, tikai tās iepriekš jāapvāra ūdenī, pēc tam jānoskalo un jānosusina.

### Lašu pildījums.

Siki sagrieztam, žāvētam lasim pieliek kausētu sviestu, kādu cieti novārītu, sakapātu olu, smalkos piparus un sasmalcinātus zaļumus.

## Sājie cepumi.

### Siera cepumi.

Sviests — 100 g,  
siers — 100 g,

milti — 100 g.

Sviestu bļodā mazliet saputo, pieliek smalki sarīvētu sieru un miltus, labi samaisa un izveltnē. Sagriež mīklu pēc tam kvadrātiņos vai rombveidīgos gabaliņos, liek uz sagatavotas plātes un cep straujākā siltumā. Kvadrātiņos sagrieztu mīklu var arī no malas satīt garenās veltnītēs, vai, sākot no viena stūņa, stingri tinot un pēc tam saliecot izveidot pakavveidīgus cepumiņus.

### Sāls standziņas I.

Sviests — 50 g,	milti — apm.
skābs krējums	170 g,
— ¼ glāzes,	cepamais pulve-
ola — 1 gab.,	ris — ½ tēj-
	karote,
	ķīmenis un sāls.

Sviestu mazliet uzputo, tad pieliek olu, skābu krējumu un miltus, sajauktus ar cepamo pulveri, labi samaisa, mīklu mazliet atdzesē, tad plāni izveltnē, sagriež nelielos, četrstūrainos gabaliņos, satin tos garenās standziņās, liek uz sagatavotas plātes, pārziež ar sakultu olu, pārkausa ar ķīmenēm un rupjo sāli, cep stiprā siltumā.

### Sāls standziņas II.

Sagatavo lapu mīklu kā pīrāgiem (skat. recepti), izveltnē apm. 1 cm biezā plāksnē un sagriež šauros, garenos gabaliņos, liek uz sausas plātes, pārziež ar olu, pārkausa ar ķīmenēm un sāli, cep stiprā siltumā.



Sāls standziņas.

### Zviedru kekss.

Kviešu milti — 250 g,  
sviests — 65—75 g,  
ola — 1 gab.,

ūdens —  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  glāzes,  
sāls — 1 naža gals.

Sviestu ar kviešu miltiem saplucina sīkās pārslās, pievieno sāli, pusaputotu olu un aukstu ūdeni. Atri samīca pastingru miklu, kuŗu plāni izveltņē, reti sadurta ar dakšiņu, sagriež 10 cm<sup>2</sup> lielos gabalos, liek uz plātes un mērenā siltumā cep gaiši brūnus kekusus. Gataviem, labi izceptiem keksiem jābūt trausliem, nevienādi izceltiem.

### Pildītas vēja kūkas.

Milti — 65 g,  
sviests — 50 g,  
ūdens —  $\frac{1}{2}$  glāze,

ola — 2 gab.,  
sāls — 1 naža gals.

Ūdeni uzvāra ar sviestu un sāli. Piemaisa iepriekš izsijātus miltus un kuļot ar koka karoti miklu karsē tik ilgi, kamēr tā atdalās no trauka malām. Tad to atdzesē un pievieno tai pussaputotās olas. Miklu labi sakul, liek ar karoti uz sagatavotas plātes garenās vai apaļās pīciņās un cep vidējā siltumā, kamēr cepumi glīti brūni un sausi. Atdzesētos cepumus pārgriež plakaniski uz pusēm un vidū iepilda kādu pastēti vai citu pildījumu.

### Pikantā torte.

Piens vai ūdens — 1 glāze,  
raugs — 25 g,  
milti — 500 g,  
sviests — 100 g,

ola — 1 gab.,  
sāls —  $\frac{1}{2}$  tējkarote,  
cukurs — 1 ēd. karote.

Siltā pienā vai ūdenī izšķīdina raugu, pievieno maisot miltus, pa starpām pieliekot olu, izkausētu sviestu, sāli un cukuru. Miklu labi sakul, liek sagatavotā tortes formā un siltā vietā uzraudzē. Izcep mērenā siltumā, atdzesētu pārgriež plakaniski uz pusēm, vidū ieziež šķiņķa maisījumu, virspusi pārliiek ar siera maisījumu. Maliņas visapkārt līdzēni apgriež un atgriezumus smalki sakapā. Pēc tam maliņas noziež ar siera vai šķiņķa maisījumu vai saputotu sviestu un pielipina visapkārt sakapātos malu atgriezumus.

Torti, gabaļiņos iedalītu pasniedz uz tortu servjeti pārklātas bļodās vai dēlīšā. Virspusi var izrotāt pēc vēlēšanās ar šķiņķa un siera gabaļiņiem, kilavām, lasi, tomātiem, gurķiem, redisiem un zaļumiem.

Pildījumam ņem 100 g sviesta, to mazliet uzputo, pieliek 100 g sīki sakapāta šķiņķa, mazliet piparus, sinepes un smalki sarīvētus mārūtкус.

Virspuses pārziešanai saputo 150 g sviesta un pieliek 100 g sīki sakapāta vai sarīvēta siera.

## Sviestmaizes.

Sviestmaizes gatavo no rupjās, saldskābās, baltmaizes un arī no rupjās kviešu maizes. Visos gadījumos ieteicams ņemt īpašus, nelielus, tievus kukulišus, t. s. galda maizi. No šīs galda maizes var izgriezt ļoti glītas, vienādas, ne pārāk lielas šķēlītes. No galda maizes kukuliša var izgriezt 30—35 šķēlītes baltmaizes; no rupjmaizes un saldskābmaizes kukulišiem — 15—20 šķēlītes. Tik lielu šķēlišu skaitu no galda maizes kukulišiem var izgriezt tikai tad, ja griešanu izdara šķērsām kukulītim. Griežot ieslīpi kukulītim, šķēlišu skaits būs mazāks, bet pati šķēlīte lielāka. Ja nama mātes rīcībā nav galda maizes, tad sviestmaižu gatavošanai var izlietot arī parastos rupjmaizes, saldskābmaizes un baltmaizes kukuļus. Pie griešanas tikai šķēlīti vēl nākas griezt uz pusēm vai vēl sīkāki, lai sviestmaizīte neiznāktu pārāk liela.

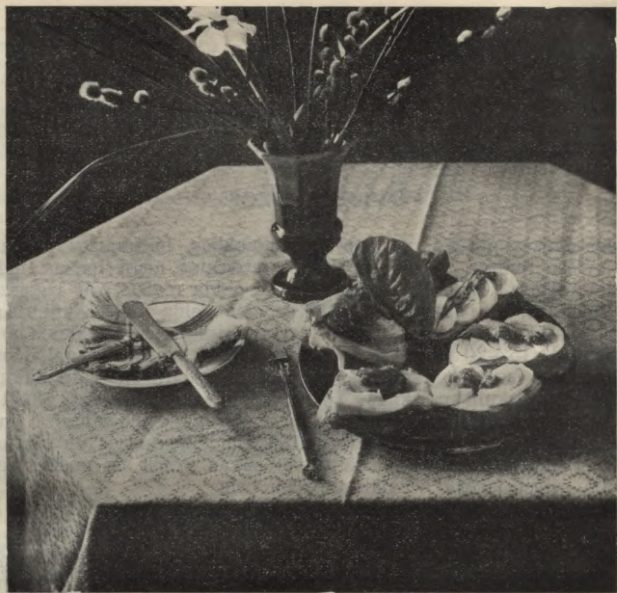
Maize vēlama mazliet nobriedusi, ne pārāk svaiga. Vislabāk lietot maizi otrā vai trešā dienā pēc izcepšanas. Maizi sagriež vienādās, puspirksta biezās šķēlītēs, ar nazi vairāk zāģējot nekā spiežot (sevišķi, ja maize ir ļoti svaiga). Gatavojot sviestmaizes, parasti maizīti sagriež ovālās vai apaļās šķēlītēs. Ja vēlas, maizītes var veidot arī četrstūrīgas, trīsstūrīgas, kantainas, mēnessveidīgas, izspiežot tās ar īpašām, piemērotām metalla formītēm. Tomēr šis pēdējais papēmiens, veidot sviestmaizes dažādās stūrīnās formās, nebūtu tik ieteicams, jo rodās daudz maizes atkritumu.

Ja sviestmaizes gatavo bufetēm, tad tās nedrīkst būt pārāk mazas, tām jābūt vismaz plaukstas lielumā. Viesībās sviestmaizītes pasniedz mazākas, griežot galda maizes šķēlīti uz pusēm vai vēl sīkāki apm. 3 cm<sup>2</sup> lielumā. Šādas, ļoti mazas sviestmaizītes, pagatavotas ar pikantākiem uzliekamiem, pasniedz pirms viesību pusdienām kā ēstgribas ierosinātājas, vai arī pie tējas un kafijas.

Pēc sagriešanas katru maizes šķēlīti pārziež ar vienādu, ne pārāk biezu sviesta kārtu. Sviestam jābūt labam, ļoti svaigam, ar mazu sāls piedevu (arī bez sāls) un pietiekoši mīkstum. Pārāk ciets sviests iepriekš mazliet jāsasilda un jāspaida, lai tas būtu ziežams.

Uz pārziestām maizītēm liek dažādus uzgriežamos. Visiem uzgriežamiem jābūt svaigi gatavotiem, plānās šķēlītēs sagrieztiem un tik lieliem, lai tie pilnīgi aplātu maizīti. Jo lielāka ir uzgriežamo dažādība, jo maizītes iznāk greznākas, izskatīgākas. Tomēr no pārāk lielas dažādības arī nevajadzētu aizrauties.

Beidzot sviestmaizītes izgrezno. Greznošanai lieto zaļumus (salātus, dilles, lociņus, pētersīļu lapiņas), dažādi sagatavotas un glītas ga-



Šķīvi sakārtotas olu un šķiņķa maizītes, blakus uz galda sviestmaīžu dakšiņa.

balīņos sagrieztas saknes un dārzājus, sviestu, krējumu, majonēzes mērces, olas, kaviāru u. c. Greznojošam materiālam jābūt tādām, kas ar zināmu uzgriežamo labi garšo kopā, vai arī papildina uzgriežamā garžu.

Greznojošā materiāla krāsai jābūt arī labā sakaņā ar uzgriežamā krāsu, piem., sārta šķiņķa maizītei uzliekot skāba gurķa šķēlītes, tomātu maizītei — sīpola šķēlītes — gredzentiņus, radīšies jauka, acij patīkama krāsu saskaņa. Ar greznojošo materiālu sviestmaizītes nedrīkst pārķaut. Maizītes jāgrezno atturīgi, glīti, kārtīgi. Pie greznošanas ieteicams vienāda veida maizītes, piem., olu maizītes, greznot vienādi ar vienādu greznojošo materiālu. Pārāk liela dažādība nebūs acij patīkama.

Sviestmaizes jāgatavo īsi pirms pasniegšanas. Ilgi stāvot tās apžūst, pati maizīte izmirkst, sevišķi ja mitrs uzliekamais, kļūst negaršīgas un neizskatīgas. Ja kādreiz tomēr nākas gatavot maizītes ātrāk, tad tās saliek dziļākā traukā, kurū novieto vēsā telpā un pārklāj ar otru dziļu trauku, piem., māla bļodu. Tādā kārtā var maizītes pasargāt no apžūšanas, jo gaiss tik daudz netiek klāt. Tomēr ilgi arī šādā veidā



nav ieteicams maizītes uzglabāt, jo tās pieņem viena no otras arõmu un zaudē savu īpatnējo garzu.

Pagatavotās sviestmaizes sakārto uz lēzeniem šķīvjiem, apaļām cepešu bļodām, vai arī uz tortu paliktniem. Kārtošana jāizdara piramidveidīgi, jaucot dažādas sviestmaizītes kopā, tikai ar tādu aprēķinu, lai gleznākās un greznākās būtu virspusē. Tāpat sviestmaizes, kas aplkatas ar dažādiem salātiem, liek virspusē, lai tās nesaspīestos un nenoziestu citas maizītes. Lai būtu glītāks izskats, zem sviestmaizēm var palikt tortu papīru. Starp sviestmaizītēm vai trauka malās vēl var palikt zaļumus, piem., salātu lapas, krūzotās pētersiļu un kāpostu lapas, kas grezno izskatu vēl pavairo. Sviestmaizū paņemšanai pieliek īpašu sviestmaizū dakšiņu, ja tādas nav, tad parasto galda nazi ar dakšiņu. (Sk. att.) Sviestmaizes ēd uz brokasta vai maizes šķīvīšiem ar nazi un dakšiņu. Ļoti mazās 3 cm<sup>2</sup> lielās, sviestmaizītes var ēst turot tās pirkstos.

Bieži nākas arī gatavot sviestmaizes ceļam. Tad jāizvēlas uzgriezāmie, kas mazāk smaržo un kas nav pārāk mitri. Dažādi salāti, kā sviestmaizū uzliekamie ceļam, nekad netiek lietoti, jo maizīte stipri izmirkst, kļūst negarzīga, tāpat neērtības sagādā šādu maizīšu iesaiņošana, pārvadāšana, lietošana. No uzgriezāmiem visvairāk lieto dažādas desas, šķiņķi, olas, mazāk smaržojošus sierus u. c. Šīs sviestmaizes arī nekad negrezno. Ar sviestu pārzīstās, ar uzgriezāmiem pārklātās sviestmaizītes liek pa divām ar virspusēm kopā, starpā ieliekot tik lielu pergamenta papīra gabaliņu, cik liela ir sviestmaizīte. Pēc tam ietin pa divām kopā pergamenta vai īpašā baltā sviestmaizū papīrā.

### Olu maizītes.

Gatavošanai lieto rupjo, balto un saldskābo maizi. Olām jābūt svaiģām, cieti novārītām, bet ne pārvārītām, jo tad olu dzeltānums no ārpuses ir neglītā, zaļi-pelēkā krāsā. Olu maizītes var pagatavot pēc trim dažādiem veidiem.

Cieti novārītu, aukstā ūdenī atdzesētu, nolobītu olu sagriež ar plānu, asu nazi, vai vislabāk ar īpašu olu griezamo plānās šķēlītēs. Olu var griezt vai nu šķērsām vai gareniskā virzienā, ņemot vērā to, cik liela ir maizīte un ar kāda veida šķēlītēm, ovālām vai apaļām, to vislabāki pārklāt. Uz nozīstās maizītes liek pamišus (dakstiņveidīgi) 2—3 šķēlītes tā, lai maizīte būtu ar olu pilnīgi aplkātā. Grezno ar notīrītām kilavām, ančousu, kuņas uz maizītes uzliek vai nu gareniski (t. i. olu maizīti pārliet ar vienu notīrītu kilavu vai ančousu). Vai kilavas uz olu maizītes liek arī vairākas ieslīpi, vai arī šķērsām vienu galu ierītinot. Kilavu vietā var lietot nomērcētu, notīrītu un garenā strēmēlītē sagrieztu silķi. Greznākas un garzīgākas šādas olu maizītes iznāk, ja tās grezno ar kaviāru, kuņu uzliek nelielā picīņā uz katras olu šķēlītes. Var arī žāvēta laša šķēlīti satīt tūtiņā, piepildīt ar kaviāru un uzlikt virs olu maizītes.

Šīs olu maizītes var kombinēt arī ar tomātiem. Tādā gadījumā liek pamišus vienu olu, otru tomātu šķēlīti. Pārkausa ar sasmalcinātiem dillju, pētersiļu zaļumiem, lociņiem.

2. Olas smalki sakapā. Noziestu maizīti pārklāj puspirksta biežā kārtā ar sakapātu olu. Greznākas šīs maizītes var izveidot, ja olu baltumus sasmalcina atsevišķi no olu dzeltānumiem un, pārklājot maizīti, veido rakstu no šīm divām olu krāsām. Grezno ar notīrītām kilavām, kāperiem, vai arī atstāj bez greznošanas.

3. Sakapātas olas liek uz maizītes kārtām, vai veidojot rakstu, piem., slīpās rindās, ar sakapātu žāvētu vai žāvētu un sutinātu šķiņķi. Šīm maizītēm arī var izpalikt greznošana, jo tās pašas jau greznas.

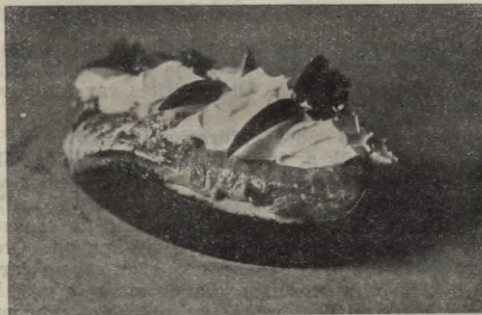
### Kilavu-ančousu maizītes.

Uz pārzīestas rupmaizes, saldskābmaizes, retāki uz baltmaizes liek 2—3 notīrītas kilavas tā, lai maizīte būtu pilnīgi aplāta. Grezno ar olu šķēlītēm vai gabaliņiem, skābu gurķu vēdekļiem, tomātu šķēlītēm, nedaudz zaļumiem.

Līdzīgi gatavo arī ančousu (t. i. kilavas bez ādiņām un asakām) maizītes. Ančousus liek gareniskā virzienā 4—5 uz maizītes. Glīti izskatās, ja šādām maizītēm ieslīpi pārliiek konzervētas, vai sāls ūdenī apvārītas zaļās pupiņas un sparģeļus. Grezno arī ar pipargurķišu vēdekļiem un citrona gabaliņiem.

### Silķu maizītes.

Šo maizīšu gatavošanai jāizvēlas labākas, treknākas, ne pārāk sāļas silķes. Tās var būt marinētas vai parastās. Pēdējās vismaz 12 stundas jānomērcē aukstā ūdenī, lai nebūtu tik sāļas. Pēc tam silķi notīra,



Silķu maizīte, greznota ar krējumu un redsiem.

sagriež pirksta platos un tik garos gabaliņos, cik gaŗa ir maizīte. Šādu silķu gabaliņu liek vienā pusē uz pārzīestas rupmaizes šķēlītes. Ar silķes gabaliņu neapklāto maizītes pusi nosedz ar pamišus sakārtotām skāba gurķa šķēlītēm (gurķis vispirms jāpārgriež gareniskā virzienā uz pusēm, tad tikai šķēlītēs, jo pretējā gadījumā šķēlītes iznāk ļoti lie-

las). Gurķi var griezt arī tādos pat gabaliņos kā siļķi. Izgrezno ar labu, biezu skābu krējumu, kuŗu uzspiež uz maizītes caur greznojamo caurulīti. Ja skābais krējums ļoti šķidrš, tek nost no maizītes, tad to ar putu slotiņu dziļākā traukā puto tik ilgi, līdz tas ir biezs, greznošanai noderīgs. Greznošanai var vēl lietot nelielas redīsu šķēlītes, vai tomātu gabaliņus, iespraužot tos krējumā. Siļķu maizītes pārkausa ar sasmalcinātiem lociņiem vai smalki sagrieztiem sīpoliem.

Dažreiz siļķu maizītes pārklāj tikai ar siļķi. Grezno ar kaviāru un sasmalcinātiem sīpoliem. Parastās siļķes vietā var lietot tīto siļķi (roll-mopšus). Tos šķērsām sagriež plānās šķēlītēs, noklāj maizīti un izgrezno ar šķēlītēs sagrieztiem puraviem.

### Nēgu maizītes.

Šīm maizītēm lieto kā apaļos, tā plakanos — presētos nēģus. Pēdējie ir labāki, jo to ir vajadzīgs mazāk maizītes pārklāšanai, maizīti labāki var aplāt un pie maizītes pārcilāšanas tie nekrīt tā nost, kā tas bieži gadās ar apaļiem nēģiem. Ar nēģiem aplāj baltmaizes, saldskābmaizes, retāki rupmaizes šķēlītes. Vispirms nēģus sagriež maizītes lielumam piemērotos gabaliņos, ar kuŗiem, liekot vienu pie otra, noklāj visu noziesto maizīti. Grezno ar nomizotām, jāteniski uzliktām citrona šķēlītēm, arī citrona gabaliņiem, brūno aspiku jeb cepeša želeju, tomātu gabaliņiem. Nēģu maizītes var gatavot līdzīgi siļķu maizītēm, t. i. pusi no maizītes pārklāt ar nēģiem, otru pusi ar skāba gurķa šķēlītēm. Grezno tāpat kā pirmā veida nēģu maizītes.

### Zušu maizītes.

Uz pāriestas baltmaizes vai saldskābmaizes šķēlītes liek lielu žāvēta zuša gabaliņu, lai tas pilnīgi aplātu maizīti. Iepriekš zušiem novēl ādu, izņem vidējo asaku, pēc tam sagriež gabaliņos. Ja gabaliņi ļoti biezi, tad tos vēl pārgriež šķērsām uz pusēm vai trim daļām.



Laša maizīte, greznota ar citrona gabaliņiem.

Grezno ar citrona šķēlītēm vai gabaliņiem. Zušu maizītes var gatavot arī pēc cita parauga. Tad pusi no maizes šķēlītes pārklāj ar zuša gabaliņu, otru pusi ar olas vai svaiga gurķa šķēlītēm. Grezno ar citronu, nedaudz zaļumiem, redīsiem.

#### Lašu maizītes.

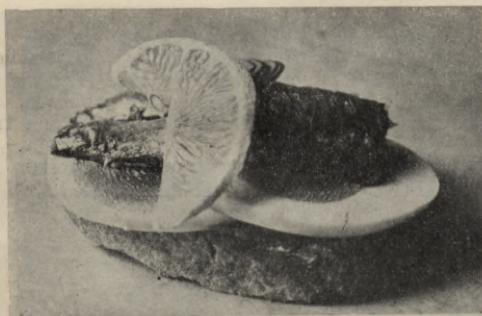
Noziestu baltmaizes šķēlīti pārklāj ar plānu žāvēta laša šķēlīti. Izgrezno ar plānām citrona šķēlītēm vai gabaliņiem, ar ļoti mazām, marinētām barviciņām (uz katras maizītes liek vienu barviciņu un katrā pusē tai citrona gabaliņu). Lašu maizītes var arī atstāt pilnīgi bez greznošanas, jo tās ir ne tikai delikātas, bet arī ļoti greznas, sevišķi ja lasim ir pilgtāka sāra krāsa.

#### Kaviāra maizītes.

Uz pārziestas vai sviestā restētas baltmaizes šķēlītes liek kaviāru puspirksta biežā kārtā. Tā kā maizītes pašas par sevi ir ļoti izskatīgas, tad greznošana ir lieka. Tomēr, ja vēlas, var greznot ar citrona gabaliņiem, smalki sagriežtiem sīpoliem vai sīpolu šķēlītes gredzentiņiem.

#### Zardīnu maizītes.

Vienu zardīni liek uz vienas maizītes puses, otru pusi noklāj ar pamīšus sakārtotām olu šķēlītēm. Grezno ar citrona šķēlītēm, citrona gabaliņiem, tomātu vai redīsu gabaliņiem, nedaudz pētersiļu zaļumiem.



Zardīnu maizīte ar olu un citrona šķēlītēm.

Šādi ieteicams zardīnu maizi gatavot tad, kad tās vajadzīgas lielākā skaitā un tām jābūt lētām.

#### Pildītas lidakas maizītes.

Pildīta lidaka ir labs sviestmaižu uzliekamais, tikai pie mums vēl diemžēl maz pielietots. Pildītu lidaku sagriež puspirksta biežās šķēlī-

tēs, kuņas liek vai nu uz noziestas rupmaizes vai baltmaizes šķēlītes. Grezno ar labu, biezu majonēzes mērci (uz katras maizītes uzliek apmēram 1 tējkaroti majonēzes, vai arī izspiež caur greznojamo caurulīti glītā rakstā), citriona šķēlītēm, sakasītiem vai sarīvētiem mārrotkiem, mikspikļiem vai tomātu gabaliņiem.



Pildītās zivs maizīte.

#### Zivju maizītes.

Noziestu baltmaizes šķēlīti vispirms aplāj ar tikpat lielu nomazgātu un nosusinātu salātu lapu. Virs šīs salātu lapas liek nelielu gabaliņu, no asakas atbrīvotas, vārītas vai ceptas zivs (vārītas zivs gabaliņam jānovelk arī āda). Šo maizīšu gatavošanai var lietot lasi, līdaku, karpu u. c. lielākas, mazāk asakainas zivis. Virs zivju gabaliņa vai apkārt tam uzliek nedaudz labas, biezas majonēzes mērces, vislabāki izspiežot caur greznojamo caurulīti. Ja vēlās, šīs zivju maizītes var izgreznot ar citriona šķēlītēm.

#### Šķiņķa maizītes.

Ceptu vai sutinātu šķiņķi sagriež plānās šķēlītēs, ar kuņām pārklāj rupmaizes, saldskābmaizes vai baltmaizes šķēlītes. Grezno ar skāba gurķa vēdeklišiem, sakasītiem mārrotkiem (lai mārrotki nepaliktu ātri tumši, tos ieteicams iemērt etiķa esences atšķaidījumā), olām, etiķa konserviem. Ja šķiņķis ir glīti sārtā krāsā, greznošana var arī izpalikt.

#### Cepeša maizītes.

Šo maizīšu pagatavošanai izvēlas liesākus teļa, cūkas, medījumu, retāki jēra cepešus. Cepeti vispirms sagriež plānās šķēlītēs, kuņas liek uz noziestas maizītes. Malas nolīdzina, lai cepešu šķēlīte būtu tikpat liela kā maizes šķēlīte. Izgrezno ar skāba gurķa vēdeklišiem, tomātu gabaliņiem, cepešu želeju, t. s. brūno aspiku, kuņu sagriež ar robainu

nazīti glītos gabaliņos vai smalki sakapā un liek rakstā virs cepeša maizītes.

### Filejas desas maizītes.

Plānas, sārtas filejas šķēlītes satin tūtiņās. Uz katras šķēlītes liek divas šādas tūtiņas. Ja vēlas, izveidotā tūtiņā vēl ieliek olas, tomāta vai skāba gurķa gabaliņu.

### Rostbifa maizītes.

Ar plāni sagrieztām rostbifa šķēlītēm noklāj apziestu baltmaizes šķēlīti. Grezno bagātīgi ar olu, pēdējo sagriežot glītos gabaliņos, mīkstiņiem, skāba gurķa vēdekļiem vai krusteniski uzliktām šķēlītēm, sakasītiem mārtrukiem, tomātu gabaliņiem, notīrītām ķilavām, brūno cepeša želeju, sviesta rozītēm, locīpiem. Minēto greznošanas materiālu parasti visu glīti sakārto uz rostbifa maizītes. Ir ļoti greznas maizītes; ieteicamas kungu sabiedrībās, kur tiek lietoti stiprāki, alkoholiskie dzērieni.

### Pastētes maizītes.

Šo maizīšu gatavošanai var lietot aknu, kā arī medijumu pastētes. Pastētes, kuņas ļaujas griezties, piem., cūku aknu pastēte, sagriež  $\frac{1}{2}$  cm biežās šķēlītēs, liekot tās uz rupjās, saldskābās vai baltmaizes. Mīkstās pastētes glīti uzliek uz maizītes tā, lai maizītes vidū pastēte būtu ar uzkalnu, malās — mazāk. Ar nazi iespējš glītas, skujiņveidīgas rievīņas. Izgrezno ar citrona šķēlītēm vai gabaliņiem, sviesta rozītēm, vai ar saputotu sviestu, kuru caur greznojamo caurulīti izspiež uz maizītes glītā rakstā. Pastētes maizītes ir jāpagatavo īsi pirms pasniegšanas, jo tās ļoti ātri kļūst tumšas, apžūst un paliek neizskatīgas.

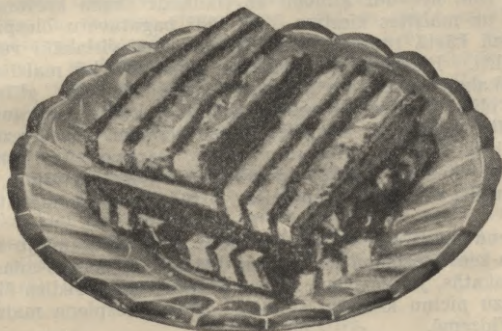
### Siera maizītes.

Siera maizītes var gatavot pēc vairākiem veidiem:

1. Parastās siera maizītes. Šīm maizītēm visvairāk lieto krējuma, Holandes, Šveices sierus, jo tiem nav pārāk stipra smarža un tie ļaujas ļabi sagriezties plānās šķēlītēs. Sieram vispirms atgriez garioziņu, tad to sagriež plānās, apmēram  $\frac{1}{2}$  cm biežās šķēlēs, ar kuŗām pārklāj baltmaizes, saldskābmaizes vai rupmaizes noziesto šķēli. Šī veida siera maizītes parasti negrezno, bet ja vēlas, tad var virs siera maizītes uzlikt 2—3 mazas sviesta rozītes.

2. Siera maizītes ar angļu selerijām. Šāda veida siera maizītes maz pie mums vēl pazīstamas. Angļu jeb balināmo seleriju kāti līdzīgi rabarberiem, tikai ar citādu garšu un smaržu. Seleriju kātus vispirms nomazgā, nomizo (tāpat kā to dara ar rabarberu kātiem), sagriež šķērsām plānās šķēlītēs — gabaliņos, ar kuŗiem noklāj noziestu baltmaizes šķēlīti. Beidzot pārkaisa ar diezgan biezu kārtu sarīvēta siera. Siers jāņem ar maigāku arōmu un garšu, lai nenomāktu īpatnējo angļu seleriju garšu.

3. Marmorētas siera maizītes. Gatavošanai izlieto nobriedušu rupmaizi. Maizi sagriež plānās šķēlēs, iepriekš atgriežot no visām pusēm garozu. Maizes šķēlīti pārziež ar pabiezu sviesta kārtu, liek virsū  $\frac{1}{2}$  cm biezu siera (vislabāki Rokforta siera) šķēlīti, virs tās



Marmorētas siera maizītes.

no abām pusēm ar sviestu noziestu maizi, siera un tā atkārtu tik ilgi, līdz viss šis veidojums ir apmēram 6—8 cm augsts. Viegli nosloga, no vieto vēsās telpās lai atdziest. Sagriež šķērsām  $\frac{1}{2}$  pirksta biezās šķēlītēs, kuņas glīti sakārto, vislabāki, uz stikla šķīvīšiem. Ir ļoti greznas, garšīgas.

#### Biezpiena maizītes.

Biezpiena maizītes visvairāk tiek gatavotas pavasaros, kad dabūjami pirmie svaigie redīsi un lociņi, kamdēļ nereti šīs maizītes sauc par



Bezpiena maizīte, greznota ar sviestu un redīsiem.

„maiņa maizītēm“. Gatavošanai jāņem svaigs, ne pārāk sauss, ne arī pārāk skābs biežpiens. Vislabākais un garžīgākais ir tāds biežpiens, kuŗa pagatavošanai izlietots pilnpiens. Biežpienu izmaļ 1—2 reizes caur gaļas maļamo mašīnu, vai bļodiņā ar koka kaŗoti labi samīca, pieliek pēc garžas sāli, nedaudz ķimeņu un tikdaudz skāba krējuma, ka masa ļauņas labi un maizītes ziesties. Ar šādi pagatavotu biežpienu pārzieļ pirksta biežā kārtā rupmaizes, baltmaizes, bet vislabāki rupjās kviešu maizes šķēlīti. Biežpiens uz maizītes jāziež tā, lai maizītes vidū tas būtu ar uzkalnu. Pēc tam ar nazi iespiež vienādas glītas rievīņas. Grezno ar plāni sagriezām redīsu šķēlītēm, kuŗas saspraуз biežpienā, veidojot glītu rakstu, ar sasmalcinātiem lociņiem. Kā greznojamo materiālu vēl bieži lieto no sviesta izveidotas, mazas rozītes, kuŗas uz biežpiena maizītes liek 2—3 gab. Ja grezno ar sviesta rozītēm, tad maizes šķēlītes iepriekš ar sviestu nepārziež, jo tad biežpiena maizīte iznāk ļoti trekna.

Biežpiena maizītes var vēl kombinēt kopā ar kaņepju sviestu, ziežot kaņepes zem biežpiena kārtas, vai lietojot kā greznošanas materiālu. Ļoti labi izskatās, ja biežpienā saspraуз rozetveidīgi redīsu šķēlītes, vidū ieliekot mazu picīņu kaņepju sviesta. Šādas biežpiena maizītes sevišķi iecienītas Vidzemē.

#### Tomātu maizītes.

Tomātu maizītes ieteicamas gatavot tad, kad tirgū parādās pirmie, svaigie tomāti. Šinī laikā tās tiks vairāk cienītas, nekā tad, kad tomātu ir pārpilnība. Nomazgātus tomātus sagriez  $\frac{1}{2}$  cm biežās šķēlēs, kuŗas pamīšus sakārto uz pārziestas rupmaizes, retāki baltmaizes šķēlītes. Pārkausa ar pipariem (sāls jākausa zem tomātiem vai jālieto sāļs sviests, lai tomāti tik daudz neatsulātos). Izgrezno ar sīpolu šķēlītes atsevišķiem gredzentiņiem, kārtojot tos uz maizītes pamīšus, ar sasmalcinātiem sīpoliem, lociņiem, svaiga vai skāba gurķa gabaliņiem.

Tomātu maizītes arī ieteicams pagatavot pēdējā brīdī, jo tās ātri apžūst, bet maizīte izmieķšķē, kļūst negaržīga.

#### Svaigu gurķu maizītes.

Gurķus nomazgā, nomizo (mizošanai vislabāki lietot robainu nazīti, lai pēc sagriešanas šķēlītei būtu glītas, robainas maliņas) un sagriez plānās šķēlītēs. Gurķu šķēlītes pamīšus sakārto uz noziestas rupmaizes šķēlītēs. Izgrezno ar labu, biezu skābu krējumu, izspiestu caur greznojamo caurulīti glītā rakstā, dīļu zaļumiem (maziem, veselēm zaļumiem), redīsu šķēlītēm. Tāpat kā tomātu, tā arī svaiga gurķa maizītēm sāli nedrīkst kaisīt virs gurķa šķēlītes, lai gurķis ļoti neatsulotos. Arī gurķu maizītes ieteicams gatavot gurķu sezonas sākumā.

Līdzīgi gatavo redīsu maizītes.

#### Salātu maizītes.

Salātu maizītes vēl samērā maz pie mums gatavo. Pēdējā laikā tām tomēr sāk piegriest lielāku vērtību, kam par iemeslu ir tas, ka: 1) šīs maizītes no diētiskā viedokļa ir ļoti vērtīgas, jo salātu gatavošanai pa-



rasti arī izlieto saknes, dārzājus, kuņi ierosina ēstgribu un padara zināmu ēdienu barības vielām vispusīgāku un bagātāku. 2) salātu maizītes izskatās ļoti greznas un ienes lielāku dažādību sviestmaizju sastāvā. Salātu maizīšu gatavošanai lieto dažādus salātus, gan jauktus, t. i. kuņu pagatavošanai izlietotas saknes, dārzāji, gaļa, zivis, gan tādus, kas gatavoti tikai no saknēm vien. Šiem salātiem jābūt saistītiem ar biezu, skābu krējumu, majonēzes mērcēm vai putu krējumu. Salātus pa lielākai daļai liek uz baltmaizes šķēlītēm. Baltmaizes šķēlīti aplāj ar tīru salātu lapu, virs kuņas liek kaudzītē salātus (atkarībā no maizītes lieluma, 1 tējkaroti līdz 1 ēd. karotei). Izgrezno ar tiem pašiem produktiem, kas ieiet salātu sastāvā vai kas ar zināmiem salātiem labi garžo kopā.

Pie mums visvairāk no salātu maizītēm tiek gatavotas rasola jeb vinigreta maizītes. Ja šīs rasola maizītes nākas gatavot tādā laikā, kad nav pieietamas salātu lapas, tad rasolu liek pirksta biežā kārtā tieši uz baltmaizes šķēlītes (iepriekš ar sviestu nav jānoziež; maizīte vēlama labāk nobriedusi, lai tik ātri neizmirktu). Grezno ar olu, skābu gurķi, biešu gabaliņiem.

#### Ābolu maizītes.

Arī samērā maz pie mums vēl gatavotas. Ārzemēs ābolu vietā lieto arī citus augļus. Gatavošanai jāizvēlas saldskābās vai skābās ābolu šķirnes. Āboliem jābūt glītiem, ar gludu, neievainotu mizu. Nomazgātus ābolus nosusina, izduņ serdes, bez mizošanas sagriež šķērsām  $\frac{1}{2}$  cm biežās šķēlēs. Ar šādu ābolu šķēlīti aplāj baltmaizes, retāki rupmaizes, saldskābmaizes un rupjās kviešu maizes šķēles. Ābolus ieteicams ņemt tik lielus, lai ar vienu šķēlīti varētu pilnīgi pārklāt maizes šķēlīti. Izdurtās serdes vietā iepilda kādu spilgtākas krāsas, stingru ievārijumu vai žeļu, vislabāk jāņogu vai brūkleņu žeļu. Šīs ābolu maizītes ir ne tikai greznas, bet arī ļoti atspirdzinošas. Vienīgā nelaime pie šīm maizītēm ir tā, ka ābolu šķēlītes ļoti ātri kļūst tumšas — brūnas, kamdēļ jāgatavo pašas pēdējās.

#### Desu maizītes.

Desas ir ļoti izplatīts un arī iecienīts sviestmaizju uzliekamais. Desu maizīšu gatavošanai lieto gan ātri lietojamās desas, kā tējas, aknu, braunšveigas desas, gan arī tādās desas, kas sagatavotas ilgākam laikam, piem., dūmu desas. Desām vispirms noņem ādiņu, pēc tam sagriež plānās, apaļās vai ovālās šķēlītēs. Ar desu šķēlītēm noklāj pamišus ar sviestu pārziestas baltmaizes, rupmaizes, saldskābmaizes šķēlītes. Desu maizītes netiek greznotas, jo pašas ir spilgtas, izskatīgas, sevišķi, ja gatavošanai izlietotās desas sārtās krāsās.

#### Mēles maizītes.

Uz sviestu noziestas baltmaizes šķēlītes pamišus sakārto mēles šķēlītes (iesālītu, mazliet apžāvētu mēli novāra, atdzesē un tad sagriež). Grezno ar labu, biezu majonēzes mērci, sāls ūdeni novārtītiem vai konservētiem zaļiem zirņiem.

### Kotletes maizītes.

Atdzesētu kotleti sagriež šķērsām pēc iespējas plānās šķēlēs, ar kuņģam, pamīšus liekot, apklāj noziestu rupmaizes šķēlīti. Vīrsū, maizītei pa vidu, liek vienā strīpā stingru tomātu biezeni vai biezu tomātu mērci, arī biežāku brūkleņu ievārījumu, kuņģus pārkaisa ar zaļumiem.

### Jēlas gaļas maizītes. (Tatāru m.)

Gaļu ieteicams izvēlēties no labākiem gabaliem, vislabāk no īstās vai neīstās filejas. Svaigu liellopa gaļu izmaļ 3—4 reizes caur gaļas mašīnu. Samaltai gaļai pievieno sāli, piparus, ja vēlas, smalki sagrieztu sīpolu, visu vēlreiz izjauc (masai jābūt pikantai), ziež uz rupmaizes pirksta biežā kārtā. Grezno ar sīpolu šķēlītēm gredzentiņiem vai smalki sagriežtiem sīpoliem.

### Tauku maizītes.

Šo maizīšu gatavošanai izlieto kausētus cūku vai zoss taukus. Ar šiem taukiem noziež rupmaizes vai saldskābmaizes šķēlīti  $\frac{1}{4}$  cm biežā kārtā. Izgrezno ar sīpolu šķēlītēm vai sīki sasmalcinātiem sīpoliem, brūno aspiku jeb cepešu želeju, sagrieztu ar robaino nazīti, glītos gabaliņos vai smalki sakapātu.

### Restētās maizītes.

Šīs maizītes atdzesētas arī bieži pasniedz uz aukstā galda. Gatavošanai lieto nobriedušu baltmaizi, vislabāki galda maizes kukulīti, no kuņa var izgriezt glītas, mazas, apaļas šķēlītes. Baltmaizei vispirms norīvē vai nogriež garozu, tad sagriež puspirksta biežās šķēlēs. Pārziež ar mīkstu sviestu, pēc tam ar kādu masu kā siera, šķiņķa, smadzeņu u. c., liek uz cepešu plātes un karstā krāsnī cep spilgti brūnas, bet vidū vēl mīkstas. Izceptās, atdzesētās, restētās maizītes glīti sakārto, vislabāk, uz stikla šķīvīšiem, rotājot ar zaļumiem.

### Restētās maizītes ar sieru.

Baltmaize — 150 g,  
sviests — 75 g,

siers — 75 g.

Ar sviestu pārziestu baltmaizes šķēlīti pārkaisa ar sarīvētu sieru (arī sieru varētu labi sarīvēt, tam jābūt sausam, cietam). Cep spilgti brūnas.

### Restētās maizītes ar smadzenēm.

Baltmaize — 150 g,  
sviests — 75 g,  
smadzenes — 1 gab.,

sīpols — 1 gab.,  
sviests — 20 g,  
sāls, pipari — pēc garšas.

Puspirksta biežās baltmaizes šķēles pārziež ar mīkstu sviestu un smadzeņu masu, kuņģu pagatavo sekoši: smadzenes novāra sāls-etiķa ūdenī, noņem smadzeņu ietverošo plēvi, uz dēlīša ar nazi smalki sakapā, pieliek sviestā gaiši brūnu aceptu sīpolu, sāli, piparus un labi samaisa.

Smadzeņu maizītes liek uz maizes plātes un karstā cepeškrāsnī cep spilgti brūnas. Pasniedz galdā aukstas.

### Restētas maizītes ar šķiņķi.

Baltmaize — 150 g,  
sviests — 75 g,  
šķiņķis — 150 g,

ola — 1 gab.,  
pipari — pēc garšas.

Šķiņķi ar nazi smalki uz dēlīša sakapā, pievieno pussaputotai olai, pieliek piparus, izmaisa un ziež ne pārāk biežā kārtā uz sviestu nozīstas baltmaizes šķēlītes. Karstā krāsnī cep spilgti brūnas.

### Restētas maizītes ar gaļas masu.

Baltmaize — 150 g,  
liellopu gaļa — 150 g,  
sāls, pipari, muskata rieksts — pēc  
garšas,

ola — 1 gab.,  
salds krējums —  $\frac{1}{2}$  glāzes.

Baltmaizei norīvē garozu, sagriež  $\frac{1}{2}$  pirksta biežās šķēlēs, pārziež ar mīkstu sviestu, pēc tam ar šādi sagatavotu gaļas masu: gaļu (jāņem laba muskuļu gaļa) izmaļ 2—3 reizes caur gaļas mašīnu, pievieno garšas vielas, pussakultu olu un pamatīgi maisot savieno ar krējumu. Masai jābūt vienādei, labi ziežamai. Uz maizītes ziež apmēram pirksta biežā kārtā. Restē kā parasti. Pasniedz aukstas.

A. Kļaviņa

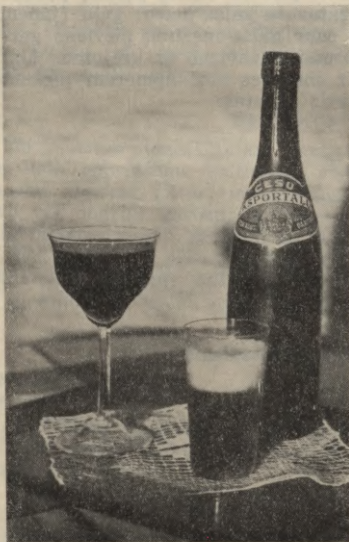
## Dzērieni.

Auksto ēdienu galdā jābūt arī dzērieniem. Dzērienus lieto dažādus; kā bezalkoholiskos, tā arī alkoholiskos, skatoties pēc viesību rakstura un namamātes ieskatiem.

Bezalkoholiskie būtu dažādas limonādes un kvasi, pēdējie gan satik mazā mērā, ka pieskaitāmi bezalkohola dzērieniem. Alkoholiskie dzērieni, kuņus mēdz pasniegt aukstā galdā, ir degvīns, alus un galda vīns.

Limonādes sagatavo ļoti dažādas. Visām limonādēm pamatā ir ūdens un kādu skābu ogu sula, svaiga, konservēta vai sagatavota limonādes esences. Garšai lieto citronu, saldo ogu (zemeņu, aveņu u. c.) sulu un cukuru. Sagatavoto limonādi labi atdesē un galdā pasniedz ļoti aukstu, pat ar ledu gabaliņiem. Vispiemērotākais trauks pasniegšanai ir stikla krūzes.

Kvasu gatavo no sakaltētas, apgrauzdētas rudzu maizes, pārlejot ar vārošu ūdeni. Pārlietā maize jātura vairākas stundas, lai labi ievilkto ūdenī garša, skābe un krāsa. Iegūtam maizes ūdenim pieliek cukuru. Cukuru liek dažādā daudzumā. Pieliekot mazāk cukura, kvasa norūgst ātrāk un mazāks būs alkohola daudzums. Vairāk cukura — ilgāki turpināsies rūgšana un augstāks arī alkohola procents, kvass stiprāks. Kvasam var pielikt arī apiņu novārījumu, kas piedod rūgtāku, stiprāku garšu. Piparmētru novārījums dod patīkamu, it kā medus



Pareizi ar dzērieniem pielietas glāzes.

piegaržu. Kvasu nedrīkst pilnīgi noraudzēt. Kamēr rūgšana turpinās, kvass ir putojošs un tāds arī jālieto vai jāsapilda tīrās pudelēs. Pudēles jāaizkorķē ar jauniem, labi novārītiem korķiem. Uzglabā vēsās

telpās, lai rūgšana pilnīgi apstātos. Galdā pasniedz pārlietu stikla vai glītās māla krūzēs. Labam kvasam jābūt putojošam, brūnā krāsā ar patīkami skābenu garšu.

Maizes vietā var lietot iesalu vai iesala ekstraktu, dažādu ogu-augļu sulas, tāpat arī rabarberu sulu.

Pasniedzot degvīnu, pēdējam jābūt ļoti aukstam. Atzēsē tekošā, aukstā ūdenī vai ledū. Glītāk izskatās, ja pasniedz galdā salietu mazās karafēs, bet ne parastās pudelēs. Dažādi saldinātu degvīnu, no spirta gatavotos liķierus u. tml. „aukstā galdā“ nepasniedz. Tāpat arī nepasniedz saldus deserta vīnus, bet ļoti labi var pasniegt galda vīnus. Galda vīni ir skābi pēc garšas ar mazu cukura saturu un alkohola procentu ne augstāku par 8%.

Alu pasniedz tāpat kā kvasu, krūzēs vai pudelēs salietu, kā arī mazās mucinās.

Bez iepriekš minētiem dzērieniem var pasniegt arī tēju. Var lietot isto Ķīnas tēju un dažādas zaļu tējas. Tēju ieeļer mazākā kanniņā, pārlej ar vārošu ūdeni, tur karstā vietā un ļauj labi ievilkties, tikai nedrīkst tēju vārīt, jo tad zūd istā tējas smarža un arī garša. Šo ekstraktu pēc vajadzības atšķaida ar vārošu ūdeni. Jāpasniedz ļoti karsta — vāroša.

Katram dzērienam ir sava attiecīga glāze (sk. att.), kuŗu nedrīkst piepildīt par daudz pilnu.

### Dzērveņu limonāde.

Dzērvenes — 150 g,  
ūdens — 1 litrs,  
citrons,

cukurs — pēc garšas,  
ķiršu, aveņu vai zemeņu sula —  
½—1 glāze.

Dzērvenes nomazgā, izlasa, saspiež ar koka stampiņu un izspiež sulu. Atlikušās miziņas pārlej ar vārošu ūdeni un izkāš. Tad pievieno cukuru, dzērveņu un saldo ogu sulu, atzēsē ļoti aukstu, pieliek sagriezta citrona šķēlītes un pasniedz galdā stikla krūzēs ar ledus gabaliņiem.

### Jāņogu limonāde.

Ūdens — 1 litrs,  
jāņogu sula — 1 glāze,

saldo ogu sula — ½—1 glāze,  
cukurs — pēc vajadzības.

Novāritam, atzēsētam cukurūdenim pievieno svaigu vai konservētu jāņogu sulu, kādu saldo ogu sulu un ja vēlas arī dažas citrona šķēlītes. Pasniedz ļoti aukstu stikla krūzēs.

### Aveņu limonāde.

Ūdens — 1 litrs,  
Aveņu sula 2 glāzes vai  
aveņu limonādes esence — 1 glāze,

citrons — ½ gab.,  
cukurs — pēc vajadzības.

Atzēsētam, novāritam ūdenim pievieno aveņu sulu vai aveņu limonādes esenci, pieliek cukuru pēc garšas un citrona šķēlītes.

Tāpat gatavo zemeņu un ķiršu limonādes. Galdā pasniedz aukstu stikla krūzēs.

### Ābolu limonāde.

Ūdens — 1 litrs,  
āboli — 500 g,

cukurs — 100—200 g,  
citronskābe — pēc garšas.

Nomazgātus ābolus sīki sagriež, pārkausa ar cukuru un pārlej ar vārošu ūdeni, noliek vēsā telpā un atstāj 10—12 stundas. Pēc tam izkāš caur tīru drāniņu, pievieno skābi pēc garšas un pasniedz galdā aukstu stikla krūzē.

Ābolu vietā ļoti labi var izmantot ābolu mizas, tikai pēdējās nepārkausa ar cukuru, bet vienkārši pārlej ar vārošu ūdeni un ļauj stāvēt. Pēc tam izkāstai limonādei pievieno cukuru un skābi pēc garšas.

Šādu limonādi var nopildīt tīrās pudelēs, ieliekot pudelē 3—5 rozīnes, aizkorķēt, nosiet, nolikt vēsā telpā. Pēc 5—6 dienām dzēriens ir nogatavojies un putojošs, to sauc arī par putojošo ābolu dzērienu.

### Bērza sulas limonāde.

Bērza sulas — 1 litrs,  
cukurs — 1 kaļote,

rozīnes — 20 gab.,  
vīnākmeņskābe — 1 tējkaļote.

Iegūto bērza sulu sajauc ar vīnākmeņskābi un cukuru. Tīrās pudelēs ieliek katrā apm. 10 rozīnes, ielej sagatavoto sulu, aizkorķē, aizlako un noliek vēsās telpās. Lieto pēc vajadzības.

Gatavojot bērza sulas limonādi, var ļaut sulai ieskābt un tikai tad pilda pudelēs, pieliekot vīnākmeņskābi un rozīnes.

Lai sula labāk ieskābtu, traukā ieliek dažas rupjas maizes garoziņas un garžai upenāju zarus.

### Raudzētā ogu limonāde.

Ūdens — 10 litri,  
dzērvenes — 1 kg,  
cukurs — 500 g,

citrons — 1 gab.,  
raugs — 25 g.

Nomazgātas, izlasītas, saspīestas dzērvenes pārlej ar vārošu ūdeni, iztrin caur sietiņu, izkāš caur tīru drāniņu, pievieno cukuru, atdzesē 25—30°, pieliek izšķīdinātu raugu, citrona šķēlītes un atstāj siltā vietā, lai rūgst. Lieto pēc 12—24 stundām vai arī nopilda pudelēs un noliek vēsās telpās; lieto pēc vajadzības. Tāpat var gatavot arī no citām ogām.

### Maizes kvass.

Sakaltēta rupjmaize — 800 g,  
ūdens — 10—12 litri,  
cukurs — 400—800 g,

raugs — 25 g,  
piparmētru tēja — 1 glāze.

Labi sakaltētu, apgraudzētu maizi vai maizes garozas pārlej ar vārošu ūdeni un atstāj dažas stundas izmirkēt. Kad maize labi izmirkusi, nokāš, šķīdumam pievieno cukuru, piparmētu tēju, atšķaidītu raugu, noliek siltā vietā apm. istabas temperatūrā, lai rūgst. Norīgušo kvasu sapilda pudelēs, aizkorķē ar labiem korķiem un noliek vēsās telpās. Uzglabāt var pāris nedēļas. Galdā pasniedz stikla krūzēs putojošu.

### Ābolu kvass.

Ūdens — 10 litri,  
ābolu mizas — 1 kg,

cukurs — apm. 800 g,  
raugs — 25 g.

Kaltētas ābolu mizas pārlej ar vārošu ūdeni un patur vairākas stundas, lai ievelkas garža un krāsa. Šķidrumu nokāš, ja maz skābuma, pieļiek citronsulū vai vīnākmeņskābi un krāsai — dedzinātu cukuru. Sagatavotam šķidrumam pieļiek izšķīdinātu raugu un raudzē kā maizes kvasu. Norūgušu lieto vai sapilda pudelēs — un uzglabā vēsā vietā.

### Rabarberu kvass.

Ūdens — 10 litri,  
rabarberi — 1,5 kg,

cukurs — 800 g — 1 kg,  
raugs — 25 g.

Rabarberu kātus nomazgā, novelk miziņu, sagriež gabaliņos, saliek traukā un pārlej ar vārošu ūdeni, lai izvelkas skābums un garža. Izkāstu šķidrumu krāso ar dedzinātu cukuru, iesala ekstraktu vai kādu ogu sulu, pieļiek cukuru, izšķīdinātu raugu un raudzē siltā vietā. Norūgušu kvasu vēl reiz izkāš, iepilda pudelēs, aizkorķē un uzglabā vēsā telpā.

### Medus dzēriens.

Ūdens — 10 litri,  
medus — 1 kg,

raugs — 25 g.

Uzvāritam ūdenim pievieno medu, krāso ar dedzinātu cukuru dzeltānā krāsā, atdzesē līdz 25°, pieļiek izšķīdinātu raugu, pārsedz un raudzē siltā vietā līdz otrai dienai. Norūgušu sapilda pudelēs, aizkorķē un uzglabā vēsā telpā.

### Bērza sulas kvass.

Bērza sulas — 10 litri,  
cukurs — 400—500 g,

rozīnes — 200 g,  
raugs — 25 g.

Bērza sulas uzsilda līdz 25°, pievieno cukuru, izšķīdinātu raugu un ļauj rūgt siltā telpā. Garžai var pievienot upenāju zariņus vai citrona miziņas un lai būtu patīkamāka, skābāka garža — vīnākmeņskābi, kā arī pusi rozīnes. Norūgušu pilda pudelēs, katrā pudelē ieliekot 5—6 rozīnes. Uzglabā vēsā vietā.

## Saturs.

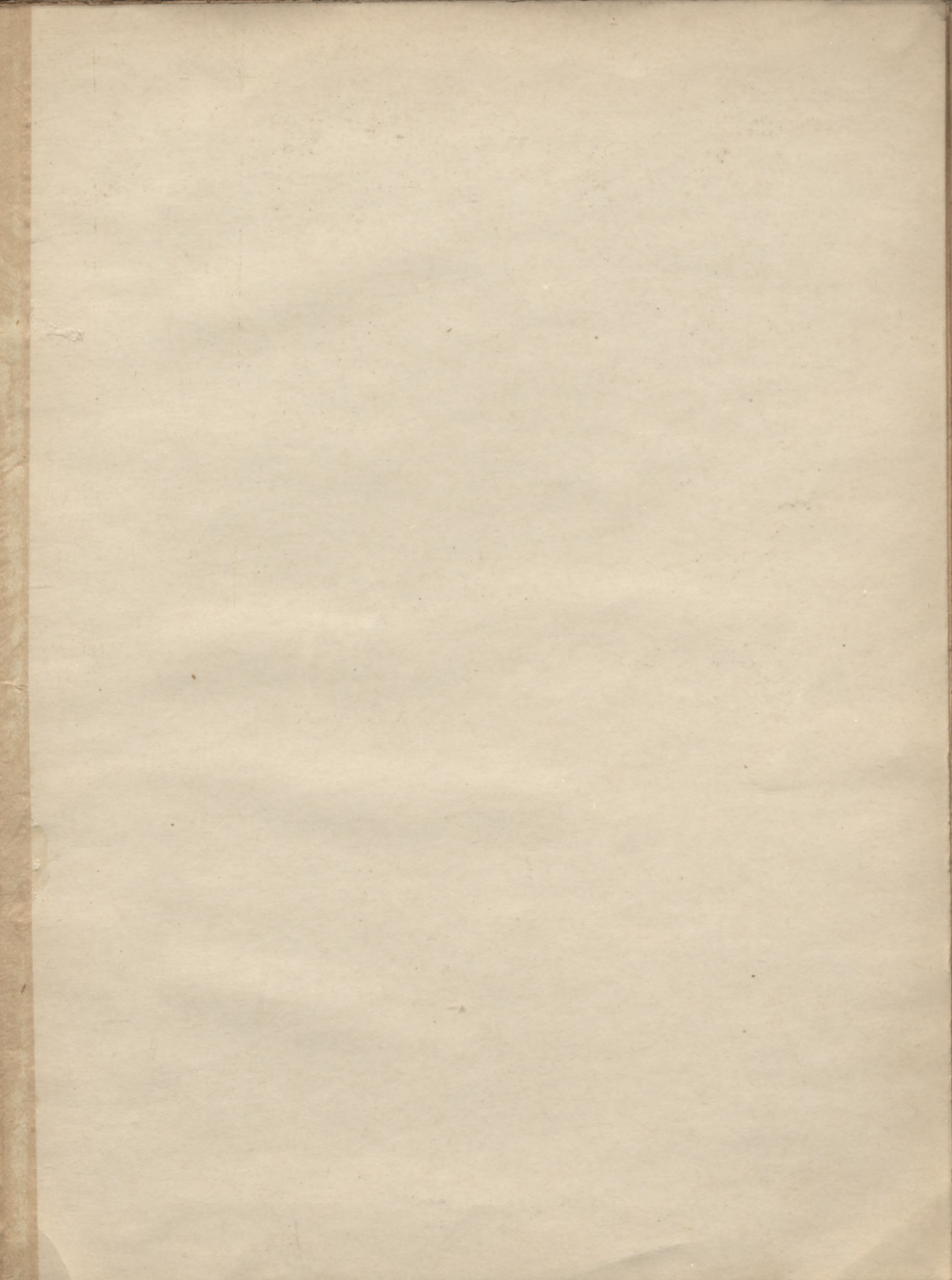
Ievadam	3	Vārīts zāvēts šķiņķis	50
Aukstie ēdieni viesībās un ikdienas	5	Tela cepetis	50
Galda trauki	10	Viltotais lasis	51
Galda veļa	14	Speķota vērsa fileja	51
Galda klājums	18	Vērša fileja lapu miklā	51
Klātu galdu rotāšana	22	Rostbifs	52
Silķes	25	Cepti cāļi	52
Silķes etiķa eļļā	26	Vistas cepetis	52
Silķe ar saldiem sipoliem un tomātiem	26	Zoss cepetis	53
Silķe skābā krējumā	27	Putnu dališana	53
Silķe ar mikspikļiem	27	<b>Medijumi</b>	54
Silķe majonēzē	27	Zaķa cepetis	54
Zāvēta silķe eļļā	28	Zaķis ar mikspikļiem	55
Marinētas silķes (Rollmopši)	28	Zaķa salāti	55
Marinādes pagatavošana	29	Stirnas cepetis	56
Kapāta silķe (Kultivēta silķe)	29	Stirnas veltne	56
Pildīta silķe	29	Stirna ar tomātiem un eļļu	56
Maltā silķe (Ābolu silķe)	30	Stirnas — biešu salāti	56
Silķes pastēte	30	Meža cūkas cepetis	57
Zāvētas silķes pastēte	30	Meža cūkas gaļa kilavu mērcē	57
Cepta silķe tomātu mērcē	31	Medijumi žeļejā	57
<b>Zivis</b>	32	Zāvēta stirnas gaļa	57
Vārīta zivs majonēzē	34	<b>Cepešu greznojumi</b>	59
Reņģes tomātos	35	Romiešu pastētes	59
Zivju pastēte	35	Kartupeļu ligzdņas	60
Pildīta zivs	35	<b>Galerti un žeļejas</b>	61
Zivs ar sēņu pildījumu	36	Maltais tela galerts (Zilce)	63
Marinēta zivs	36	Kapātais galerts	63
Zivju ikri	37	Sivēna galerts	63
<b>Vēži</b>	38	Vistas galerts	64
Vēžu vārīšana	38	Zivju galerts	64
Vēžu pastēte	39	Liellopu fileja žeļejā	64
Vēžu sviests	39	Sautēta gaļa ar rožu kāpostiem	65
<b>Veltnes</b>	40	Mēle un cepetis žeļejā	65
Sivēna galvas veltne	42	Mozaika žeļejā	65
Spiesta cūkas galva	43	Putni žeļejā	66
Cūkas galvas siers	43	Zivs tomātu žeļejā	66
Sivēna titā veltne	43	Nēģi žeļejā	66
Sivēna veltne	44	Zivs olu žeļejā	67
Liellopu veltne	44	Olas un tomāti žeļejā	67
Zivju veltne	45	<b>Pastētes</b>	68
Zuša veltne	45	<b>Tela aknu pastēte</b>	69
Zāvēta zoss veltne	45	Kartupeļu-brētlīņu pastēte	69
Tela gaļas viltotais zaķis	45	Silķu-speķa pastēte	69
Pildīta tela krūti	47	Vistu aknu pastēte	69
<b>Cepeši</b>	48	Zoss aknu pastēte	70
Cūkas cepetis	49	Irbes pastēte (ari zaķa)	70
Ceptas cūkas ribiņas	50	<b>Aukstās mērces</b>	71
Miklā cepts šķiņķis	50	Parastā majonēzes mērce	73
		Neistā majonēzes mērce	73



Vāritā majonēzes mērce . . . . .	74	<b>Kāposti</b> . . . . .	96
Viltotā majonēzes mērce . . . . .	74	Skābu kāpostu salāti . . . . .	96
Vīna majonēzes mērce . . . . .	74	Sk. kāpostu salāti ar tomātu biezeni . . . . .	96
Asā majonēzes mērce (Tatāru mērce) . . . . .	74	Sk. kāpostu-sīpolu salāti . . . . .	96
Tomātu majonēzes mērce . . . . .	75	Sk. kāpostu-burkānu salāti . . . . .	96
Remulādēs mērce . . . . .	75	Sk. kāpostu-špinātu salāti . . . . .	97
Jāpogu žeļežas (Cumberlandes) mērce . . . . .	75	Svaigu sarkano kāpostu salāti . . . . .	97
Mārrutku mērce . . . . .	75	<b>Burkāni, kāļi un bietes</b> . . . . .	98
Tomātu mērce . . . . .	76	Burkānu-ābolu salāti . . . . .	98
<b>Salāti</b> . . . . .	77	Burkānu-brūkleņu ievārijuma salāti . . . . .	98
Kartupeļu salāti . . . . .	78	Burkānu-mārrutku salāti . . . . .	98
Kāpostu salāti . . . . .	78	Kāļu salāti . . . . .	98
Jauktie salāti . . . . .	78	Biešu salāti ar āboliem . . . . .	99
Itaļu salāti I . . . . .	79	Bietes ar mārrutkiem . . . . .	99
Kartupeļu-burkānu salāti . . . . .	79	Sēņu salāti . . . . .	99
Jauktie salāti (Razsols) . . . . .	79	Jauktie salāti . . . . .	99
Makaronu-tomātu salāti . . . . .	80	Ābolu salāti ar brūklenēm . . . . .	99
Kartupeļu-šampinjonu salāti . . . . .	81	Jauktie augļu salāti . . . . .	100
Makaronu-seleriju salāti . . . . .	81	<b>Mārrutki</b> . . . . .	101
Turku piparu-burkānu salāti . . . . .	81	Mārrutki ar gurķiem . . . . .	101
Baklažānu salāti . . . . .	82	<b>Augļu salāti</b> . . . . .	102
Pupiņu-seleriju salāti . . . . .	82	Bumbiežu salāti . . . . .	102
Nūdelu-cepeša salāti . . . . .	82	Ābolu salāti . . . . .	103
Zivju-zirņu salāti . . . . .	83	Plūmju salāti . . . . .	103
Itaļu salāti II . . . . .	83	Jāpogu salāti . . . . .	103
Vistas salāti (Olivjē) . . . . .	83	Kirbju salāti . . . . .	104
Rostbifa salāti . . . . .	84	Biešu salāti . . . . .	104
<b>Lapu salāti</b> . . . . .	85	Turku pipari etiķi-eļļā . . . . .	105
Lapu salāti ar sk. krējumu . . . . .	85	Sēnes etiķi . . . . .	105
Lapu salāti ar etiķa eļļas maisījumu . . . . .	86	<b>Pildītas saknes un dārzāji</b> . . . . .	106
Lapu salāti ar ķerbelrāceņiem . . . . .	86	Tomāti ar svaigu gurķu-rutku pildījumu . . . . .	106
Lapu salāti ar olām . . . . .	86	Tomāti ar sēņu pildījumu . . . . .	106
Jaukti lapu salāti . . . . .	86	Tomāti ar nēģu-zirņu pildījumu . . . . .	107
Lapu salāti ar tomātiem . . . . .	87	Tomāti ar šķiņķa-sīpola pildījumu . . . . .	107
Špinātur salāti . . . . .	87	Tomāti ar melnās saknes pildījumu . . . . .	108
Špinātu-skābeņu salāti . . . . .	87	Tomāti ar kirbju-ikru pildījumu . . . . .	108
Špinātu-seleriju salāti ar sēnēm . . . . .	87	Tomāti ar baklažānu pildījumu . . . . .	108
Cigoriņu salāti . . . . .	87	Svaigie gurķi ar špinātu un skābu kāpostu pildījumu . . . . .	108
Pieneņu salāti . . . . .	88	Skābi gurķi ar nēģu pildījumu . . . . .	108
Kresu salāti . . . . .	88	Kartupeļi ar sēņu pildījumu . . . . .	109
<b>Svaigāi gurķi</b> . . . . .	89	Kartupeļi ar sīķu pildījumu . . . . .	109
Svaigū gurķu salāti (ar krējumu) . . . . .	89	Kartupeļi ar biežpiena pildījumu . . . . .	110
Gurķu-skābeņu salāti . . . . .	89	Kartupeļi ar cepeša atlieku pildījumu . . . . .	110
Gurķu-tomātu salāti . . . . .	89	Krūmi kirbji ar risu pildījumu . . . . .	110
<b>Tomāti</b> . . . . .	90	Krūmi kirbji ar sakņu pildījumu . . . . .	111
Tomātu-sīpolu salāti . . . . .	90	Bietes ar cepeša pildījumu . . . . .	111
Tomātu salāti (ar sk. krējumu) . . . . .	90	Burkāni ar zivju-majonēzes pildījumu . . . . .	111
Tomātu salāti (ar kilavu mērci) . . . . .	90	Āboli ar jauktu pildījumu . . . . .	112
Tomātu-olu salāti . . . . .	91	Sīpoli ar kartupeļu pildījumu . . . . .	112
Tomātu-gurķu salāti . . . . .	92	Baklažāni ar sakņu pildījumu . . . . .	113
<b>Redīsi un rutķi</b> . . . . .	93	Turku pipari ar sakņu pildījumu . . . . .	113
Rutku salāti (ar tomātu biezeni) . . . . .	93	<b>Olu ēdieni</b> . . . . .	115
Rutku-burkānu salāti . . . . .	93	Pildītas olas . . . . .	115
Rutku, sk. gurķu salāti . . . . .	93	Pildītas olas ar šķiņķi . . . . .	115
<b>Selerijas</b> . . . . .	94	Pildītas olas ar ikrēm . . . . .	116
Seleriju salāti . . . . .	94	Olas skābā krējumā . . . . .	116
Seleriju salāti (ar majonēzes mērci) . . . . .	94	Olas tomātu mērcē . . . . .	116
Seleriju-ābolu salāti . . . . .	95		
Kātu seleriju-ķerbelrāceņu salāti . . . . .	95		

Olas majonēzes mērcē . . . . .	116	Kaviāra maizītes . . . . .	130
Olu-tomātu becinās . . . . .	117	Zardiņu maizītes . . . . .	130
<b>Pīrāgi</b> . . . . .	118	Pildītas lidakas maizītes . . . . .	130
Rupju kviešu miltu speka pīrāgi . . . . .	118	Zivju maizītes . . . . .	131
Mazie rauga miklas pīrādziņi . . . . .	118	Šķiņķa maizītes . . . . .	131
Taukos vāritie pīrādziņi . . . . .	118	Cepeša maizītes . . . . .	131
Plates pīrāgi . . . . .	119	Filejas desas maizītes . . . . .	132
Lielie pīrāgi . . . . .	119	Rostbifa maizītes . . . . .	132
Trauslās miklas pīrādziņi . . . . .	119	Pastētes maizītes . . . . .	132
Lapu miklas pīrādziņi . . . . .	119	Siera maizītes . . . . .	132
Lapu miklas plātes pīrāgi . . . . .	120	Biezpiena maizītes . . . . .	133
Lielie lapu miklas pīrāgi . . . . .	120	Tomātu maizītes . . . . .	134
<b>Pīrāgu pildījumi</b> . . . . .	121	Svaigu gurku maizītes . . . . .	134
Ģaļas pildījums . . . . .	121	Salātu maizītes . . . . .	134
Svaigu kāpostu pildījums . . . . .	121	Ābolu maizītes . . . . .	135
Skābu kāpostu pildījums . . . . .	121	Desu maizītes . . . . .	135
Skābu kāpostu pildījums . . . . .	121	Mēles maizītes . . . . .	135
Biezpiena pildījums . . . . .	121	Kotletes maizītes . . . . .	136
Grūbu pildījums . . . . .	121	Jēlas ģaļas maizītes (Tatāru m.) . . . . .	136
Zivju pildījums . . . . .	121	Tauku maizītes . . . . .	136
Baraviku pildījums . . . . .	122	Restētas maizītes . . . . .	136
Lašu pildījums . . . . .	122	Restētas maizītes ar sieru . . . . .	136
<b>Sāļe cepumi</b> . . . . .	123	Restētas maizītes ar smadzenēm . . . . .	136
Sieru cepumi . . . . .	123	Restētas maizītes ar šķiņķi . . . . .	137
Sāļš standziņas I . . . . .	123	Restētas maizītes ar ģaļas masu . . . . .	137
Sāļš standziņas II . . . . .	123	<b>Dzērieni</b> . . . . .	138
Zviedru kekss . . . . .	124	Dzērveņu limonāde . . . . .	139
Pildītas vēja kūkas . . . . .	124	Jāņogu limonāde . . . . .	139
Pikantā torte . . . . .	124	Aveņu limonāde . . . . .	139
<b>Sviestmaizes</b> . . . . .	125	Ābolu limonāde . . . . .	140
Olu maizītes . . . . .	127	Bērza sulas limonāde . . . . .	140
Kilavu-ancōusu maizītes . . . . .	128	Raudzētā ogu limonāde . . . . .	140
Silķu maizītes . . . . .	128	Maizes kvass . . . . .	140
Nēģu maizītes . . . . .	129	Ābolu kvass . . . . .	141
Zušu maizītes . . . . .	129	Rabarberu kvass . . . . .	141
Lašu maizītes . . . . .	130	Medus dzēriens . . . . .	141
		Bērza sulas kvass . . . . .	141

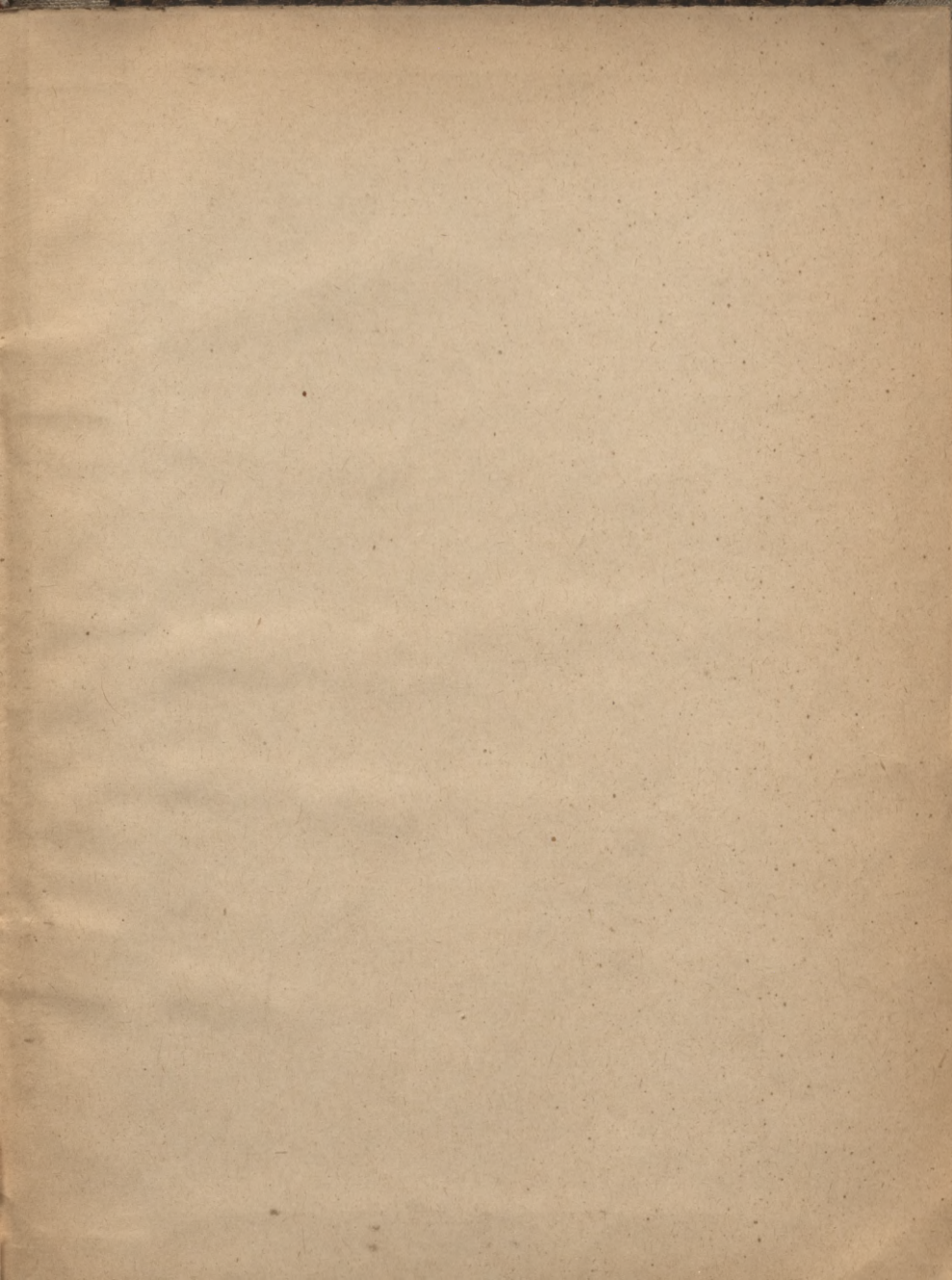


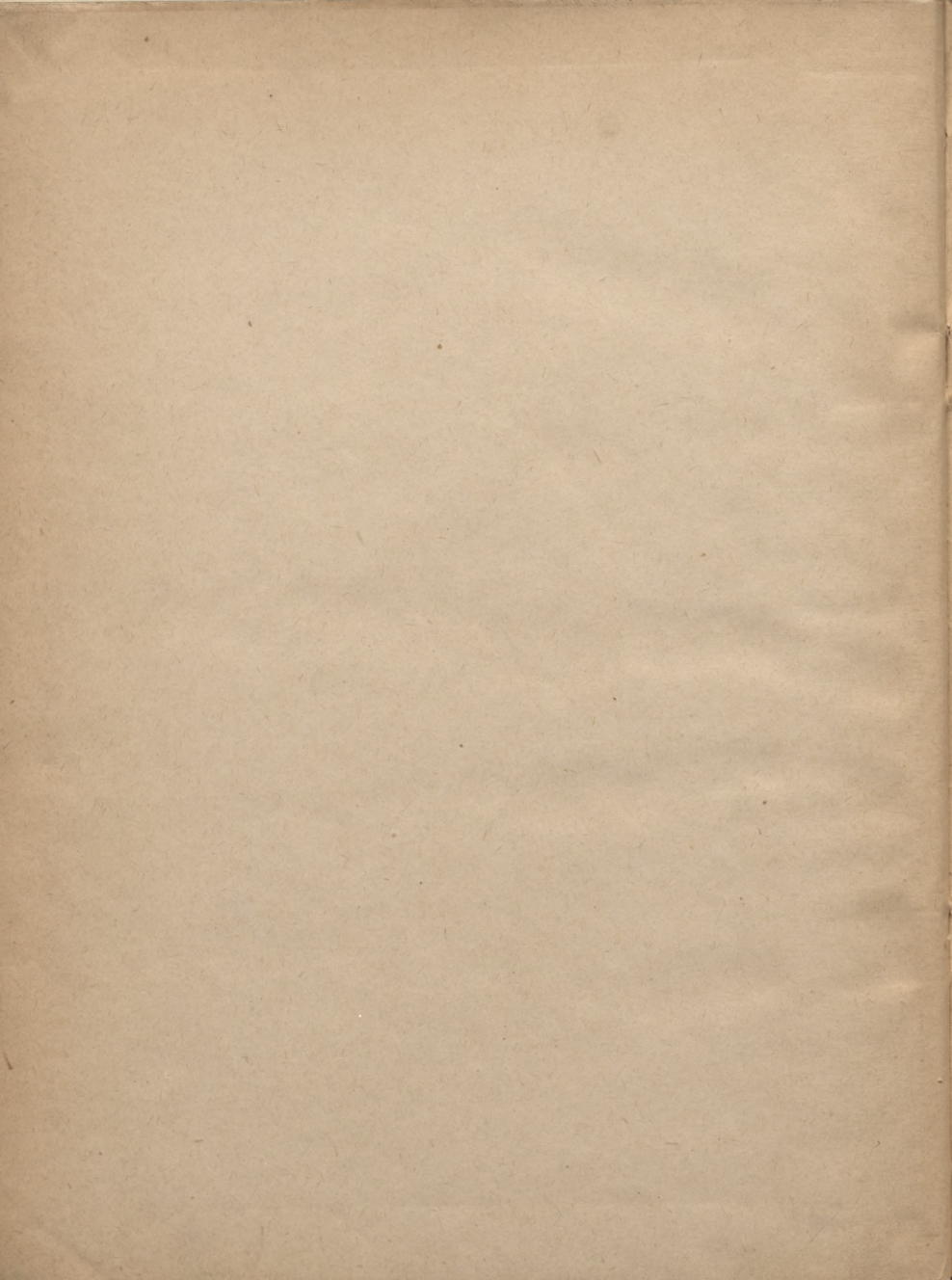


Vāku zīmējusi  
O. Freibergē

30.DEC.1937

La 1715





64.

LATVIJAS NACIŅĀLA BIBLIOTĒKA



0309061294