

Antonina Masiļūne Povuoru gruomota





Antonina Masiļūne
Povuoru gruomota

Rēzekne
2022



ANTONINA MASIĻŪNE (1921-2019) – kulinare i vairuoku gruomtu autore ir latvīšu vīrtuveis popularizātoja. Juos muoksls dorbu skotīve beja vīrtuve juos eipašuos izruodīs, kū niu pazeist voi vysa Latveja, ir juos pavuorgruomotys. Par nūpalnim kulinaruo montuojuma saglobuošonā 2017. godā apbolvuota ar catūrtuos škirys Treju Zvaigžņu ordeni.

Lekcejis par latvyskū golda kulturu i saimis svātkim, uzvedeibys etiketi, goldu kluošonu i rūtuojumim jei lasejuse na viņ Latvejā, bet arī Amerikā. Paguojušuo godsymta 80.-90. godūs, kod saimēs popularys beja povuorgruomotys, eipaši vacuokuos paaudzis cylvāki peļneiti beja īmīļuojuši taišni Latgolā dzymušuos kulinaris A. Masiļūnis iedīņu recepšu gruomotys. Žurnalists Guntis Bojārs sovā autorraidejumā ir sacejs, “*ja mums Latvijai ir savs Dainu tēvs, A. Masiļūni varētu dēvēt par Latvijas recepšu mammu – vairāk nekā 25 pavārgrāmatas latviski, krieviski, latgaliski, arī vāciski, angļiski. A. Masiļūnes apkopotā recepšu raža ir milzīga*” (Bojārs, 2017). Tys ir lels īguļdejums latvīšu tautys namaterialuos kulturyš montuojumā laukā, partū ka A. Masiļūne „sauleitē cēle” na viņ latvīšu nacionalūs iedīņus, bet „lyka pi sirds” izmontuot arī Latvejā audzātūs produktus.

A. Masiļūnis latgaliski saraksteitajā povuorgruomotā apkūpuots ap 400 recepšu. Tuo laika (1992) gruomtu grafikys dizaina i poligrafejis īspejis beja cīši īrūbežuoitys. Deļtuo arī roduos dūma, ka tautuos izguojšajai leluos tīražys eipašneicai 30 godim par gūdu juoizstruodoj jauns gruomotys grafikys dizains, juokuortoj arī napiļneibys latgalīšu rokstu volūdā.

Povuormuoksls gruomotys jau ir taidys eipašs i byuteigs publikaceju veids kaidā mes eistinojom iedīņu kulturyš montuojuma saglobuošonu, jom ir lela palīkūša vierteiba, jo gruomotys teik nūdūtys montuojumā nu paaudzis iz paaudzi. Atkuortuotai izdūtuo iedīņu recepšu gruomota latgalīšu rokstu volūdā na viņ popularizēs tradicionaluos iedīņu gataveišonys prasmis i nūdūs zynuošonys jaunajai paaudzei, bet golvonuo juos originalitate i vierteiba ir volūda i kulinarejis terminī latgalīšu rokstu volūdā. Gruomota byus arī kai pīminis aplīcynuojums nu vysys rodūšuos dorba grupys, kas dorbojās 2022.godā, gruomotys 30 godu jubilejis pīminis laikā, lai jaunais izdavums varātu dūtīs pi sovū skaiteituoju.

Rēzeknis Tehnologeju akademejis doceņte Diāna Apele

IZTAISEISIM NU TUO, KAS IR, TŪ LOBUOKŪ...

Asu dzymuse Rēzeknē. Partū Rēzekne maņ vysod ir tyva i duorga. Rokstūt pyrmū povuoru gruomotu “Ikdienai un svētku galdam”, vīnu tortis recepti es veļteju speciali Rēzeknei, dūdūt tortei vuordu – “Rēzekne”.

Daudzus godus Rēzeknē laseju lekceju cyklu “Ģimenei un mājai”, pādejūs godūs (20.gs. 80. godi – red.) vuceju riezeknītem povuoru zynuošonys. Niule latgaliski saraksteju povuoru gruomotu. Piec apjūma gruomota nav lela, partū kotrai nūdaļai īvoda naraksteju. Agruok izdūtajuos gruomotuos gon raksteju kotrai nūdaļai paskaidrojūšu, garu īvodu. Itamā “Povuoru gruomotā” saraksteju viņ iedīņu receptis, kurys pīmāruotys vairuok myusu apstuoklim, taidom nūdaļom: soltī iedīni, zupys, zyvu iedīni, galis iedīni, duorzuoji i puokšaugi, bīzputrys i makaronu iedīni, blīni, ūlu i bīzpiņa iedīni, meiklis izstruoduojumī, peirādzeni, capumi, tortis. Receptis paradzātys 4–6 personom.

Grybātu cerēt, ka kotrys “Povōru grōmotys” laseituojs atrass sev kū dereigu. Nu sirds nūvieleju vysim, kai anglu parunā saceits – “iztaiseisim nu tuo, kas ir, tū lobuokū”.

1992.goda izdavuma autoris A. Masiļūnis (dz. Zadvinskys) pīškvuords

LAI POVUORGRUOMOTA NABYUTU MĀMA...

Es eju nu paaudzis, kurys vacuoku i vacvacuoku vyrtuvis plauktu labirintūs eipašu vītu ījēme Antoninys Masiļūnis povuorgruomotys.

Verūtīs 1992.godā izdūtuos “Povōru grōmotas” recepšu saturu, saprūtu, ka munā saimē daudzys receptis beja izmontuotys taišni nu ituos gruomotys. Syltums, mīlesteiba pret sovu dorbu i vīnkuoršuo latgalīšu volūda, kurā Antoninys k-dze raksteja sovys receptis, atguodynoj maņ bierneibys godus, kod muna babeņa cepe blīnus, buļčenis voi žagareņus. Losūt recepšu aprokstus, līkās, ka suocu sajust iedīņa kārdynūšū smuordu.

Taisūt ituos gruomotys grafikys dizainu, gribieju izceļt taišni latgaliskū ideņtitati, gon kruosu tūņu salykumūs, gon kūpejā dizaina koņceptā. Deļtuo tyka izvālāta atbylstūša tūņu gamma, kas pasaruoda na viņ lopyspušu atvārumu dizainā, bet ari burtu veidūs, jūs izskotā i fotografejuos, kas ir zemīs bryunajūs tūņūs. Eipaša viereiba tyka veļteita muola traukim iedīņu foto sesejā, kuru biļdēja profesionala fotografe Zaiga Pettere. Kotram traukam, kur fotografejuos redzams iedīņs, ir sovs stuosts, jo nivīns nu jūs nav pierkts, bet ir duovynuots, ari rodu, draugu i sābru sātuos atrosts, eipaši globuots i lūluots. Foto sesejā izmontuotī rekviziti rakstureigi 90.tajūs godūs saimisteibuos lītuotajim traukim, kas vēļ vaira pastreipoj latgaliskū vīnkuoršeibu, atklotumu i pamateigumu. Gruomotys dizainā apzynuotai izavielieju izmontuot fotografeju, jo poša Masiļūne ir sacejuse, ka “povuorgruomota bez fotoattālu ir māma”. Foto sesejis laikā roduos 943 attāli (kartenis). Gruomotys dizaina izstruodis procesā poša autore, piec Masiļūnis recepšu, deļ foto sesejis vajadzeibu taiseja vairokus iedīņus. Kai, pīmāram, cepe mada torti, sagataveja zivi meiklē, vyra kirba voi garbuza virīni i tt.

Gruomotys saturā ir 15 nūdalis, kotrā nūdaļā ir apkūpuotys popularuokuos receptis izlasis veidā nu īpīršk izdūtuos gruomotys i kotrys nūdalis suokumā ir īlykta vīna fotografeja ar attīceiguos nūdalis iedīņa receptis fotografeju (karteņu), tai padorūt itū 2022.goda izdavumu vēļ saistūšuoku i atraktivuoku. Lai Latgolys muola kruosu tūņu izvēle i fotografeju izvītuojuma stilistika sagloboj i akceņtej myusu Latgolys kulīnaru montuojuma vierteibys paaudzū paaudzēs!

2022.goda izdavuma dizainere Valentīna Siņakova

LIKTINEIGUO SAKRITEIBA

Antoninys Masiļūnis 1992.godā publicātuo “Povōru grōmota” ir pyrmuo i vīneiguo tikai latgaliski izdūtuo povuorgruomota. Sovā laikā jei guoja pi skaiteituoju deļ myusu dīnu naīdūmojami lelā tiražā – 15 000 eksemplarūs. Nasaverūt iz lelū eksemplaru skaitu, niu gruomota jau palykuse par bibliografisku ratumu. Deļtuo breineiga itei viests, ka pi juos otkon ir vareiba tikt.

Gruomotys izdūšonys gods Latgolys viesturē beja eipašs – 1992.goda augustā Rēzeknē nūtyka Pyrmais latgalīšu saīts, puļcejūt na tikai vītejūs, bet arī uorpus Latvejis dzeivojūšūs latgalīšus. Saītā lēme par latgalīšu volūdys vaicuojumim, gruomotu izdūšonu latgaliski, par Rēzeknis Augstškolys izveīduošonu i c. Atkluoja ari atjaunuotū pīminekli “Vienoti Latvijai” aba Latgolys Muoru. Saguoja arī tai, ka iz saīta laiku izdeve Masiļūnis “Povōru grōmotu”. I kai sarunā itūs ryndu autorei atzyna poša Antonina Masiļūne – gribiejīs izdūt recepšu gruomotu latgaliski i sakrits, ka gruomota bejuse gotova taišni iz latgalīšu saīta laiku.

Lai arī gruomota saraksteita latgaliski, tei naruoda Latgolys kulinārū montuojumu. Latgaliskajā povuorgruomotā A. Masiļūne ir jāmuse kasdīnā lītojamys receptis nu sovys pyrmuos 1982.godā izdūtuos povuorgruomotys “Ikdienai un svētku galdam”. Īsaverūt obejuos gruomotuos, radzams, ka latgaliski izdūtajā povuorgruomotā receptis puorpublicātys viņ ar mozom i nanūzeimeigom izmaiņom. Tai izīt, ka golvonuo gruomotys originalitate i vierteiba ir latgalīšu rokstu volūda. Antonina Masiļūne ir povuormuokslsly tautā nesieja, kurai izcyla lūma vysā Latvejis kulinarejis viesturē.

Mg. hist. Vineta Vilcāne

ARI NU CIERVA VAR IZVUOREIT VIRĪNI....

Muna pyrmuo tikšonuos ar Antoninys k-dzi beja studeju godūs, kod jau struoduoju sīvīšu žurnalā. Jei tī konsuļtēja kulinarejis vaicuojumus. Pīmiņū, ka atguoja iz redakceju kūša i cīši runeīga sīvīte. Par iedīni jei runuoja ar taidu aizrauteibu, ka kotrā juos sejis vaibstā varēja redzēt, cik naporostai gordis ir juos apstuosteitais peiriedzeņš, sutynuojums voi vīnkuorša bizputra.

Jau godus vāluok jiemu daleibu juos vadeitajūs kulinarejis kursūs, kurim eistyn beja lela pīkrisšona. Es otkon varieju viņ apbreinuot ituos sīvītis vīnreizejū spieju ar taidu dzeivu guņteņu i mīleibu runuot par myusu dobys dūtajom duovonom i mums napīcīšamajom prasmem juos izmontuot, par tū, kai ari ar pīteicegu produktu daudzumu var pabaruot plotu puļceņu ļaužu, ka cīši nu svora ir tys, kai gleiši sakluot goldu. Deļ juos kulinarejā nabeja seikumumu. Pat taisūt parostu svīstmaizi, jai beja svareīgi, lai svīsts pa maizeiti byutu izzīsts leidzonā kuortēnā nu gola da gola i ari pi gorūzenis napalyktu plyku vītu, lai ari gorūzeņa natyktu apdaleita... Ar šudiņdīnys pruotu labi apsazynoju, ka kotrys juos tūlaik par iedīnim saceitais teikums beja īvārojams i „līkams aiz auss”.

I vēļ piec godu, kod nu Reigys jau ar saimi beju atsagrīzuse tāva sātā Latgolā i struoduoju Viļānu tipografejā, kur 1989.godā atjaunuojom žurnalu „Katōļu Dzeive”, Antoninys k-dze mums raksteja sovys atminis par Aglyunys sīvīšu gimnazeju, kur sovā laikā vucejusēs, izstuosteja sovu jauneibys sapni byut par aktrisi, kaidā nu žurnala numuru beja juos eseja, pat Zīmyssvātku tortis recepte ar vysu biļdeiti.

Aktrisis karjerai i augstuokuos izgleiteibys īgiušonys īspiejom „kuoju pīškā aizlyka” padūmejis laikam nikam nadereiguo juos biografeja ar dīvejim bruolim uorzemēs i tū, ka jei poša beja Aglyunys gimnazejis absolvente...

Vystik vysys sovys Dīva dūtuos duovonys Antoninys k-dze ir variejuse mums atkluat i dūt taišni dorbojūtīs kulinarejis lauceņā, kur juos dzeituo voga ir dziļa i cīši svieteiga. Deļtuo na viņ sepinejam par gordim iedīnim, bet līkam tūs iz sovu goldu, par paleigu jamūt ari Latgolys meitinis Nīnys, myusu breineiguos kukarkenis, padūmus i jū pošu pīminim laiku laikūs!!!

Žurnaliste Maruta Latkovska





Saturs

Salati.....	15
Svīsta maisejumi i suolejuos masys.....	23
Vysaidi soltī iedīni.....	29
Virīni.....	39
Zyvu iedīni.....	45
Galis iedīni.....	51
Duorzuojū i puokšaugu iedīni.....	59
Bīzputrys i makaronu iedīni.....	71
Blīni, bīzpīna i ūlu iedīni.....	79
Sīru i ūlu iedīni.....	81
Soldonī iedīni.....	95
Soldonos mērcis i kompetys.....	105
Meiklis izstruoduojumī, capumī, keksi i tortis.....	109
Dzierīni.....	119
Cydoneju izmontuošona kulinarejā.....	129



SALATI



Salatu plate

1. variants. Tomati, svaigi gurki, redisi, bürkuoni, puču kuopustu rozetis, zalis i sorkonys soldonūs pyparu puoksts – 100 g nu kotru duorzuoju. Salatu lopys, selereju, petersiļu, diļļu (kropu) zaļumi.

Iz sakla škeiva salik salatu lopys, duorzuojus kuortoj kai salenis iz salatu lopu. Nalelūs tomatus lik nasagrīztus, a leluokūs puorgrīž iz pusem. Bürkuonus sagrīž stīneišūs, pyparu puoksts – gabaleņūs. Redisus lik nasagrīztus, puču kuopustu rozetis taipat. Zaļumu puškeišus salik storp duorzuojuim. Atseviškā traukā padūd skuobū kriejumu. Iz golda juobyut suoļam i pyparim. Kotrys sovā škeivī tīlik pa druskai nu vysu duorzuoju. Skuobū kriejumu izlej sūpluok duorzuojuim škeiva lobajā pusē. Ar dakšys paleidzeibu duorzuoju pamiercej kriejumā i apād.

Tomatus i svaigus ogūrčus, sagrīztus gleituos škēlēš, lobuok padūt napuorlītus ar kriejumu. Pādejū padūd atseviški mērcis traukā, taipat suoli i pyparas.

2. variants. Tomatus, svaigus ogūrčus, rediskus sagrīž škeleitēs. Bürkuonus sareivej iz sakņu reivis. Soldonuos pyparu puoksts, puču kuopustu rozetis sagrīž gabaleņūs. Duorzuojus kuortoj škeivī taipat kai pyrmajā variantā. Storp duorzuoju grupom var likt valrīkstu puseitīs voi apcapta kirba (garbuza) škeleitīs, zaļumus. Atseviški stykla karafeitēs var padūt augu eļļu, garšvīlu etiči voi cidoneju sulu, suoli, pyparas. Sasmolcynuotus zaļbareibys salatus lik sovā škeivī, aplaista ar augu eļļu, etiči, puorkaisa suoli, pyparas, samaisa. Itūs salatus var padūt ari ar skuobu kriejumu.

Atkareibā nu sezonys duorzuoji maineisīs. Zīmā, kod nav tomatu, svaigu ogūrču, redisu – izmontuot var rutkus, svaigus kuopustus, grīziņus (kāļus), koņservātus zaļūs zierneišus, kirbus, bītīs.

Zaļbareibys salatu plati vīseibuos padūd (dīniškuos ci vakareņuos) kai pyrmū cīnastu.

Svaigu kuopustu, bürkuonu i uobeļu salati

250 g kuopustu, 250 g soldonskuobu uobeļu, 200 g bürkuonu, zaļumi.

Duorzuojus i uobeļus sareivej iz sakņu reivis, izmaisa. Salatus lik traukā, rūtoj ar sareivātu bürkuonu, sasmolcynuotim zaļumim. Salatim var pīvīnuot 3–4 leluos lizeikys zaļūs zierneišu. Svātku reizē var pīlikt nadaudz sasmolcynuotu valrīkstu. Suoli salatim pīlik kotrys piec sovys vajadzeibys.

Bürkuonu i koņservātu ogūrču salati

300 g bürkuonu, 300 g koņservātu ogūrču, 1/2 gluozis skuoba kriejuma, zaļumi.

Bürkuonus vuorej pasuolejā iudini. Atdzysynuotus bürkuonus, nūmyzuotus ogūrčus sagrīž saļmeņūs voi kubiceņūs i īmaisa kriejumu, lik traukā, rūtoj ar bürkuonim, zaļumim. Salatim var dalikt 2–3 leluos lizeikys bryukliņu īvuorejuma.

Purovu salati

400 g purovu kuotu, 400 g soldonskuobu uobeļu, 4 cītai vyrtys ūlys, 1 gluoze skuoba kriejuma, suoļs. Rūtuojumam purovu lopys, ūlu ripeitis.

Purovus ryupeigi nūmozgoj, sagrīž ripeitēs. Uobeļus nūmyzoj, sareivej iz sakņu reivis, izmaisa kriejumā, pīlik suoli. Salatus lik porceju traukūs 4–6 kuortom pameišus purovus i ūlys, kotru kuortu puorlīkūt ar sagataveitu kriejuma mērci.

Seipūlu i uobeļu salati

400 g seipūlu, 200 g soldonskuobu uobeļu, 120 g koņservātu zaļūs zierneišu, 1 gluoze skuoba kriejuma, suoļs, zaļumi

Seipūlus sasmolcynoj i 4 reizis puorlej ar vardūšu iudini. Skuobā kriejumā īmaisa suoli, dalik mozūs kubiceņūs sagrīztus uobeļus, atdzysynuotus seipūlus, zierneišus. Pādejūs var aizstuoat ar 3 cītai vyrtom, sasmolcynuotom ūlom. Salatus lik traukā, rūtoj ar selereju zaļumim.

Buļbu i skuobiņu salati

300 g vyrtu buļbu, 200 g skuobiņu, 2 cītai vyrtu ūlu, 1/2 gluozis koņservātu zaļūs zierneišu, 3/4 gluozis skuobuo kriejuma, suoļs, cukrys, zaļumi.

Buļbis sagrīž kubiceņūs. Skuobinis seiki sasmolcynoj. Kriejumā īmaisa suoli, cukru, skuobinis, buļbis, zierneišus, izmaisa. Salatus salik traukā, rūtoj ar ūlu puseitem, zaļumim.

Rūtuojumam nūteirej 1 cītai vyrtu ūlu, bez čaulys vuorej styprā tejā, cikom ūla daboj grybātū bryunumu.

Rosols

200 g vyrtu buļbu, 150 g vyrtu bīšu, 200 g koņservātu ogūrču, 50 g soldonskuobu uobeļu, 150–200 g vyrtys līsys galis, 1 siļča, 3 cīti vyrtys ūlys, 2 gluozis skuoba kriejuma, 2 leluos lizeikys golda muorrutku.

Dūtūs produktus sagrīž kubiceņūs. Kriejumā īmaisa suoli, cukru, mārrutkus i sagrīztūs produktus. Rosolu ar divejom dakšeņom izcyloj, salik traukā. Rūtoj ar ogūrču “sieteņu”, ūlu, zaļumim.

Skuobātu kuopustu salati

400 g skuobātu kuopustu, 100 g seipūlu, čymyni, cukrys, linsāklu eļļa vai skuobs kriejums, lūceni.

Skuobātīm kuopustīm nūmīdz šķeistumu, sagrīž seikuok, dalīk sasmolcynuotus seipūlus, čymynus, cukru, puorlej ar linsāklu eļļu vai kriejumu. Salīk traukā, puorkaisa ar sagrīžtīm seipūlu lokstīm. Skuobātīm kuopustīm var dalīkt sareivātus būrkuonus, rutkus vai grīziņus.

Osī salati

150 g vyrtys galis, 150 g marinātu ogūrču, 100 g vyrtu būrkuonu, 150 g makaronu (radzeni), 2 cītai vyrtys ūlys, 100–150 g muorrutku sakņu, 1 1/2 gluozis skuoba kriejuma, 2 leluos lizeikys golda etiča.

Muorrutkus sareivej iz smolkuos reivis, dalīk etiči, suoli, cukru i īmaisa kriejumā. Makaronus suoļa iudīnī nūvuorej meikstus, nūkuoš, atsaļdej. Gaļu, būrkuonus, ogūrčus, ūlys sagrīž kubiceņūs. Sagataveitūs produktus puorlej ar mērci, izmaisa, traukā salyktus, rūtoj ar gurki, būrkuonu, zaļumim.

Bīšu i sieņu salati

200 g vyrtu bīšu, 100 g vyrtu selerejis sakņu, 100 g soldonskuobu uobeļu, 100 g vyrtu buļbu, 100 g līsys kapceituos cyukys galis, 100 g majonezis, 1/2 mozuos lizeicenis sinepu, suoļs, 1 mozuo lizeiceņa cukra, 2 leluos lizeikys cydoneju vai agrystu (ierškūgu) sulys, 100 g zaļumu (petersiļu, selereju, diļļu).

Bītis, selereju, buļbis, sieņs sagrīž saļmeņūs, uobeļus sareivej skaideņuos, zaļumus sasmolcynoj. Majonezei dalīk suoli, cukru, augļu sulu, sinepis i izmaisa, dalīk zaļumus, sagataveitūs produktus, izmaisa, salīk traukā. Rūtoj ar marinātom sienim, kapceitys cyukys galis teistekneišim.

Augļu salati

3 soldonskuobi uobeli, 2 grušys, 200 g šlivu, 2 tomati, 100 g lozdu rīkstu kūdulu, suoļs, cukrys, 3/4 gluozis skuoba kriejuma.

Nūteireitus uobeļus i grušys sagrīž kubiceņūs, puorlej ar cytronskuobis iudini. Šlivom nūvalk mizeņu, sadola iz pusem, izjam kaulēnus. Tomatus aplej ar vyrtu iudini, nūvalk mizeņu, sagrīž mozūs gobolūs. Rīkstu kūdulus apgrauzdej i nadaudz sasmolcynoj (daļu pamat rūtuojumam).

Malnuos maizis i duorzuoju salati

3 šķēlis malnuos maizis (bez gorūzys), 3 soldonskuobi uobeli, 2 cītai vyrtys ūlys vai 100 g sīra, 100 g koņservātu zaļūs zierneišu, 1 gluoze skuoba kriejuma, 1 gluoze dzērviņu, 2–3 leluos lizeikys cukra, suoļs, zaļumi.

Malnū maizi, uobeļus, ūlys sagrīž mozūs kubiceņūs (sīru sareivej). Dzērvinis samal, dalīk cukru piec garšys, suoli, kriejumu puorlej sagataveitīm salatīm, izmaisa, līk traukā, rūtoj ar zaļumim, malnū maizi.

Sīra i duorzuoju salati

150 g Holandis sīra, 100 g tomatu, 100 g soldonskuobu uobeļu, 100 g marinātu seipūlu, 2 cītai vyrtys ūlys, 3 leluos lizeikys sasmolcynuotu petersiļu zaļumu, 1 1/2 gluozis skuoba kriejuma, 2 leluos lizeikys cydoneju vai agrystu sulys, suoļs, salatu lopys.

Sīru sareivej iz sakņu reivis. Nūteireitus uobeļus sagrīž saļmeņūs. Tomatus i ūlys – ripeitēs. Kriejumā īmaisa cidoneju sulu, suoli, zaļumus. Salatu traukā (vālams stykla) kuortuos līk salatu sastuovdalis, kotru kuortu puorlejūt ar mērci. Salatys rūtoj ar sareivātu sīru, samaiseitu ar sagrīžtīm zaļumim.

Marināti seipūli. Seipūlus sagrīž pluonuos ripeņuos, puorlej ar vardūšu iudini, kuram dalīts etičs i dabārts cukrys. Traukam izlīk vuoku. Seipūlim juoatdzist.

Kopuotuo siļče

400 g siļču, 2 soldonskuobi uobeli, 1 seipūls (paleluoks), 3–4 cītai nūvyrtys ūlys, 1 gluoze skuoba kriejuma, lūceni (seipūlu loksti).

Izteireitu siļču fileju, nūteireitus uobeļus i seipūlu sagrīž mozūs kubiceņūs. Ūlys sagrīž (2 ūlu dzaltonumus ar dakšeņu satryn) i īmaisa kriejumā, līk siļču šķeivī. Rūtuojumam sleipuos jūsluos puorkaisa ūlu dzaltonumus, puormeišus ar sasmolcynuotim seipūlu zaļumim.

Pupeņu salati

1 gluoze boltūs pupeņu, 2 cīti vyrtys ūlys, 1 gluoze koņservātu zaļūs zierneišu, 1/2–3/4 gluozis skuoba kriejuma, 1 leluo lizeika golda muorrutku, suoļs, cukrys, zaļumi.

Mārcātys pupenis vuorej meikstys, nūkuoš, dūd atdzist. Kriejumam dalīk suoli, cukru, muorrutkus, sagrīžtys ūlys, pupenis, zierneišus i izmaisa. Salīk traukā, rūtoj ar zaļumim.

Zyvu salati

600 g vyrtys zivs, 1 gluoze koņservātu zaļūs zierneišu, 2 soldonskuobi uobeli, 100 g vyrtys selerejis saknis, 1 gluoze majonezis, 3 leluos lizeikys saputuota soldonuo kriejuma, suoļs, 1 mozuo lizeiceņa cukra, smolkī pypari, 1 leluo lizeika osuos tomatu mērcis.

Zivi atdola nu osoku, sadola mozūs gabaleņūs, puorlej ar marinadi, ļaun 30 minutu marinētīs. Uobelus i selereju saknis sagrīž kubiceņūs. Majonezei dalīk osū tomatu mērci, suoli, cukru, pyparus, putukriejumu. Mērci puorlej salatu sastuovdaļom, uzmaneigi izcyloj. Salatuz rūtoj ar zaļumim, zierneišim. Ka varams, rūtoj ar cytronu.

Galis salati

400 g vyrtys lellūpa galis, 200 g buļbu, 400 g marinātu ogūrču, 4 ūlys, 200 g koņservātu zaļūs zierneišu, suoļs, cukrys, smolkī pypari, 1–2 leluos lizeikys golda muorrotku, 3/4 gluozis majonezis, 1/2 gluozis skuoba kriejuma, zaļumi.

Gali, vyrtys buļbis, ogūrčus, ūlys sagrīž slūksneitēs. Majonezei dalīk kriejumu, garšvīlys i ģcyloj salatu sastuovdalis. Kuortoj traukā, rūtoj ar vyrtu ūlu, gurkim, zaļumim. Zierneišu vītā var likt marinātuos sieņs.

Vystys galis salati

400 g vyrtys voi captys vystys, 100 g vyrtu buļbu, 200 g marinātu ogūrču, 150 g koņservātu zaļūs zierneišu, 3 cītai vyrtys ūlys, 1 gluoze majonezis, 1 mozuo lizeiceņa tomatu bīziņa, suoļs, cukrys, smolkī pypari, 1 leluo lizeika citrona sulys, zaļumi.

Vystys gaļu atdola nu kaulu, sagrīž smolkuos slūksneitēs. Vyrtys buļbis i nūteireitus marinātūs ogūrčus ari sagrīž slūksneitēs. Ūlys sasmolcynoj, majonezei dalīk garšvīlys, tomatu bīzini (var dalīk 2 leluos lizeikys saputuota soldonuo kriejuma). Sagataveitajā mērcē ģcyloj salatu sastuovdalis, kuortoj traukā. Rūtoj ar zaļumim, zalim zierneišim i ūlu.

Duorzuoju vinigrets ar bīšu sulu

300 g svaigu kuopustu, 20 g soldonskuobu uobeļu, 200 g vyrtu buļbu, 100 g seipūlu, 3 leluos lizeikys bīšu sulys, 3 leluos lizeikys augu eļļis, suoļs, cukrys, cytronskuobe, smolkī pypari, zaļumi.

Bīti sareivej, izmīdz sulu. Tai dalīk cukru, cytronskuobi, smolkūs pyparus. Kuopustus i uobelus sareivej iz sakņu reivis, puorlej ar bīšu sulu, dalīk mozūs gabaleņūs sagrīztys buļbis, sasmolcynuotus seipūlus. Vinigretu puorlej ar augu eļļu, izmaisa. Salyktus traukā, rūtoj ar zaļumim.





SVĪSTA MAISEJUMI I SUOLEJUOS MASYS

Svīstmaizis

Svīstmaižu pagataveišanai vajadzēigs svīsts – taupeibys nūlyukūs 200 g saputuota svīsta var dalikt 100–150 g vyrtu, samoltu buļbu ('Adretta').

Masu labi saputoj. Tai pagataveitu svīsta masu ilgī turēt navar. Svīstmaizis var taiseit nu vysaidu suoleju masu (kremu). Svīstu vītā var likt ari skuobū kriejumu. Ka skuobais kriejums paškeists, tod juodora tai: sītu puorlīk ar divejuos kuortuos salyktu marli, izlīk iz bļūdys. Sītā salej kriejumu, ļaun līkajam škeistumam nūtecēt.

Svīsta maisejumus izmontoj vysaida veida aizkūdu gataveišanai, kai kimūsu maizeitis, leluos svīstmaizis, suolejuos kūkys, suolejuos tortis i ruleti. Pīmynātuos aizkūdys var ari rūtuot ar vysaidim svīsta maisejumim.

Soltai kapceita zylvu masa

150 g zivs (skumbreja voi cyta) filejis, 100 g bīza skuobuo kriejuma, 1 soldonskuobs uobeļs, 1–2 leluos lizeikys osuos tomātu mērcis.

Zivs fileju samaļ, uobeli sareivej i kūpā ar osū tomātu mērci īmaisa kriejumā.

Korstai kapceita zylvu masa

150 g zivs filejis, 100 g Holandis sīra, 150 g bīza skuobuo kriejuma.

Zivs fileju samaļ, sīru sareivej i vysu īmaisa kriejumā.

Siļču i špeka masa

2 siļčys, 100 g kapceita špeka, 1 soldonskuobs uobeļs, 1 vyrta buļbe, 1 skuobeits ogūrcs, mozs seipūls, 1 mozuo lizeiceņa muorrutku, 1–2 leluos lizeikys skuobuo kriejuma.

Siļču fileju, buļbi, špeku samaļ, uobeli i ogūrci sareivej, seipūlu sasmolcynoj. Vysu samaisa kūpā, dalīk kriejumu (var ari bez kriejuma).

Siļču i būrkuonu masa

2 siļčys, 3 būrkuoni, 1 seipūls, 1/2 gluozis skuobuo kriejuma.

Siļču fileju, nūvyrtūs būrkuonus samaļ, seipūlu sasmolcynoj, i vysā īmaisa bīzū kriejumu. Būrkuonu vītā var likt 1 1/2 gluozi koņservātu zaļūs zierneišu, 2 cītai vyrtys ūlys.

Svīsta maisejumi

Zaļais svīsts

2–3 leluos lizeikys seiki sasmolcynuotu zaļumu (petersiļu lapenis, dillīs (kropi) i c., suoļs, cytronskuobe, 100 g svīsta.

Zaļumus kūpā ar suoli i cytronskuobi satryn, dalīk saputuotam svīstam.

Dzaltonais svīsts

100 g saputuota svīsta dalīk 3–4 cītai vyrtu ūlu dzaltonumus, 1 mozū lizeiceņu sinepu, ūlu dzaltonumus vēļ korstus ar dakšeņu samaiga vīndabeigā masā. Dzaltonajam svīstam var dalikt 2–3 leluos lizeikys bīšu sulys.

Īsorkonais svīsts

100 g saputuota svīsta dalīk 1–2 leluos lizeikys tomātu pastys, suoli, cukru, cytronskuobi, smolkūs pyprus i labi saputoj.

Kiļku svīsts

100 g saputuota svīsta dalīk izteireitys i ar nazi sakopuotys 8–10 kiļku filejis. Taipat gatavej siļču svīstu (siļčīs samaļ).

Rīkstu svīsts

150 g lozdu rīkstu kūdulu, 50 g soldonuo kriejuma, 100 g svīsta.

Rīkstu kūdulus cepeškruosnē apgrauzdej (nadreikst puorgrauzdēt – tod svīsts ryugts). Atdzysynuotus rīkstus vairuokys reizis maļ, piec tuo īmaisa saputuotā svīstā. Putojūt lieneitem dalej kriejuma.

Muorrutku krems

1 gluoze soldonuo kriejuma, 2–4 leluos lizeikys golda muorrutku, suoļs, cukrys.

Kriejumu saputoj styngruos putuos, īmaisa muorrutkus, suoli, cukru piec garšys.

Zylvu koņservu masa

1 buņdža zylvu koņservu dabeigā sulā, 2 cītai vyrtys ūlys, 1 seipūls, 3 leluos lizeikys nūvyrta rysa, 1 mozuo lizeiceņa golda muorrutku, suoļs, smolkī pypari, 3 leluos lizeikys skuoba kriejuma, 1 mozuo lizeiceņa augu eļlis.

Sasmolcynuotu seipūlu apcap augu eļļā, ūlys sareivej, zivs gobolus ar dakšeņu samaiga masā. Vysu samaisa. Kriejuma vītā var likt majonezi voi osū tomātu mērci.

Kiļku masa

1 buņdžeņa kiļku, 300 g vyrtu buļbu, 100 g kapceita špeka, 2 leluos lizeikys osuos tomātu mērcis.

Kiļkys, buļvis, špeku samaļ i dalīk osū tomātu mērci.

Nasoldonuo biskvita rulets

Biskvitam: 6 ūlys, 6 leluos lizeikys kvīšu myltu, 1/2 mozuos lizeicenis suoļa.

Ūlu dzaltonumus samaisa ar suoli. Ūlu boltonumus saputoj styngruos putuos. Izsejuotus myltus pa daļom kūpā ar saputuotajim boltonumim dalīk ūlu dzaltonumim. Ūlu masu izlej 1 cm bīzā kuortā iz ītaukotys plāts i cepeškruosnē cap videjā syltumā gaiši dzaltonu. Syltu biskvitu saveļ ruletā. Atdzysušu ruletu attyn, puorzīž ar suoļejū masu i styngrai satyn. Rūtoj ar dzaltonū svīstu, muorrutku kremu, zaļumim.

Piļdejums: 700 g sieņu, 1 lelū lizeiku tauku, 1/2 gluozis skuobuo kriejuma, 1 seipūls, 1 mozuo lizeiceņa bulbu cītis (stierkeļa), suoļs, molti pypari.

Sieņs 5 minutys vuorej suoļa iudinī, nūkuoš i seiki sakopoj. Seipūlu sasmolcynoj, apcap taukūs, dalīk sieņs i maišūt karsej dažys minutys, tod daber bulbu cīti, suoli, pyparus, dalej kriejumu, cikom masa nadaudz sabīzej.

2. variants piļdejumam: 500 g būrkuonu, 2 cītai vyrtys ūlys, 2 mozuos lizeicenis svīsta, 100 g skuobuo kriejuma, 1 gluoze pīna, suoļs, zaļumi.

Būrkuonus sareivej, svīstā apcap, dalej korsta pīna i sutynoj meikstus. Daber suoļa. Atdzysynuotai būrkuonu masai dalīk sakopuotys voi iz sakņu reivis sareivātys ūlys (var dalikt 3–4 leluos lizeikys koņservātu zaļūs zierneišu), sasmolcynuotus zaļumus, bīzu skuobū kriejumu.

3. variants piļdejumam: 400 g lūceņu, 3 lizeikys svīsta, 3 cītai vyrtys ūlys, suoļs, smolkī pypari.

Lūceņus sagrīž, nadaudz puorkaisa ar suoli, izmaisa, tod karsej svīstā (1 leluo lizeika), cikom izvard sula, bet lūceni tūmār sagloboj zaļu kruosu. Ūlys vēļ syltys ar dakšeņu samaiga, samaisa ar atdzysušajim lūcenim, suoli, pyparus dalīk piec garšys. Biskvita ruletu puorzīž ar atlykušū svīstu, puorlīk piļdejumu i saveļ ruletā.

Nasoldonuo torte

Malnajai maizei (kīgeleišam) nūgrīž gorūzys, garonai sagrīž 5 škēlēs, kotru sadolūt 5–6 treisstyureišūs.

Maizis treisstyureišūs salīk pa 3 kūpā, izveidoj opolu torti nu salyktūs treisstyureišū. Zamejūs maizis treisstyureišūs puorzīž ar soltai kapceitys zivs masu, puorlīk viersā ūtrūs treisstyureišūs, kurūs puorzīž ar korstai kapceitys zivs masu. Suolejuos tortis maizeišu uorejuos molys puorzīž ar atlykušū masu, boguoteigi aplīk molys ar sagrīztim lūcenim. Kotru suolejuos tortis gabaleņu rūtoj ar dzaltonū svīkstu, muorrutku kremu. Suolejū torti var piļdeit ar vysaidom masom.





VYSAIDI SOLTĪ IEDĪNI



Reņģis boltā marinādē

600 g svaīgu reņģu, 400 g kvīšu myltu, suoļs, augu eļļa, 300 g seipūlu, 150 g būrkuonu, 1 gluoze 3% etiča, 1/2 gluozis iudiņa, lauru lopys, 4 smuordeīgī pypari, 6 malnī pypari, suoļs, 1 leluo lizeika cukra.

Būrkuonus sagrīž pluonuos ripeitēs, suoļa iudinī vuorej meikstus. Vardūšā etiča i iudiņa maisejumā pīlīk garšvīlys, suoli, cukru, sagrīztus seipūlus, vuorej pusmeikstus, pīlīk būrkuonus. Izteireitys reņģis puorkaisa ar suoli, apvylynoj kvīšu myltūs i cap sakarsātā eļļā. Kod tuos atdzysušys, salīk traukā i puorlej ar soltu marinadi. Marinej 2–3 stuņdis.

Zivs būrkuonu i tomatu mērcē

60 g zivs filejīs, kvīšu mylti, suoļs, augu eļļa, 3 sareivāti būrkuoni, 2 sagrīzti seipūli, 1/3 gluozis augu eļlis, 1 i 1/3 gluozis osuos tomatu mērcis, 1–2 mozuos lizeicenis buļbu cītis, suoļs, iudiņs.

Fileju sagrīž škēleitēs, apsuolej, apvylynoj myltūs, korstā eļļā cap gotovys, piec tuo zivs gabaleņus salīk ovalūs škeivūs, puorlej ar korstu mērci. Goldā padūd soltu. Ar itū mērci goldā var padūt vyrtys buļvīs, gaļu. Mērcēi būrkuonus, seipūlus eļļā sacap, pīlej tomatu mērci, puorkaisa buļbu cīti, izmaisa, pīvīnoj suoli, iudini piec vajadzeibys, aizvuorej.

Siļķu i cyukys galis aizkūda

300 g siļķu, 400 g cauraugušys cyukys galis, 1/2 gluozis skuoba kriejuma, 1 seipūls, zalī lūceni.

Gaļu sagrīž mozūs gobolūs (20 g), sacap stypri bryunu. Atdzysušu gaļu samaļ kūpā ar siļķu filejom. Kuortoj siļķu škeivī, porlej ar skuobu kriejumu i boguoteīgi puorkaisa ar sasmolcynuotim lūcenim. Rūtoj ar seipūlu gradzynim.

Zivs skuobuo kriejuma mērcē

600 g zivs filejīs, kvīšu mylti, suoļs, augu eļļa, 1 1/2 gluozis skuoba kriejuma, 1 mozuo lizeiceņa sinepu, 1 leluo lizeika muorrutku, suoļs, 1 leluo lizeika svīsta, 4 cītai vyrtys ūlys, zaļumi.

Fileju sagrīž škēleitēs, myltus samaisa ar suoli, apvylynoj zivs gabaleņus, cap korstā eļļā. Atdzysušus zivs gabaleņus kuortoj škeivī, puorlej ar mērci. Puorkaisa ar vīnu sasmolcynuotu ūlu, rūtoj ar zaļumim. Mērcēi ponnā svīkstu izlaidynoj, pīlīk sinepis, muorrutkus, kriejumu, suoli, 3 sakopuotys ūlys.

Capta zivs meiklē

600 g zivs filejīs, augu eļļa.

Marinadei: 1 leluo lizeika augu eļlis, 2–3 leluos lizeikys 3% etiča, cukrys, suoļs, moltī pypari, petersiļu zaļumi.

Meiklei: 1 gluoze kvīšu myltu, 2 ūlys, 1/2 gluoze pīna voi ols, suoļs.

Zivs fileju (bez uodys) sagrīž, 1 cm bīzūs i 6 cm garūs gabaleņūs, salīk bļūdā, puorlaista ar marinadi (augu eļļai dalīk etiči, suoli, cukru, pyparus i sasmolcynuotus zaļumus), izmaisa, marinej 1–2 stuņdis. Tod zivs gabaleņus pa vīnam miercej meiklē i cap lelā eļlis daudzumā gaiši bryunus. Atsevišķi padūd majonezi. Captu zivi meiklē var padūt syltu. Meiklei pīnu voi olu, ūlys dzaltonumus, suoli, izsejuotus myltus samaisa, ļaun 30 minutu meiklei pastuovēt, tod īmaisa saputuotus ūlu boltonumus.

Siļče ar skuobū kriejumu

2 siļčis, 1/2 gluozis skuoba kriejuma, 1 seipūls, lūceni, 1 koņservāts ogūracs voi vyrts būrkuons.

Siļčis izteirej, atdola filejīs, kurys sagrīž 1–2 cm plotūs gabaleņūs, kuortoj 2 rynduos siļču škeivī. Pa vīnu molu izlīk kriejumu, puorlīk seipūlu gradzynus ūtrā škeiva pusē. Rūtoj ar būrkuonu voi gurki, lūcenim.

Marinātu siļču veļtneiši (rolmopši)

2 siļčis, 40 g seipūlu, sinepu gryudeni, 4 krystnaglenis.

Marinadei: 1 gluoze iudiņa, 1 gluoze 3% etiča, 100 g seipūlu, pypari, vircis, lauru lopys, cukrys.

Marinadei nūteireitus seipūlus sagrīž ripeitēs, līk korstā iudinī, dalīk 2 lauru lopys, 5 pyparus, 10 vircis (smuordeīgī pypari), vuorej 3 minutys, tod dalej etiča, dalīk cukra piec garšys. Siļčis nūteirej, atdola filejīs, kotru filejīs vydspusi puorkaisa ar dažim sinepu gryudenim, puorlīk sagrīztus, ar vardūšu iudinī aplītus seipūlus. Fileju satyn, suocūt nu astīs, golvys vierzīnī, i sasprauž ar krystnagleņu. Siļču veļtneišus līk stykla bankā, puorlej ar soltu marinadi, pamat marinētīs da cytys dīnys. Goldā padūd sakuortuotus dziļā traukā kuortom ar marinadis seipūlim, puorlej ar marinadi. Siļčis var marinēt, sagrīztys gabaleņūs, i marinadei var dalīkt augu eļļu i čymynus. Sinepu gryudeņu (siekleņu) vītā var līkt muorrutkus.

Zivs koņservi majonezē

1 baņceņa zivs koņservu sovā sulā, 100 g seipūlu, 1 mozuo lizeiceņa svīsta, 1 mozuo burceņa majonezis, 1 mozuo lizeiceņa cukra, zaļumi.

Zivi sadola mozuokūs gabaleņūs, salīk ovalā škeivī. Seipūlus salīk ripeitēs, svīstā apcap, atdzysušus puorlīk zivs gabalenim. Majonezei dalīk cukra, izmaisa, puorlej zivs gabalenim. Rūtoj ar zaļumim.

Piļdeita leidaka

1 kg leidakys, 75 g boltmaizis, 2 ūlys, 50 g svīsta, 100 g seipūlu, 70 g soldonuo kriejuma, suoļs, moltī pypari.
Viršonai: 1 seipūls, petersiļa sakne, gabaleņš selerejis saknis, 2 būrkuoni, lauru lopa, pypari, suoļs.
Rūtuojumam: cytrons voi koņservāti zalī zierneiši, būrkuons, purova lopa.

Nūteireitai zivei atgrīž golvu, izjam vydspusi i maneigi nūvalk uodu. Gaļu atbreivoj nu osoku, samaļ, dalīk pīnā izmārcātu, nūbrīdušu boltmaizi bez gorūzys, svīstā apcaptus (na leidz bryunumam) seipūlus i vēļ reizi samaļ. Tod dalīk ūlys, suoli, pyparus, kriejumu (ka ir, tod arī drupeit sareivāta muskatrīksta). Masu labi sastruodoj i breivai pylda zivs uodā.

Garuoka kotla dybynā salīk būrkuonu šķēlis, sasmolcynuotu petersiļa sakni, gabaleņu selerejis saknis, seipūlus, izlīk zivi, puorleļ ar syltu iudini, pīlīk suoli, pyparus, lauru lopu. Kotlā līk arī osokys, golvu. Vard iz lānys guņš apmāram 1 1/2 stuņdi. Viršonys laikā 3 reizis daleļ nadaudz solta iudiņa. Kū ilguok i lānuok zivs virs, tū gorduoka byus. Vuoka kotlam viersā nalīk. Lykta soltā iudini zivs vard lānuok. Zivei ļaun atdzist škeistumā, kurymā zivs vyra. Atdzysušu zivi maneigi izceļ, puorlīk iz pīmāruota škeiva, sagrīž gabaleņūs, pamatūt vasalys nasagrīztys zivs izskotu. Zivi rūtoj ar cytronu, vyrtim būrkuonim, koņservātim zaļajim zierneišim.

Škeistumu, kurymā vyra zivs, izkuoš, pīvīnoj sabrīdynuotu želatinu (iz gluozi škeistuma – 1 pylna mozuo lizeiceņa želatīna), izškeidynoj. Kod škeistums (aspiks) suoc recēt, ar jū puorzīž zivs gabaleņus, tai atkuortojuť vairuokys reizis.

Ar bīzpīnu piļdeitys siļču filejis

2 siļčis.

Piļdejumam: 100 g bīzpīna, 1 leluo lizeika skuoba kriejuma, 1 leluo lizeika sasmolcynuotu zaļumu.

Bīzpīnu izreivej caur sītu, dalīk zaļumus, samaisa. Siļčis izteirej, sadola 4 filejuos, iz kotrys filejis izlīk piļdejumu, saveļ 1/2 veļtni. Piļdeituos siļču filejis salīk iz salatu lopu. (Bīzpīnam var dalīkt samīgtu casnāgu, pyparus, suoli.)

Pyparuotuos desenis

300 g cyukys galis, 200 g lellūpa galis, 1 seipūls, 6–8 zūbeni casnāga, 1 lizeiceņa čymynu, suoļs, moltī pypari, cukrys, muskatrīksts, 1 šķēle boltmaizis, 4 lizeikys pīna, 1 ūla, 1 lizeika skuobuo kriejuma, zaļumi.

Gaļu atbreivoj nu ceipslu, sagrīž gabaleņūs, 2 reizis samaļ. Ūtru reizi pīmaļ pīnā izmārcātu boltmaizi, taukūs apcaptu, sasmolcynuotu seipūlu. Masai pīlīk sasmolcynuotus casnāgus, garšvīlys, pīnu, ūlu, kriejumu. Masu sastruodoj i nūlīk vāsā vītā (vyslobuok ladaskapī) iz 6 stuņžu. Nu galis masys veidoj 6–8 cm garys, 1–2 cm bīzys desenis. Cepešplati puorzīž ar taukim, salīk desenis i cap cepeškruosnē bryunys. Soltys desenis sakuortoļ škeivī, rūtoj ar zaļumim.

Vystys galis veļtnis

Vīna vysta (izalosa jaunuoku, ar vairuok galis), suoļs, svīsts.

Piļdejumi:

1. variants – 2 soldonskuobi uobeli, 150 g kaltātu šlivu.

2. variants – omletei: 2 ūlys, 3 lizeikys pīna, suoļs, 1 lizeiceņa svīsta, 1 lizeika tomātu bīziņa, cukrys.

3. variants – 400 g sieņu, 100 g svīsta, 1 ūla, suoļs, pypari.

4. variants – 20 g casnāgu, 30 g petersiļu sakņu, 1 lizeika svīsta, suoļs, moltī pypari.

Vystu nūteirej, nūgrīž koklu, spuornus. Garonai viers mugurkauļa puorgrīž i, suocūt nu mugorys, vystys uodu kūpā ar gaļu atbreivoj nu kaulu. Nu spuornu, kokla i cytu kaulēnu vard buļjonu. Vystys gaļu ar uodys pusi līk iz dieļa, puorkaisa ar suoli, puorzīž ar svīstu, puorlīk ar auglim: mārcātys šlivys (bez kaulēnu), uobeļu šķēleitis. Gaļu styngrai satyn veļtnī, sašyun, nusīn ar strīcheiti (pyrms piļdejuma uodu sašyun vajadzeigajuos vītuos). Vystys galis veļtni līk iz ponnyys voi veidnē laidynuotā svīstā (arī taukūs), pīleļ nadaudz iudiņa, cap cepeškruosnē apmāram 1 stuņdi, vairuok reižu puorleļ ar cepeša škeistumu, 15 minutys pyrms cepšonys beigu vystys veļtni var puorzīst ar 1 lizeiku izlaidynuota mada i 1 lizeiku svīsta. Kod veļtneits atdziss, tū vīgli nūslūgoj un nūlīk vāsā vītā. Pyrms padūšonys iz golda jū atbreivoj nu auklys i dīgu, sagrīž 1/2 cm bīzuos šķēlēs, kuortoļ traukā, rūtoj ar ūgom, auglim (marinātim, svaigim, captim).

II – piļdejumam vystys gaļu puorkaisa ar suoli, cukru, puorzīž ar tomātu bīzini, puorlīk izcaptu omleti i satyn gaļu veļtnī. Tuoļuok dora kai pyrmajā variantā (ar madu naapzīž). Omletei ūlys sakuļ kupā ar pīnu, daber suoli, svīstā izcap.

III – piļdejumam sagrīztys sieņs svīstā apcap voi sagrīž nūvuoreitys. Sienim daber suoli, pyparus, ūlu, izmaisā. Ar sieņu masu puorzīž vystys gaļu, saveļ veļtnī, nūsīn.

IV variantā vystys gaļu puorzīž ar meikstu svīstu, puorkaisa ar suoli, sareivātu casnāgu i petersiļa sakni. Gaļu saveļ veļtnī. Pyrms cepšonys beigu veļtni puorzīž ar majonezi.

Kapceita cyukys golva

1 kapceita cyukys golva.

Rūtuojumam: marināti ogūrči, garbuzi, būrkuoni, zaļumi.

Videji lelu kapceitu cyukys golvu nūmozgoj i vuorej meikstu. Izvuoreitū gaļu atdola nu kaulu, līk iz izkluotys, samārcātys salvetis, satyn piec īspiejis styngrā veļtnī, ityn salvetē i nūslūgoj. Atdzysušu iztyn nu salvetis, sagrīž šķēlēs i kuortoļ škeivī. Rūtoj ar vuoreitim duorzuojim, zaļumim.

Piļdeita vysta

1 vysta (apmāram 1 kg), 150 g cyukys galis, 1 ūla, 2 šķēlis boltmaizis (bez gorūzys), 3/4 gluozis pīna, 2 lizeikys svīsta, suoļs, molti pypari, reivāts muskatrīksts.

Rūtuojumam: ar bryukliņu īvuorejumu piļdeiti capti uobeli, purova lopa.

Nūteireitu vystu nūskoloj, uodu puorgrīž viers mugurkaula i ar osu nazi ryupeigi atdola nu vystys kermiņa. Vystys gaļu, atdaleitu nu skeleta, kūpā ar cyukys gaļu 2 reizis samaļ. Utrū reizi maļ kūpā ar pīnā izmārcātu boltmaizi. Galis masai pīlik ūlys, izlaidynuotu svīstu, suoli, pyparus, nadaudz satarkavuota muskatrīksta, atlykušū pīnu. Masu labi sastruodoj. Vystys uodu sašyun, pamatūt kokla vītu naaizšyutu, lai varātu īpiļdeit galis masu. Kokla vītu aizšyun. Nu puori palykušuos masys (jo taida palīk) veidoj frikadelis. Piļdeitu vystu līk iz sagrīztu garšsakņu (būrkuons, petersiļs, selereja), dalej iudiņa, cepeškruosnē cap videjā syltumā (1–1 1/2 stuņdi), aplaistūt ar cepeša šķeistumu vairuok reižu. Izcaptajai vystai dūd atdzist, atbreivoj nu dīgu i sadola garonai 2 daļuos. Ar grīzuma vītu līk iz šķeiva, sagrīž šķēlēs. Nu kaulu vard buljonu.

Vystys galis piļdiejumu var sadaleit 3 daļuos, izveidojūt nu kotrys veļtni 3 cm diametrā. Veļtnus izplacynoj, vydā var likt bez kaulēņu kaltātys šlīvys voi aprikozis, malenis veļtnam salepej kūpā, ityn celofanā (golus celofanam nūsīn), līk iz ponnys, dalej nadaudz iudiņa, cap cepeškruosnē apmāram 40 minutu.

Vystys gaļa želejā

500 g vuoreitys vystys gaļa (bez kaulu, uodenis).

Želeja: 1 gluoze vystys buljona, 1/2 gluozis iudiņa, 1 gluoze alicys šlīvu kompota, 1 lizeika ar kaudzi želatina.

Vystys gaļu želejā taisa 2 variantūs.

1. variants. Vystys gaļu sagrīž kvadratainūs gabaleņūs. Ar soltu iudini izskoluotuos mozuos krūzeitēs līk 5–6 alicys bez kaulēņu (nu kompota). Puorlīk galis gabaleņus, puorlej ar sagatavuotu, vēļ nasareciejušu želeju.

2. variants. Vystys gaļu sagrīž šķēleitēs, kuortoj ovalā šķeivī, pa suonim salīk alicys bez kaulēņu, puorlej ar recēt suokušū želeju.

Želejai: aizvuoreitā i atdzysušā iudinī brīdynoj želatinu, kas teik īmaiseits korstā buljonā, dalej alicys kompota šķidrumu, izkusoš.

Kapceita vysta

1 vysta (apmāram 1,5 kg jaunys, izalosa ar vairuok galis, vystys).

Marinadei: 100 g casnāgu, 1/2 lizeiceņa moltūs pyparu, 1/2 lizeiceņa moltūs smuordeigūs pyparu, 1–2 lizeicenis suoļa, 1/2 lizeicenis cytronskuobis, 1 lizeiceņa cukra, 2–3 paegļa ūgom (vosorā vystu vēļ var apzīst ar sinepem).

Vystys kryutežu puorgrīž, itryn ar suoli, canāgu, paegļa ūgom, garšvīlu maisejumu, līk traukā, izlīk viersā slūgu i 1–2 dīnys marinej. Piec tuo kapcej ar eļkšņa molku, zorīm.

Pyrms padūšonys vystai izgrīž mugurkauli. Vystu sagrīž sleipūs gabaļeņūs i padūd ar marinātim voi svaigim auglim. Vosorā kapceitu vystu var rūtuot ar duorza zeminem.

Galis krokētis

3 vīnaida leluma līsys cyukys galis goboli (apmāram 150 g kotrys), 3 cītai vyrtys ūlys, 1 vuoreits būrkuons, 1/2 koņservāta ogūrča, 50 g kapceita voi svaiga špeka, suoļs, molti pypari, tauki.

Galis šķēlis ar vasareiti izdauza tikai nu vīnys pusis, izdauzeitū pusi puorkaisa ar suoli i pyparim, pameišus puorlīk ar strēmēlēs sagrīztu špeku, būrkuonu, ogūrči. Viersā iz kotrys šķēlis izlīk pa ūlai, labi saveļ mozā veļtneitī, ar boltu dīgu styngrai nūtyņ, apcap iz ponnys taukūs, pīlej nadaudz korsta iudiņa i cepeškruosnē cap apmāram 30 minutu. Atdzysušus līk zam vīgla slūga. Piec 6 stuņžu atbreivoj nu dīgu, sagrīž šķēlēs, kuortoj traukā i rūtoj ar zaļumu puškeiti. Ituos galis krokētis var taiseit nu lellūpa, truša, nutrejis i nu medejuma.

Cyukys golvys veļtnis

1 cyukys golva, 100 g garšsakņu (seipūls, petersiļs, selerijis šķēle) pypari, 2 lauru lopys, suoļs, 1 mēle, 3 cītai vyrtys ūlys.

Rūtuojumam: vuoreiti duorzuoji, marināti ogūrči voi tomati, zaļumi.

Videja leluma cyukys golvu puorcierš iz pusem tai, lai tei turātūs ar uodu kūpā. Izjam smadzinis, golvu nūskoloj i, pīlīkūt garšsakis, suoli, mēli, vuorej pusgotovu. Golvu i mēli nu šķeistuma izjam, nūgrīž auss, atdola uodu kūpa ar apmāram 1/2 cm bīzu špeka kuortu. Gaļu atdola nu kaulu, kūpā ar mēli sagrīž. Iz mitrys auduma saļvetis izlīk uodu ar špeku augšpusē, puorlīk tū ar sagrīztu gaļu, mēli i ūlu puseitem voi catūrksnim, puorkaisa ar suoli, pyparim, saveļ veļtnī, ityn saļvetē, nusīn styngri ar strīceiti.

Sagataveitū veļtni turpynoj vuoreit tymā pošā šķeistumā 40–50 minutu, dalīk pyparus, lauru lopys. Tod nu šķeistuma izjam, dūd nadaudz padzist, nūslūgoj i nūlīk vāsā vītā. Piec 6–8 stuņžu atbreivoj nu slūga i saļvetis. Pyrms padūšonys sagrīž šķēlēs, kuortoj šķeivī, rūtoj ar duorzuojim, zaļumim.

Pluocineiši tomātu mērcē

250 g cyukys galis, 150 g lellūpa galis, 2 škēlis boltmaizis, 1/2 gluozis iudiņa, 4 zūbeni casnāga, čymyni, moltī pypari, suoļš, reivmaize, tauki.

Mērcei: 1 gluoze osuos tomātu mērcis, 3/4 gluozis ogūrču marinadis, 100 g seipūlu.

Gaļu bez ceipslu 2 reizis samaļ. Ūtrā reizē maļ kūpā ar iudinī izmārcātu boltmaizi. Masai dalīk garšvīlys, satarkavotu casnāgu, 1/2 gluozi iudiņa, i masu labi sastruodoj. Nu galis masys veidoj mozus pluocineišus, apvylynoj reivmaizē i cap sakarsātūs taukūs bryunus. Atdzysušus kuortoj škeivī, kurā pyrma īlej mērci. Pluocineišus puorlīk ar seipūlu gradzynim.

Mērcei: osū tomātu mērci kūpā ar ogūrču marinadi vuorej 10 minutu. Seipūlu gradzynus apbrucynoj ar vardūšu etikskuobis iudini. Taipat var pagataveit zyvu pluocineišus.

Ūluokņa veļtneits

1 ūluokņam vajadzeigys 2 ūlys, 2 lizeikys pīna, suoļš, tauki cepšonai.

Piļdejumam: 100–130 g sutynuota škiņka, 1 lizeika skuoba kriejuma.

Ūlys, pīnu, suoli labi sakuļ (vyslobuok ar mikseri). Ponnā sakarsātūs taukūs ūluokni apcap nu obeju pušu. Atdzysušu ūluokni puorzīž ar piļdiejumu, styngrai saveļ veļtni, ītyn pergamentā, iz puors stuņžu nūlīk ladaskapī. Goldā padūd, sagrīztu škēleitēs. Rūtoj ar zaļumim.

Piļdejumam škiņki samaļ, dalīk kriejuma, samaisa. Piļdiejumam var izmontuot vuoreitys sieņs, dasu, gaļu, kapceita špeka, kuru samaļ kūpā ar vuoreitom pupeņom, būrkuonim.

Piļdeitys ūlys

4–6 ūlys, 50 g svīsta, majonezis voi skobuo kriejuma, suoļš, sinepis, moltī pypari, golda etiks, 8–12 kiļčenis, lūceni.

Nūteireitys, cītai vuoreitys ūlys ar rūbuotu sakņu nazi puorgrīž 2 daļuos. Izjam dzaltonumu, izberž caur sītu i pīvīnoj saputotam svīstam. Masai pīlīk suoli, etiki, pyparus, cukru, sinepis. Masu sapylda ūlu puseitēs, viersā izlīk izteireitys, sateitys kiļku filejis, īsprauž lūceņus.

Puors cītai vyrtys ūlys atbreivoj nu čaulu, vuorej styprā tejā 10–15 minutu, cikom palīk bryunys. Vēļ puors cītai vyrtys ūlys līk bīšu sulā, patur kaidu stuņdi – cikom tuos nūsakruosoj. Taidys kruosainys piļdeitys ūlys labi izaver Leldīņu goldā.





VIRĪNI

Duorzuojų zupa

1,2 kg duorzuojų (svaigi kuopusti, būrkuoni, bulbis), garšsakis (petersiļsakne, 1 puravs), 50–100 g svīsta, 2 1/2 l iudiņa, 3 lizeikys osuos tomātu mērcis, suoļs, cukurys, skuobais kriejums, zaļumi.

Garšsakis sasmolcynoj, būrkuonus (4) sareivej i svīstā stypri sakarsej, piec tam līk vardūšā iudini. Dalīk sagrīztus kuopustus, bulbis, suoli. Kod zupa gotova, pīlej osū tomātu mērci, cukru, aizvuorej. Padūd ar kriejumu, sasmolcynuotim zaļumim. Zupai var pīvīnuot koņservātūs zaļūs zierneišus.

Bīšu zupa

0,8 kg vuoreitu bīšu, 2–3 bulbis, 1 būrkuons, 1 petersiļsakne, 1 seipūls, 2 1/2 l iudiņa, 100 g svīsta, suoļs, cytronskuobe, skuobais kriejums, zaļumi.

Bītis sareivej, bulbis i būrkuonu sagrīž kubiceņūs. Garšsakis sasmolcynoj i svīstā apcap, pīvīnoj vardūšam iudiņam. Piec tam dalīk bulbis i būrkuonu. Piec laiceņa pīvīnoj bītis, suoli, cytronskuobi. Kod zupa gotova, padūd ar skuobu kriejumu, sagrīztim zaļumim.

Cytronskuobis vītā zupai kūpā ar bītem var dalikt nūmyzuotus, iz sakņu reivis sareivātus soldonskuobūs uobeļus (2). Zupai var dabērt cukru piec garšys.

Duorzuojų bīziņzupa

1,8 kg duorzuojų (grīziņš, bulbis, būrkuoni), 1 seipūls, petersiļsakne, gabaleņš selerejis saknis, 2 1/2 l iudiņa, 100 g svīsta, suoļs, zaļumi.

Iz sakņu reivis sareivātys garšsakis apcap svīstā i līk vardūšā iudini. Daber gobolūs sagrīztys saknis, suoli. Kod saknis meikstys, izjam nu zupys, atdzysušys samaļ, līk atpakaļ zupā, aizvuorej. Padūd ar sasmolcynuotim zaļumim.

Bulbu i zierneišu zupa

6–8 bulbis, 1 burka koņservātūs zaļūs zierneišu, 1 būrkuons, 1 šķēle selerejis saknis, 2 l iudiņa, 1 lizeika svīsta, suoļs, skuobais kriejums, kropi.

Sareivātu būrkuonu i selereju apcap svīstā, līk vardūšā iudini, pīlīk kubiceņūs sagrīztys bulbis, koņservu šķeistumu, suoli. Kod bulbis meikstys, pīlīk zierneišus, aizvuorej. Padūd ar sasmolcynuotim kropim, skobū kriejumu.

Bulbu i kaltātu sieņu zupa

1,2 kg bulbu, 25 g kaltātu sieņu, 1 seipūls, 50 g svīsta, 2 1/2 l iudiņa, suoļs, skuobais kriejums.

Kaltātuos sieņs nūmozgoj, vuorej iudini meikstys, tod izjam nu iudiņa, sagrīž saļmeņūs, seipūlu sagrīž i svīstā apcap. Atpakaļ līk tymā pošā iudini (pyrma iudini izkuoš caur sītu). Pīlīk gabaleņus sagrīztu bulbu, suoli. Kod zupa gotova, padūd ar skuobu kriejumu.

Tomatu zupa ar rysim

1 gluoze osuos tomātu mērcis, 2 būrkuoni, 1 petersiļ sakne, šķēleite selerejis saknis, 1/2 gluozis koņservātu ogūrču marinadis, 2 l iudiņa, 1 gluoze rysa, 1 lizeika svīsta, suoļs, cukurys, zaļumi, skuobais kriejums.

Būrkuonus i garšsakis sagrīž, svīstā apcap, līk vardūšā iudini, pīlīk labi nūskoluota, ar vuorūšu iudini aplīta rysa. Tomātu mērci ar ogūrču marinadi aizvuorej, i, kod ryss gondreiz meiksts, dalej zupai. Daber cukra, aizvuorej. Padūd ar sasmolcynuotim zaļumim, skuobū kriejumu.

Skuobūs kuopustu zupa

600 g kapceitys cyukys galis, 900 g skuobūs kuopustu, 1 būrkuons, 2 seipūli, 1 lauru lopa, 2 1/2 l iudiņa, suoļs, cukrys, lūceni, skuobais kriejums.

Skuobātūs kuopustus sagrīž seikuok, kūpā ar sasmolcynuotim seipūlim i būrkuonu apcap taukūs (100 g kapceita špeka sagrīž gabaleņūs. Korstā ponnā karsej, cikom suoc tecēt tauki). Puorejū cyukys gaļu sagrīž gobolūs i kūpā ar apcaptim kuopustim līk korstā iudini, pīlīk suoli, cukru (var pīlīkt 30 g mīžu putruomu) i vuorej, cikom kuopusti meiksti. Goldā padūd ar skuobu kriejumu, sagrīztim lūcenim.

Skuobātūs ogūrču zupa

2 skuobāti ogūrči, 800 g bulbu, 70 g grūbu, 50 g svīsta, 1 būrkuons, 1 seipūls, 1 lauru lopa, 6 pypari, 2 lizeikys osuos tomātu mērcis, 2 1/2 l iudiņa, suoļs, cukrys, skuobais kriejums, zaļumi.

Sareivātu būrkuonu i sagrīztu seipūlu svīstā apcap i kūpā ar grūbom daber vardūšā iudini. Kod grūbys pa pusei meikstys, zupai dalīk mozūs gabaleņūs sagrīztys bulbis, suoli, pyparus, lauru lopu. Nūteireitus, saļmeņūs sagrīztus ogūrčus, tomātu mērci, cukru, sakarsej i dalīk gotovai zupai, vuorej vēl 3–5 minutys. Padūd ar skuobu kriejumu, sasmolcynuotim zaļumim. Zupai kūpā ar ogūrčim var dalikt nūvuoreitu, saļmeņūs sagrīztu eiksi (nīri).

Pīna zupa ar duorzuojim

1 kg duorzuoju (bulbis, būrkuoni, svaigi kuopusti voi puču kuopusti), 1 lizeika svīsta, 1 l iudiņa, 1 1/2 l pīna, suoļs.

Būrkuonus sareivej i apcap svīstā, kūpā ar kubiceņūs sagrīztom bulbem i kvadraterņūs sagrīztim svaigim kuopustim līk vardūšā iudinī. Vuorej iz lānys guņs. Kod duorzuoji gotovi, īber suoļa i dalej aizvyrta pīna. Zupai var dalikt ripeitēs sagrīztus cīseņus voi siļķu filejis, sagrīztys mozūs gabaleņūs.

Zyvu frikadeļu zupa

3 bulbis, 1–2 būrkuoni, 1 petersiļu sakne, 1 seipūls, 2 1/2 l iudiņa, suoļs, cytronskuobe, lauru lopa, 5 pypari, skuobais kriejums, zaļumi.

Frikadelis: 800 g zivs filejis, 1 šķēle boltmaizis, 2 ūlys, 1 seipūls, 2 lizeikys svīsta, suoļs, moltī pypari.

Frikadelem zivs fileju 2 reizis samaļ; ūtru reizi maļ kūpā ar iudinī izmārcātu, nūspīstu boltmaizi i svīstā apcaptu, sasmolcynuotu seipūlu. Masaī dalīk ūlys, laidynuotu svīstu, suoli, pyparus. Ar iudinī samārcātom rūkom veidoj frikadelis. Vardūšā iudinī līk svīstā apcaptus, sareivātus būrkuonus, petersiļa sakni, sagrīztu seipūlu, cytronskuobi, suoli, kubiceņūs sagrīztys bulbis i frikadelis. Dalīk lauru lopu, pyparus, vuorej 20–30 minutu iz lānys guņs. Padūd ar skuobu kriejumu i sasmolcynuotim zaļumim.

Pīna zupa ar zivim

1 l iudiņa, 1 1/2 l pīna, 1 kg reņģu, 1 kg bulbu, 1 seipūls, suoļs, zaļumi.

Nūteireitys, sagataveitys reņģis līk kotlā, puorlej ar iudini, pīlīk suoli i iz lānys guņs vuorej gotovys. Tod reņģis izjam, šķeistumu izkuoš, lej atpakaļ kotlā, dalīk kubiceņūs sagrīztys bulbis, sagrīztu seipūlu. Kod bulbis gotovys, dalej korsta pīna, aizvuorej. Zupā līk nu osoku atdaleitus reņģu filejis gabaleņus, sasmolcynuotus zaļumus. Taipat vuorej zupu ar cytom zivim.

Tomatu zupa ar rysu

1 gluoze osuos tomatu mērcis, 2 būrkuoni, 1 petersiļu sakne, šķēleite selerejis saknis, 1/2 gluozis koņservātu ogūrču marinadis, 2 l iudiņa, 1 gluoze rysa, 1 lizeika svīsta, suoļs, cukrys, zaļumi, skuobais kriejums.

Būrkuonus i garšsaknis sasmolcynoj, svīstā apcap, līk vardūšā iudinī, pīlīk labi nūskoluota, ar vuorūšu iudini aplīta rysa. Tomatu mērci ar ogūrču marinadi aizvuorej, i, kod ryss gondreiž meiksts, dalej zupai. Dalīk cukra, aizvuorej. Padūd ar sasmolcynuotim zaļumim, skuobū kriejumu.

Garbuzu zupa

500 g kirbu, 400 g bulbu, 200 g būrkuonu, 1 lizeika svīsta, 1 l iudiņa, 1 1/2 l pīna, suoļs.

Būrkuonus sareivej, apcap svīstā, līk vardūšā iudinī. Daber kubiceņūs sagrīztys bulbis i garbuzus. Iz lānys guņs vard, cikom duorzuoji meiksti. Dalej korsta pīna, daber suoļa, aizvuorej. I kirbu virīņs gotovs!

Pīna zupa ar pupeņom

220 g boltūs pupeņu, 100 g būrkuonu, 500 g bulbu, 1 l iudiņa, 1 i 1/4 l pīna, 1 lizeika svīsta, suoļs.

Izmārcātys pupenis vuorej iudinī pusgotovys. Būrkuonus sareivej, svīstā apcap kūpā ar kubiceņūs sagrīztom bulbem, daber pi pupeņu i vuorej, cikom zupa gotova. Dalej korsta pīna, aizvuorej, daber suoļa.

Pīna zupa ar kļockom – 4 personom (zacerka)

**1 1/4 l pīna, 1 1/2 gluozis iudiņa, suoļs.
Kļockom: 200 g mīžu myltu, 60 g pīna, 2 ūlys, suoļs.**

Iudini ar pīnu aizvuorej, daber sabarztu kļocku, vuorej 3–5 minutys, daber suoļa. Kļockom ūlys ar suoli i pīnu sakuļ, daber apmāram 3/4 nu paradzātūs myltu i samaisa bīzu meikli, tod daber atlykušūs myltus i ar rūkom meikli saberž, lai izvuoreitu mozys kļockenis.

Mīžu myltu vītā var likt rudzu voi rupus kvīšu myltus.

Soltuo zupa ar kvasu

1 1/2 l maizis kvasa, 300 g vuoreitys, līsys galis, 300 g svaigu ogūrču, 10 redisu, 4 cītai vyrtys ūlys, 1/2 lizeiceņa sinepu, suoļs, cukurys, dillis (kropi), lūceni, skuobais kriejums.

2 ūlu dzaltonumus ar dakšeņu saspaida, īmaisa sinepis, suoli, cukru, atjauc ar 1 gluozi kvasa i dalīk puorejam kvasam. Sagrīž gaļu, ogūrčus, rediskus, ūlys i īmaisa soltajā zupā. Pyrms padūšonys iz golda dalīk sasmolcynuotu zaļumu, kriejuma.



ZYVU IEDĪNI

Sutynuota, špekuota zivs

1 kg leidakys, 80 g kapceita špeka, 80 g svīsta, 2–3 gluozis iudiņa, 1 lizeika kvīšu myltu, 2–3 lizeikys skuoba kriejuma, 80–100 g Holandis sīra, suoļs.

Nūteireitu zivi sagrīž porceju gobolūs, nadaudz puorkaisa ar suoli, īšpekoj ar stīneišūs sagrīztu špeku, līk veidnē sakarsātā svīstā i cepeškruosnē cap 10 minutu, tūlaik dalej iudiņa i sutynoj vēl 15 minutu. Tod kotru zivs gabaleņu puorkaisa ar sareivātu sīru i sutynoj vēl 5 minutys. Gotovus zivs gabaleņus izjam nu veidnis, salīk dziļuokā traukā. Škeistumu tumej ar izkarsātīm myltīm, kas samaiseiti ar kriejumu. Mērci puorlej zivs gabalenim. Atseviški padūd vuoreitys buļbis i syltūs bīšu salatus.

Syltī bīšu salati

2 vuoreitys bītis sareivej iz sakņu reivis, līk kotlā, daber suoļa, cytronskuobis, puors lizeiku iudiņa, maisūt sakarsej, īmaisa 3 lizeikys skuoba kriejuma.

Ar sienim sutynuota zivs

1 kg zivs (leidaka, zandarts), 300 g baraviku, suoļs, moltī pypari, 80 g svīsta, 1 1/2 gluozis zyvu buļjona, 1 lizeiceņa kvīšu myltu, zaļumi.

Izteireitu, porcejuos sagrīztu zivi (bez uodys i osoku) līk ar svīstu īzīstā veidnē kuortom ar nūteireitom, šķēleitēs sagrīztom sienim, puorkaisa ar suoli, pyparim, pa viersu izlīk svīsta picenis, puorlej ar zivs buļjonu. Kod zivs gabaleni teik meiksti, jūs izjam nu sutynuojuma, sakuortoj bļūdā.

Sutynuojuma škeistumam dalīk svīstā izkarsātus myltus i taisa mērci. Zivs gobolus puorlej ar mērci, puorkaisa ar smolkai sagrīztīm zaļumim. Atseviški padūd vuoreitys buļbis.

Capta karpa

1 karpa (1,5 kg), 80 g svīsta, 1 casnāgs, suoļs, 1 gluoze skuobuo kriejuma.

Nūteireitu karpu īberž ar suoli, smolkai sagrīztīm casnāgim, sadola porceju gobolūs, pīmārota leluma ponnā korstā svīstā līk zivs gabaleņus, kotru puorlej ar kriejumu i cepeškruosnē cap 20 minutu.

Zivs koņservu i buļbu sacapums

1. variants. 1 buņdžeņa zivs koņservu tomātu mērcē, 500 g buļbu, 50 g kapceita špeka, 2 seipūli, 2 ūlys, 1 gluoze osuos tomātu mērcis, suoļs, moltī pypari, tauki.

Kapceitu špeku sagrīž gabaleņūs, seipūlus sagrīž, iz ponnys sacap. Nūtereitys buļbis sagrīž šķēleitēs. Pusi buļbu līk ītaukuotā veidnē, viersā izlīk zivi, sadaleitu gabaleņūs, sacaptu ar špeku, seipūlim, viersā salīk palykušuos buļbis. Ūlys sakuļ ar suoli, pyparim, dalīk tomātu mērci, puorlej buļbem. Izlīk vuoku i cepeškruosnē cap 15 minutu, tod vuoku nūjam i cap vēl 15–20 minutu. Goldā padūd ar skuobātīm ogūrčīm.

2. variants. 1 buņdžeņa zivs koņservu dabeigā sulā, 500 g buļbu, 150 g sieņu, 2/3 gluozis skuoba kriejuma, 1 lizeika sareivāta sīra, 3 lizeikys augu eļļis voi svīsta, 1 lizeiceņa kvīšu myltu, suoļs, 2 lizeikys sasmolcynuotu zaļumu.

Zivs koņservus sadola mozuokūs gabaleņūs. Buļbis sagrīž šķēleitēs i apcap eļļā bryunys, puorkaisa ar suoli. Nūteireitys sieņs sagrīž gabaleņūs, apcap eļļā, daber suoļa. Ītaukuotys veidnis vydā līk zivs gabaleņus, apleik salīk buļbu šķēleitīs. Zivs gabaleņus puorlīk ar sienim. Vysu puorlej ar mērci, puorkaisa ar sareivāta sīra i zaļumu maisejumu, aplaista ar eļļu, cap cepeškruosnē 10–12 minutu. Padūd ar duorzeņu salatim. Mērci myltus apcap svīstā, dalīk koņservu škeistuma, kriejuma, suoļa, maisūt aizvuorej.

Ar duorzuojim sutynuota zivs

1 kg zivs filejys, 500 g būrkuonu, 500 g zaļus zierneišu, 1 seipūls, 1 petersiļsakne, 100 g svīsta, 2 lizeikys cytronskuobis iudiņa, suoļs, moltī pypari, 4 zūbeni casnāga, 2 gluozis zyvu buļjona, 1/2 gluozis skuoba kriejuma, zaļumi.

Zivs fileju sagrīž porceju gobolūs, ītryn ar suoli, casnāgim, pyparim, aplaista ar cytronskuobis iudini i vāsā vītā marinej 1 stuņdi.

Saļmeņūs sagrīztus būrkuonus kūpā ar sagrīztīm seipūlim i petersili apcap svīstā, dalej korsta zyvu buļjona, dalīk zierneišu i sutynoj pusgotovus. Sutynuojumu puorlīk ar zivs gabalenim (jūs īprīšk apcap), aiztaiseitā kotlā, iz mozys guņs, sutynoj 30 minutu. Tod puorlej ar kriejumu, puorkaisa ar sagrīztīm zaļumim. Padūd ar vuoreitom buļbem.

Capta siļče

4 siļčys, 2 lizeikys kvīšu myltu, tauki voi augu eļļa.

Siļčis nūteirej, sadola filejuos (ka stypri suoleitys, tod 2–3 stuņdis miercej pīnā). Siļču filejys apvylynoj myltūs i apcap taukūs. Padūd ar vuoreitom boltajom pupeņom, sakņu sutynuojumu. Siļčis i pupenis var puorlīt ar izlaidynuotu svīstu.

Zyvu kukuleiši

1 kg zylvu filejis, 50 g boltmaizis, 2 ūlys, 100 g svaiga špeka, 1 lizeika svīsta, 2 seipūli, suoļs, moltī pypari.

Zivs fileju (bez uodys) kūpā ar špeku 2 reizis samaļ, ūtru reizi maļ kūpā ar svīstā apcāptim seipūlim, iudīnī izmārcātu boltmaizi. Masai dalīk ūlys, suoli, pyparus i labi sastruodoj. (Zivs masai var dalīk 2 lizeikys skuoba kriejuma). Sataisa 2 garonus kukuleišus. Cepešponnā salīk būrkuona škēlis, viersā izlīk kukuleišus, dalej sylta iudiņa, cap cepeškruosnē 1 stuņdi. Cepšonys laikā škeistumam daber suoļa. Cepešponnā var īlīk smolkaī sakopuotys sieņs (1–2 gluozis). Goldā padūd ar mērci, kuru taisa nu škeistuma, kurā gatavejuos zivs kukuleiši.

Zivs gulašs ar uobelim

1 kg zivs filejis, suoļs, golda etiks, 4 soldonskuobi uobeli ("Antonovka"), reivmaize, augu eļļa, zaļumi.

Mērcei: ¾ gluozis skuoba kriejuma, ¾ gluozis osuos tomatu mērcis, ¾ gluozis iudiņa, suoļs. Vysu samaisa, aizvuorej.

Zivs fileju puorkaisa ar suoli, puorlaista ar etiki, sagrīž gabaleņūs (30 g), ļaun 30 minutu īsaviļkt, tod apvylynoj reivmaizē i korstā eļļā apcap. Nūteireitus uobeļus sagrīž škēleitēs i līk veidnē pameišus ar apcāptim zivs gabalenim, puorleļ ar mērci i sutynoj 15 minutu. Padūd dziļā blūdā.

Zivs kotleti

600 g zivs filejis, 2 ūlys, 3 lizeikys mannys, 1 lizeika soldonuo kriejuma, 1 seipūls, 1 lizeiceņa svīsta, suoļs (var dalīk 1 lizeiceņu sausūs garšaugu koncentrata zylvu buljonam), reivmaize, augu eļļa.

Fileju (bez uodys) 2 reizis samaļ. Ūtrā reizē maļ kūpā ar svīstā izkarsātu, sagrīztu seipūlu. Masai dalīk ūlys, mannu, kriejumu, suoli, labi samaisa. Taisa kotletus, apvylynoj reivmaizē i korstā eļļā cap gotovus. Iz 5 minutu īlīk korstā cepeškruosnē. Kotletus padūd ar bulbu bīzini, seipūlu voi sieņu mērci.

Zyvu pluocineiši ar cyukys galis piļdejumu

600 g zivs filejis, 2 ūlys, 2 lizeikys mannys, 2 lizeikys laidynuotuo sīra "Dzintars", 1 seipūls, suoļs, moltī pypari, tauki voi augu eļļa.

Piļdejumam: 300 g traknys cyukys galis (var byut kapceita), suoļs, pypari (piļdejumam var izmontuot 300 g vuoreitu sieņu, sareivāta sīra).

Zivs fileju sagrīž gabaleņūs, ar kopojamū vasareiti fileju izdaudza. Itai zivs masai dalīk ūlys, laidynuotu sīru, garšvīlu, mannu i labi sastruodoj. Zivs masu sadola piceņuos, kotru saspīž i vydā līk moltu cyukys gaļu, kurai dabārts suoļs, pypari, saspīž kūpā molys. Ponnā izlaidynoj taukus, līk pluocineišus, cepeškruosnē cap 10 minutu, tod dalej 1 gluozi zivs buljona i cap vēļ 10 minutu.

Zyvu frikadelis mozim biernenim – 2 porcejis

200 g zivs filejis, 1 ūlys dzaltonums, 1 lizeika soldonuo kriejuma, 1 lizeika mannys, 1 lizeika sasmolcynuotu petersīlu i diļļu zaļumu, 1 lizeiceņa izlaidynuota svīsta, suoļs.

Zivs fileju (bez uodys) 2 reizis samaļ, dalīk ūlu dzaltonumu, mannu, zaļumus, kriejumu, svīstu, nadaudz suoļa, samaisa. Nu zylvu masys taisa frikadelis, vuorej iudīnī 15–20 minutu.

Padūd ar vuoreitim puču kuopustim.

Iudīnī var vuoreit iz sakņu reivis sareivātu būrkuonu, bulbu kubiceņus, tod līk vuoreitīs zylvu frikadelis.

Zivs šnicele

600–800 g zivs filejis, 3% etika, suoļs, svīsts, 60 g Holandis sīra, 2 ūlys, 2 lizeikys skuoba kriejuma, 1 lizeika kvīšu myltu, 1 lizeika sagrīztu petersīlu zaļumu.

Zivs fileju sagrīž škēlēs, aplaista ar etiki, puorkaisa ar suoli, ļaun 30 minutu īsaviļkt. Zivs filejis gabaleņus iz ponnys svīstā apcap tikai nu vīnys pusis. Apgrīž ūtraizi, puorlīk ar sīra, ūlu, kriejuma maisejumu i cepeškruosnē cap vēļ 6–8 minutys. Padūd ar captom bulbem, duorzuojū salatim.

Maisejumam: ūlu dzaltonomim dalīk kriejuma, sareivāta sīra, myltu, zaļumu i īcyloj ar suoli saputotu ūlu boltonumu.



GALIS IEDĪNI

Kapceita škiņka (gūrna) šķēleitis ar sīru

4 šķēlis kapceitys cyukys galis (šķiņka voi kryutenis), 4 šķēleitis Holandis sīra, sinepis.

Galis šķēli puorzīž ar sinepem, puorlīk ar sīra šķēleiti (2 mm bīzu), satyn, puorsīn ar vuorūšu iudini aplītu boltu dīgu. Cap cepeškruosnē iz ponnys, cikom pasaruoda skrauksteīga gorūzeņa. Padūd ar būrkuonu i ogūrču salatim, malnū maizi.

Šnicele ar auglim

500 g cyukys galis (gūrna gobols), 1 gluoze pīna, 3 ūlys, 1 seipūls, 3 zūbeni casnāga, milti pypari, suoļs, kvīšu mylti, tauki cepšonaī.

Cyukys škiņki (līsu) sagrīž 4 šķēlēs, izdauza nu obeju pušu. Ūlys sakuļ ar pīnu, dalīk sagrīzta casnāga, seipūla, pyparu (bez suoļa), ūlu pīnā ilīk galis šķēlis i marinej 24 stuņdis. Tūlaik nu galis nūjam seipūlus, casnāgus, apvylynoj myltu – suoļa maisejumā i korstūs taukūs cap bryunys (taipat sagatavej šnicelis nu medejuma). Šnicelis padūd puorlītys ar izlaidynuotu svīstu. Padūd ar captom buļbem, auglim. Var izmontuot marinātus kompota uobeļus, bumbīrus, šlivys, taipat apcaptys uobeļu šķēleitis. Vosorā var augļu vītā likt duorza zeminis.

Galis i duorzuoju sutynuojums ar nūdelem

500 g moltys galis (cyuka voi lellūps), 1 seipūls, $\frac{3}{4}$ gluozis osuos tomatu mērcis, 300 g svaigu kuopustu, 200 g būrkuonu, 200 g nūdeļu, 4 $\frac{1}{2}$ gluozis iudiņa, suoļs, milti pypari, zaļumi.

Vardūšā iudinī lik sagrīztus kuopustus i būrkuonus, iz mozys guņs vuorej 20 minutu. Ponnā sakarsej gaļu, dalīk sagrīztu seipūlu, tomatu mērci, suoli, pyparas, cap, maisūt 5 minutys. Galis masu dalīk duorzuojim, daber nūdelis i sutynoj, šaļtim apmaisa, lai napīdag. Gotovu sautejumu puorkaisa ar sasmolcynuotim zaļumim.

Latgolys desenis

700 g līsys cyukys galis, 200 g lellūpa galis, 100 g svaiga špeka, čymyni, suoļs, milti pypari, cukrys, 4 gluozis iudiņa.

Gaļu samaļ (var maļt 2 reizis), dalīk kubiceņūs sagrīzta špeka, čymynus, suoli, pyparas, cukru i iudini. Galis masu labi sameica, vāsā vītā lik 2 stuņdis sabrīst. Diej zornuos, golus aizsīn. Dasu ritiņus var kapceit voi cept iz ponnys, šaļtim aplaistūt ar iudini.

Cyukys galis i sīra pluocineiši

300 g cauraugušys cyukys galis, 100 g vuoreitu buļbu, 100 g sīra, 2 lizeikys osuos tomatu mērcis, 1 seipūls, 1 ūla, suoļs, milti pypari. Apvylynuošonaī – auzu puorslys, tauki cepšonaī.

Gaļu i buļbis samaļ, sīru sareivej, seipūlu sagrīž, samaisa. Masai dalīk ūlu, mērci, suoli, pyparas. Taisa pluocineišus (mozus), apvylynoj auzu puorsluos, cap taukūs. Padūd ar vysaidim vuoreitim dorzuojim. Galis pluocineišus apvylynoj auzu puorsluos, ponnu piec kotrys cepšonys juonūteirej. Pluocineišus var padūt ari soltus.

Cyukys galis i svaigu kuopustu pluocineiši

300 g cauraugušys cyukys galis, 300 g svaigu kuopustu, 2 ūlys, 1 seipūls, 3 lizeikys da pusis apvuoreita rysa, suoļs, milti pypari, kvīšu mylti, tauki.

Samoltai gaļai dalīk iz sakņu reivis sareivātus svaigus kuopustus, sasmolcynuotu seipūlu, ūlys, rysu, suoli, pyparas i labi samaisa, taisa pluocineišus, apvylynoj myltūs, apcap taukūs, tūlaik lik katleņā, puorlej ar mērci, sutynoj 5 minutys.

Mērcei: 1 gluozi iudiņa savuorej ar $\frac{1}{2}$ gluozi osuos tomatu mērcis, dalej $\frac{1}{2}$ gluozis skuoba kriejuma, daber suoļa.

Cyukys galis i zivs pluocineiši

300 g traknys cyukys galis, 300 g zivs filejjs, 1 ūla, 1 boltmaizis šķēle, 2 seipūli, 1 lizeiceņa svīsta, $\frac{1}{2}$ gluozis pīna, suoļs, milti pypari, reivmaize, tauki.

Zivs fileju samaļ 2 reizis, ūtru reizi maļ kūpā ar sagrīztim, svīstā apcaptim seipūlim, cyukys gaļu, pīnā izmarcātu, nūspīstu boltmaizi. Masai dalīk ūlu, suoli, pyparas, pīnu i labi samaisa. Taisa pluocineišus, apvylynoj reivmaizē i taukūs cap bryunus. Zivs filejjs vītā var likt 300 g vuoreitu, samoltu sieņu.

Latgolys desenis ar casnāgim

800 g līsys cyukys galis, 200 g svaiga špeka, čymyni, 1 casnāgs, suoļs, milti pypari, $\frac{3}{4}$ gluozis iudiņa.

Gaļu samaļ, špeku sagrīž mozūs kubiceņūs, dalīk casnāga. Masai daber suoļa, pyparu, čymynu, iudiņa i labi sameica, tod diej zornuos, golus aizsīn. Pyrma vardūšā iudinī vuorej (15 minutu), tod taukūs apcap bryunys.

Cyukys galis i zivs filejis sacapums

400 g tralnys cyukys galis, 250 g zylvu filejis, suoļs, molti pypari, 50 g reivmaize, tauki, iudiņs.

Zivs fileju sagrīž mozūs gabaleņūs. Cyukys gaļu sagrīž 10 šķeleitēs. 4 šķēlis lik ītaukotā veidnē, dalej 1 gluozi iudiņa. 2 šķēlis cyukys galis sagrīž mozūs kubiceņūs i samaisa ar zivs filejis gabalenim, reivmaizi, suoli, pyparim. Galis – zylvu masu lik veidnē iz cyukys galis škieleišu, aplaista ar izlaidynuotim taukim (3 lizeikys), izlik vuoku i cepeškruosnē cap māronā syltumā 15 minutu. Tod vuoku nūjam, puorlik sacapumam palykušuos 4 galis šķēlis, puorkaisa ar suoli, pyparim, aplaista ar taukim i turpynoj cept cepeškruosnē, cikom gaļa gotova.

Putruomu dasa

500 g mīžu putruomu, 1 1/2 – 2 l buljona, 250 g cyukys galis (suonu gobols voi golva), 1 l ašņa, 2 seipūli, 100 g cyuku tauku, suoļs, garšvīlys (pypari, krystnaglenis, timians, majorans, dasu zuole – matainā sievmētra red.), tauki cepšonaī.

Mīžu putruomus nūskoloj, lik vardūšā buljonā, kurā vuoreita cyukys gaļa, i vuorej, šaļtim apmaisūt, cikom putruomi pa pusei meiksti, bīzputra trakna i ierdona. Atdzysušu bīzputru dalik caur sītu izkuostam cyukys ašņam, mozūs gabaleņūs sagrīžtai, vuoreitai cyukys gaļai, daber taukūs apcaptus seipūlus, souli, sabarztys garšvīlys i vysu labi samaisa. Sataiseitū masu diej tīvajuos cyuku zornuos 3/4 tylpumā (par daudz styngri pībuoztys zornys vuorejūtīs pleist), zornu golus aizsīn, izveidojūt nalelus rytuļus; lik korstā iudinī, kuram dabārts suoļs, aizvuorej, i karsej iz mozuokys guņs (90 – 95°C).

Dasys gotovys, ka, īdurūt ar odotu, iztak gaiša, dzydra sula. Tod dasu rytuļus nu iudiņa izjam i lik iz plāts vīnā kuortā, lai atdzīst. Pyrms padūšonus dasu rytuļus iz ponnys korstūs taukūs apcap. Apcaptys putruomu dasys padūd ar bryukliņu īvuorejumu. Putruomu dasys pyrms cepšonys var kapceit.

Nutrejis oknu pastete

1 nutrejis oknys, 1 soldonskuobs uobelš, 20 g svīsta, suoļs, molti pypari, 1–2 lizeikys soldonuo kriejuma, 1 zūbeņš casnāga.

Oknys sadola 4 gobolūs, vuorej suoļa iudinī 8 minutys. Atdzysušys samaļ, dalik captu, caur sītu iztreitu uobeli, pyparus, casnāgu, kriejumu, ka vajag, ari suoli. Izlaidynuotā svīstā lik masu i, maisūt izkarsej.

Lellūpu galis sacapums

500 g lellūpu galis (gūrna gobols), 4 lizeikys mannys, 1/2 burceņa majonezis, 1/2 gluozis iudiņa, 1 ūla, suoļs, molti pypari, 1 zūbeņš casnāga, 20 g svīsta.

Gaļu samaļ 2 reizis, dalik mannys, iudiņa, majonezis, daber pyparu, ar suoli sabarzta casnāga, ūlu. Galis masu lik iz 1 stuņdis vāsā vītā, tod ītaukotā garonā veidnē (voi ītyn celofanā) i cap cepeškruosnē 30 minutu. Pyrms cepšonys beigu sacapumu puorlej ar izlaidynuotu svīstu. Galis masai var dalikt 1 gluozi koņservātu zaļūs zierneišu. Majonezi varim aizstuot ar soldonū kriejumu. Sacapumu var ēst i syltu i soltu.

Sutynuota jāra gaļa ar duorzuojim

300 g jāra galis (kryuteņa), 40 g tauku, 3 seipūli, 3–4 būrkuoni, 800 g svaigu kuopustu, 6 lelys voi 12 mozys bulbenis, suoļs, pypari, cukrys, 3/4 gluozis osuos tomatu mērcis, 1 lizeika kvīšu myltu, 50 g skuoba kriejuma, iudiņs piec vajadzeibys, zaļumi.

Gaļu sadola porcejuos (50 g). Veidnē taukūs apcap gaļu kūpā ar sagrīžtim seipūlim. Dalik sagrīžtus būrkuonus, suoli, cukru, pyparus, osū tomatu mērci, izmaisa, cap 5 minutys, tod dalik 6 daļuos sadaleitu kuopusta gaļveņu, puorlej ar korstu iudini tai, lai kuopusti byutu nadaudz apjimi. Cepeškruosnē sutynoj 20 minutu. Tod iz viersa izlik bulbis (leluokuos puorgriž iz pušu), paber ar suoli, bez vuoka cepeškruosnē sutynoj, cikom gaļa i duorzuoji gotovi. Mērci var tumēt ar sutynuojuma škeistumu, dalikūt kriejumā īmaiseitus, sakarsātus myltus. Gotovu sutynuojumu puorkaisa ar sagrīžtim zaļumim.

Vierša aste

700 g vierša astis, 20 g cyuku tauku, būrkuons, petersiļs, selerejis šķēle, seipūls, suoļs, 1–2 lizeikys kvīšu myltu, 1 lizeika tomatu bīziņa, 1 lizeiceņa golda muorrutku, iudiņs, 50 g skuoba kriejuma.

Asti sacierš gabaleņūs, apsuolej, apcap bryunus, dalik sasmolcynuotys garšsakis, seipūlu, dalej korsta iudiņa, sutynoj gondreiž gotovu. Izkaršātus myltus samaisa ar kriejumu, tomatu bīzini, kūpā ar muorrutkim dalik pi sutynuojuma. Sutynoj vēl 5–10 minutu. Padūd ar vuoreitom bulbem. Nu vierša astis vuorej zupu, dalikūt zierneišus, purovus, bulbis.

Oknu strogonovs

600 g oknu, 2 lizeikys svīsta, 1 lizeika kvīšu myltu, 4 seipūli, 1 1/2 gluozis skuoba kriejuma, suoļs, mlti pypari.

Oknys atbreivoj nu plievu, žults dzeislu (cyuku oknys 1 stuņdi miercej pīnā), sagrīž 0,5 cm bīzuos škēlēs. Kotru škēli sagrīž 1 cm plotūs i 6 cm garūs gabaleņūs. Puorkaisa ar suoļi, pyparim, apvylynoj myltūs i svīstā apcap, lik kotlā, dalīk ripeitēs sagrīztus, nadaudz apcactus seipūlus, puorlej ar kriejumu, aizvuorej. (Oknys nadreikst ilgi sutynuot, palīk cītyš). Padūd ar vuoreitom buļbem, marinātim voi captim uobelim.

Ar būrkuonim sutynuota vysta

1 vysta, 300 g seipūlu, 400 g būrkuonu, 50 g svīsta, 1 1/2 lizeikys tomatu bīziņa, 1 lizeika etika, 1 casnāgs, 3 pypari, 1 gluoze iudiņa, suoļs, petersiļu zaļumi.

Vystu sadola porceju gobolūs, svīstā apcap. Būrkuonus sagrīž pluonuos ripeitēs, seipūlus sagrīž. Kotlā īlej korsta iudiņa. Kuortom lik vystys gobolus, seipūlus, būrkuonus i otkon – vystu, seipūlus, būrkuonus. Tomatu bīziņam dalej etika, daber suoļa, sagrīztus casnāgus, pyparus i dalīk pi sutynuojuma. Kotlu aiztaisa i iz mozys guņš (voi cepeškruosnē) sutynoj 40–50 minutu. Gotovu puorkaisa ar sagrīztim zaļumim.

Moltuos galis mērcē

1. variants. 400 g lellūpa galis, 100 g kapceita špeka, 1 seipūls, 1 lizeika kvīšu myltu, 1 gluoze iudiņa voi buļjona, 50 g skuoba kriejuma, suoļs, zaļumi.

Mozūs gabaleņūs sagrīztu špeku kūpā ar seipūlu apcap, dalīk galis i maisūt cap 5–6 minutys, tod dalej korsta iudiņa voi buļjona, kriejumā īmaiseitu izkarsātu myltu, daber suoļi, iz lānys guņš vuorej 10 minutu. Moltuos galis mērci lej dziļuokā traukā, puorkaisa ar sagrīztim zaļumim i vuorej 10 minutu.

2. variants. 500 g vuoreitys lellūpa galis, 1/2 gluozis buļjona, 1 gluoze skuoba kriejuma, suoļs.

Samoltai gaļai dalej buļjona, karsej da vuoreišonuos, dalīk suoļa, kriejuma.

Kotleti ar auzu puorslom

500 g lellūpa galis, 1 gluoze auzu puorslu, 1 ūla, 1 gluoze pīna, 1 paceņa laidynuota kriejuma sīra “Dzintars”, suoļs, tauki.

Gaļu 2 reizis samaļ, dalīk laidynuota sīra, auzu puorslys, suoļi i pīnu, ūlu, labi sastruodoj. Taisa kotletus, taukūs cap gotovus.

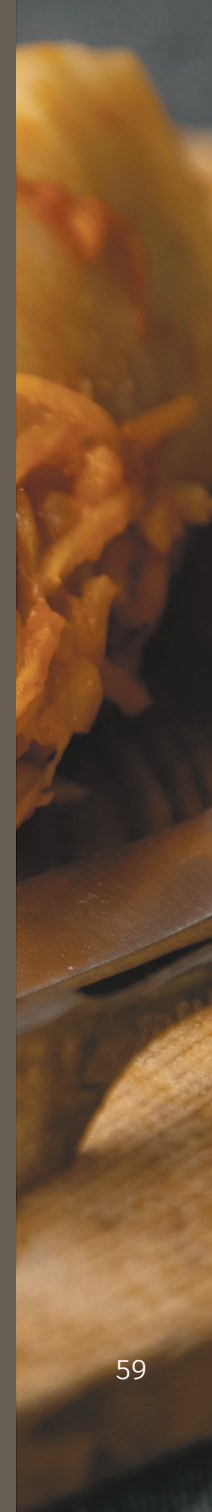
Sutynuoti eikši (nīris)

600 g eikšu, 60 g tauku, 100 g seipūlu, 1 lizeika kvīšu myltu, 1/2 gluozis skuoba kriejuma, suoļs, mlti pypari.

Eikšus puorgriž garonai iz pušu i etika iudinī miercej 20–30 minutu (iz 1 l iudiņa – 1 lizeika etika). Tod eikšus nūskoloj, nūsausynoj, izgrīž urina dzeislys, sagrīž škēleitēs, sakarsātūs taukūs apcap. Tūlaik eikšim dalej korsta iudiņa, dalīk seipūlus, suoļi, pyparus i sutynoj gotovus. Mērci tumej ar izkarsātim, kriejumā īmaiseitim myltim, aizvuorej. Eikšus var sutynuot kūpā ar sienim.



DUORZUOJU I PUOKŠAUGU IEDĪNI



Buļbu bīziņš

1 kg buļbu, 1 gluoze pīna, 1 lizeika svīsta, suoļs, zaļumi.

Buļbis nūmyzj, nūskaloj, leluokuos sagrīž, līk vardūšā iudīnī, daber suoļa i vuorej. Kod buļbis meikstys, nūkuoš iudīni i vēļ korstys sameica. Buļbu masai masai dalej vardūšu pīnu, svīstu. Ar kūka lizeiku nūjam putys. Masu sastruodoj, cikom tei palīk ierdona.

Buļbu meicekli taisa ari kūpā ar būrkuonim, svaigim kuopustim, uobelim, garbuzu, bītem. Duorzuojus vuorej voi tvaikoj, uobeļus izcap cepeškruosnē, tod izberž caur sītu i dalīk pi buļbu bīziņa. Jam var dalīt ari duorzuoju sulys – bišu, būrkuonu, garbuzu. Gotovu bīzīni puorkaisa ar sasmolcynuotim zaļumim.

Buļbu bumbenis

800 g vuoreitu buļbu, 1 lizeika svīsta, 2 lizeikys kvīšu myltu, 3 ūlys, suoļs, apvylynuošonai kvīšu mylti, reivmaize, tauki voi augu eļļa (cepšonai lelā tauku daudzumā).

Korstys vuoreitys buļbis izberž caur sītu, dalīk laidynuota svīsta, ūlys dzaltonumus, myltus, suoli i labi samaisa. Buļbu masai var pīvīnuot ari captys baravikys. Nu buļbu masys ar lizeiceņu atdola mozys bumbenis (3 cm diametrā), apvylynoj myltūs, tod cap lelā tauku voi eļļis daudzumā. Buļbu bumbenis pasnādz ar vysaidom mērcem, kuopustim voi kai pidavu galis i zylvu iedīnim.

Buļbis tomātu mērcē

1 kg buļbu, 150 g tauku, 200 g seipūlu, 1/2 gluozis osuos tomātu mērcis, 2 lizeicenis čymynu, 2 daivenis casnāga, suoļs.

Sagrīztus seipūlus apcap taukūs (30 g), pīvīnoj suoli, čymynus, casnāgus, osū tomātu mērci i dažys lizeikys iudiņa.

Nūteireitys buļbis sagrīž stīneišūs, taukūs apcap bryunys, puorlej ar mērci, iz mozys guņs sutynoj meikstys (nadreikst puorsutynuot, buļbem juobyut styngrom).

Soldonskuobi kuopusti

1 kg svaigu kuopustu, 300 g soldonskuobu uobeļu (“Antonovka”), 100 g svīsta, suoļs, cukrys.

Kuopustus sagrīž seikuos slūksneitēs, līk muola blūdā, pabuorsta ar lizeiceņu suoļa i meica cikom atsadola sula. Tod kuopustus ar vysu sulu puorlīk kotlā i iz lānys guņs sutynoj meikstys. Kod sula suoc izvīrt, dalīk svīsta. Gondreīž gotovim kuopustim dalīk sareivātus uobeļus i cukru. Uobeļus var aizstuot ar cytronskuobi.

Buļbu i bīzpīna sacapums

800 g buļbu, 300 g bīzpīna, 1 gluoze pīna, 40 g svīsta, 2 ūlys, 1 lizeika kvīšu myltu, suoļs, reivmaize.

Buļbis vuorej suolejā iudīnī, nūkuoš, sameica, dalej vardūša pīna, dalīk svīsta i vysu labi samaisa. Atdzysušai masai dalīk ūlu dzaltonumu, myltus, suoli, sabarzta bīzpīna, tcyloj saputotu ūlys boltonumu. Līk ar taukim izīstā i ar reivmaizi izkaiseitā veidnē, nūleidzynoj, puorkaisa ar reivmaizi i cepeškrosnē sacap. Padūd ar skuobū kriėjumu.

Duorzuoju sacapums

1 kg vysaidu duorzuoju (buļbis, būrkuoni, grīzīni, svaigi kuopusti), 4 ūlys, 100 g svīsta, 1 gluoze pīna, suoļs, reivmaize.

Nūteireitus, nūskoluotus duorzuojus kotru atseviški vuorej suolejā iudīnī meikstus, tod smolki sakopoj, dalīk ūlu dzaltonumu, kauseitu svīstu (50g), suoli, pīnu i saputuotu ūlu boltonumu. Masu līk itaukuotā veidnē, iz viersa izlīk svīsta picenis, puorkaisa ar reivmaizi i cap videjā syltumā cepeškruosnē 20 minutu. Padūd puorlītu ar laidynuotu svīstu.

Duorzuoju kļockys

600 g vysaidu duorzuoju (svaigi kuopusti, būrkuoni, koņservāti zalī zierneiši), 2 škēlis boltmaizis, 150 g svīsta, 200 g kvīšu myltu, 100 g sieņu, ībīzynuots pīns (bez cukra), suoļs, molti pyperi, 2 lizeikys sagrīztu petersiļu zaļumu.

Kuopustus i būrkuonus sareivej, svīstā (100 g) sutynoj pusmeikstus, pīvīnoj nūteireitys, sagrīztys sieņs, turpynoj sutynuot. Ka vajag, dalīk dažys lizeikys ībīzynuota pīna, zierneišus. Boltmaizi sagrīž kubiceņūs, svīstā apcap. Kod duorzuoji atdzīst, pīlīk boltmaizis kubiceņus, sakultys ūlys, myltus, suoli, zaļumus. Ar lizeiku atdola kļockys i vardūšā suolejā iudīnī vuorej 10 minutu. Padūd ar reivmaizis mērci voi izlaidynuotu svīstu. Dourzuoju kļockys var apvylynuot reivmaizē i acept taukūs.

Svaigu kuopustu kotleti

1 kg svaigu kuopustu, 1/2 gluozis mannys, 2–3 ūlys, 1 seipūls, 1 lizeika svīsta, suoļs, reivmaize, tauki.

Iz sakņu reivis sareivātus kuopustus ar kūka stampeņu saspaida, cikom izadola sula. Tod sutynoj, cikom iztvaikoj škeistums. Kuopustim dalīk mannys i 15 minutu karsej (masa suoc atsadaleit nu kotla). Masu nadaudz atdzesej, pīlīk sagrīztus, svīstā apcaptus seipūlus, suoli, ūlys, samaisa. Nu masys taisa mozus kotletus, apvylynoj reivmaizē i taukūs cap bryunus.

Piļdeiti kuopustu teitini

1 kg svaigu kuopustu, 300–400 g tomātu vai kriejuma mērcis, tauki, 150 g būrkuonu, 100 g seipūlu, 100 g selerejis saknis, 40 g rysa, suoļs, tauki, petersiļu zaļumi.

Galīs piļdejums: 300 g moltys cyukys voi lellūpa galīs, 60 g seipūlu, 40 g rysa, suoļs, mlti pypari, tauki.

Kuopusta golvai izgrīž serdi (lai lopys byutu vīgluok atdaleit), līk vardūšā iudīnī, daber suoļa i vuorej. Kod uorejuos lopys gondreiž meikstys, tuos atdola, lopu centralū dzeislu ar galīs vasareiti izdauza. Kuopusta lopys pamatnē līk piļdejumu, puorlūka puori lopys suonu molys i satyn. Teitineišus nadaudz apvylynoj kvīšu myltūs, līk iz ponnys sakarsātūs taukūs (ar pādejū tynumu iz ponnys) i apcap gaiši bryunus. Pīec tam teitineišus līk dziļā ponnā (vīnā voi divejuos kuortuos), puorlej ar kriejuma voi tomātu mērci, izlīk vuoku i cepeškruosnē sacap.

Duorzuojū piļdiejumam – sasmolcynuotus seipūlus, būrkuonus, selerejis sakni apcap taukūs, dalīk nadavuoreita rysa, suoli, sasmolcynuotus zaļumus, izmaisa (var dalīkt 2 lizeikys osuos tomātu mērcis).

Galīs piļdejumam: moltai gaļai pīlīk taukūs apcactus, sasmolcynuotus seipūlus, rysu, suoli, pyparus i izmaisa.

Grīziņu, būrkuonu i buļbu sutynuojums (sutiņš)

Nūmyzuotus grīziņus sagrīž kubikūs, suoļsiudīnī sutynoj gondreiž meikstus. Būrkuonus sagrīž kubikūs, sakarsātā eļļā apcap i iz mozys guņtenis sutynoj pa pusei meikstus. Grīziņus i kubiceņūs sagrīztyš buļbis dalīk būrkuonim, dalej nadaudz vardūša iudiņa, dasvīž suoļa i iz mozys guņtenis sutynoj meikstus (iudiņam juoiztvaikoj). Gotovu sutynuojumu puorkaisa ar sasmolcynuotim zaļumim.

Būrkuonu i zierneišu sutynuojums

600 g būrkuonu, 60 g svīsta, 200 g koņservātu zaļūs zierneišu, suoļs, cukrys.

Nūteireitus būrkuonus sagrīž kubiceņūs, līk kotlā izlaidynuotā svīstā i sutynoj apmaisūt. Pīlej nadaudz zierneišu koņservu škeistuma, suoli, cukru i sutynoj, cikom būrkuoni meiksti, škeistums iztvaikuojs. Tod dalīk zierneišus, sakarsej. Zierneišus var aizstuot ar kubiceņūs sagrīztyš uobelim.

Būrkuonu kļockys

500 g būrkuonu, 2 ūlys, 1/2 gluozis pīna, 1 lizeika svīsta, 200–250 g kvīšu myltu, suoļs.

Būrkuonus sareivej iz smolkuos reivīs, pīlīk ūlys, suoli, izlaidynuotu svīstu, izsejuotus myltus, samaisa, maisūt pīlej pīnu. Nu masys ar lizeiceņu atdola kļockys i vuorej duorzeņu nūvuorejumā. Padūd ar skuobū kriejumu.

Apcapti puču kuopusti

1 kg puču kuopustu, suoļs, 70 g svīsta, 2 lizeikys reivmaizis, 1 1/2 gloze skuoba kriejuma, 2 lizeikys sasmolcynuotu diļļu (kropu).

Cītys, boltys, videja leluma puču kuopustu gaļvenis līk etikiudinī (iz 1 l iudiņa 1 lizeika etika) i patur 15–20 minutu (ka puču kuopustūs byus tuorpi, tī izleiss uorā). Tūlaik puču kuopustus nūskoloj i līk suoļejā iudīnī, vuorej meikstus. Izvuoreitus sadola gobolūs, kotru apvylynoj reivmaizē, apcap svīstā, i salyktus veidnē, puorlej ar kriejumu, puorkaisa ar dillem i cepeškruosnē karsej 8–10 minutu. Puču kuopustus var puorkaiseit ar sareivātu sīru, līk veidnē, puorlej ar kriejumu (1 gluozi), kuram dalej 2 lizeikys osuos tomātu mērcis.

Piļdeiti grīzini

1. variants. 800 g grīziņu, 400 g kriejuma mērcis.

Piļdejumam: 300 g cyukys voi jāra galīs (bez kaulu), 1 seipūls, 1 1/2 lizeikys rysa, suoļs, mlti pypari.

Videji lelus grīziņus vuorej iudīnī gondreiž meikstus, tod nūgrīž myzu i grīziņa viersu (vuoceņu), ar lizeiceņu izjam vydu, pamatūt 1–1 1/2 cm bīzu maleņu. Grīziņa vydā līk sagataveitū piļdejumu, izlīk īprīšk nūgrīztyš vuoceņu, salīk grīziņus dziļā ponnā vīnā kuortā, puorlej ar kriejuma mērci i cepeškruosnē sacap.

Piļdejumam gaļu samaļ, dalīk pusmeiksta rysa, suoli, pyparus, samaisa.

2. variants. 800 g grīziņu, 400 g tomātu mērcis.

Piļdejumam: 500 g sieņu, 100 g kapceita špeka, 2 seipūli, tauki.

Sieņš nūteirej, nūskoloj, sasmolcynoj i sautej sovā sulā, tod dalīk gabaleņūs sagrīztyš špeka, sagrīztyš seipūlu, suoli i sacap. Tuoļuok dora taipat kai 1. variantā.

Būrkuonu pluocineiši

800 g būrkuonu, 60 g svīsta, 40 g mannys, 2 ūlys, suoļs, cukrys, 1 lizeika kvīšu myltu, 1 lizeika reivmaizis, tauki.

Nūteireitus būrkuonus sareivej skaideņuos, kotlā izlaidynuotā svīstā apcap, pīlej nadaudz vardūša iudiņa i sautej meikstus, tod pīber mannu i sabrīdynoj. Tūlaik būrkuonus atdzesej, pīlīk ūlys, suoli, cukru, samaisa, sataisa pluocineišus, apvylynoj reivmaizis – myltu maisejumā i taukūs apcap bryunus. Padūd ar skuobū kriejumu voi brykliņu īvuorejumu.

Būrkuonu sacapums

1. variants. 1 kg būrkuonu, suoļs, 100 g svīsta, 1 lizeika cukra, 4 ūlys, reivāta cytrona mizeņa.

Būrkuonus vuorej suolejā iudinī, nūteirej i izberž caur sītu, pīvīnoj laidynuotu svīstu, cukru, sareivātu cytrona mizeņu, ūlu dzaltonumu i samaisa. Tūlaik īcyloj saputotu ūlu boltonumu, līk ar svīstu īzīstā i ar reivmaizi izkaiseitā veidnē, nūleidzinoj, puorkaisa ar reivmaizi, puorlaista ar laidynuotu svīstu i cepeškruosnē sacap.

2. variants. 800 g būrkuonu, 120 g nūbrīdušys boltmaizis, 1 gluoze pīna voi soldonuo kriejuma, 2 lizeikys svīsta, 2 ūlys, 1 lizeika cukra, suoļs, reivmaize.

Ar myzu vuoreitus būrkuonus nūteirej i sareivej skaideņuos. Boltmaizi (bez gorūzys) sagrīž pluonuos šķēleitēs, puorlej ar pīnu voi kriejumu. Kod boltmaize šķeistumu sasyukuse, ar lizeiku samaisa, pīvīnoj izlaidynuotu svīstu, ūlys, suoli, cukru, būrkuonus i samaisa. Masu līk veidnē, puorkaisa ar reivmaizi i cepeškruosnē sacap. Sacapumu nu veidnis izguož saklā traukā i padūd ar laidynuotu svīstu.

Sutynuoti grīzini

800 g kāļu (grīziņu), suoļs, 1/2 lizeiceņa čymynu, 1 lizeika kvīšu myltu, 1/2 gluozis skuobuo kriejuma, iudiņs, petersīļu zaļumi.

Nūteireitus grīziņus nūskoloj, sagrīž gabaleņūs, līk sutynojamā kotlā, puorlej ar vardūšu iudini, dalīk suoli, čymynus. Kod grīzini gondreiz meiksti, pīlīk soltā iudinī īmaiseitus myltus, kriejumu i sutynoj vēļ 5–8 minutys.

Sutynuotūs grīziņus līk dziļā traukā, puorkaisa ar sagrīztim zaļumim, padūd ar captom dasom, sutynuotu jāra voi traknu cyukys gaļu.

Grīziņu sacapums

1 kg grīziņu, 4 ūlys, 100 g svīsta, 2 lizeikys skuoba kriejuma, 2 lizeikys reivmaizis, 2 lizeikys mada, suoļs.

Nūteireitūs grīziņus sagrīž gobolūs, vairuok reižu aplej ar vuorūšu iudini. Tūlaik grīziņus vuorej suoļa iudinī meikstus, atdzysynuotus samaļ. Masā maisa ūlu dzaltonumus, reivmaizi, kriejumu i ar suoli saputotu ūlu boltonumu. Svīstu (nadaudz pamat veidnis īzīsšonai) izlaidynoj, pīlīk madu, karsej, cikom mads izalaiž. Ar svīstu īzīstā veidnē (apmāram 30 cm diametrā) līk grīziņu masu, puorkaisa ar reivmaizi i puorlej ar svīsta i mada maisejumu. Cap cepeškruosnē 20–25 minutys. Padūd ar sacaptom maizeitem voi kai pīdavu pi moltuos galis īediņu.

Mada būrkuoni

800 g būrkuonu, suoļs, 1 lizeiceņa svīsta, 2 lizeikys mada, 130 g Holandis sīra.

Būrkuonus sagrīž šķēleitēs, sutynoj suolejā iudinī (3/4 gluozis) iz mozys guņs meikstus. Veidni īzīž ar svīstu, salīk būrkuonus, puorzīž ar sasiļdeitu madu, puorkaisa ar sareivātu sīru i 10 minutu cap cepeškruosnē. Padūd ar sacaptu boltmaizi.

Grīzini glazurā

800 g grīziņu, 70 g svīsta, 1–2 lizeikys cukra, 1 lizeika skuoba kriejuma.

Grīziņus nūteirej, sagrīž 4–5 mm bīzuos šķēleitēs, tod šķēleitis sagrīž tivūs stīneišūs. Ponnā izlaidynoj svīstu ar cukru, salīk grīziņu stīneišūs i sutynoj, reižu reizem apmaisa, tod dalīk kriejumu, suoli. Padūd kai pīdavu vysaidim galis, putnu īedīnim.

Sutynuotys bītis ar špeku

800 g vuoreitu bīšu, 200 g kapceita špeka, 1 seipūls, 1 lizeiceņa kvīšu myltu, suoļs, 50 g muorrutka (krena) saknis, 1/3 gluozis skuobuo kriejuma.

Saļmeņūs sagrīztu špeku i seipūlus apcap, dalīk skaideņuos sareivātys bītis, paber ar izkarsātīm myltīm, izmaisa, dalej nadaudz vardūša iudiņa, daber suoļa, sareivātu (satarkavuotu) krenu i sutynoj 5–8 minutys. Golā pīlīk kriejumu.

Bīšu kotleti

500 g vuoreitu bīšu, 1 gluoze auzu puorslu, 2 ūlys, 1 lizeika skuobuo kriejuma, suoļs, cytronskuobe, kvīšu mylti, tauki.

Bītis samaļ voi sareivej iz smolkuos reivis (tarkys), daber auzu puorslys, cytronskuobi, suoli, kriejumu i ūlys. Masu labi samaisa, nūlīk vāsumā iz 30 minutu. Ar lizeiku atdola masu, taisa mozus kotletus, apvylynoj myltūs, cap taukūs. Padūd ar kriejuma mērci.

Bīšu mērce

500 g vuoreitūs bīšu, 2 seipūli, 1 lizeika svīsta, 1 lizeika kvīšu myltu, 1 gluoze iudiņa, 1 gluoze skuobuo kriejuma, suoļs, cukurys, cytronskuobe.

Bītis sareivej iz smolkuos reivis. Seipūlus sasmolcynoj i svīstā apcap kūpā ar myltim, atjauc ar iudini, aizvuorej, dalīk bītis, suoli, cukru, cytronskuobi, kriejumu, vuorej 5 minutys. Ka grib, var dabērt 1 lizeiceņu myltu.

Captys selerejis

600 g selerejis, suoļs, 2 ūlys, sinepis, reivmaize, tauki.

Nūteireitys, nūskaluotys selereju saknis vuorej suoļsiudini meikstys. Atdzysušom nūjam myzu, sagrīž 5 mm bīzuos škēlēs, apzīž ar sinepem, apmiercej sakultā ūlā, apvylynoj reivmaizē i cap sakarsātūs taukūs bryunys. Padūd pi zylvu i putnu iedīņu.

Sutynuoti kirbi (garbuzi)

800 g kirbu, 200 g kaltātūs malnūs šlivu, 1 gluoze cydoneju sulys, cukrys.

Kirbi sagrīž kubikūs, līk kotlā, puorlej cydoneju sulu i sutynoj, cikom gondreiz gotovs. Dalīk nūskoluotys šlivys i sutynoj vēļ, cikom meiksts, vystik kirbam navajag izškeist, deļtuo vyslobuok tū dareit cepeškruosnē. Kirba masai daber cukra piec garšys. Padūd pi vysaidu putnu i medejumu iedīņu.

Zierni ar špeku

400 g palākūs zierņu, 120 g kapceita špeka, 1–2 seipūli, suoļs.

Palākūs zierņus miercej, tod puorlej ar korstu iudini i vuorej, cikom tī palīk meiksti. Špeku sagrīž mozūs gabaleņūs i sacap kūpā ar smolkai sagrīztim seipūlim. Zierņus nūkuoš, padūd muola bļūdeņuos, puorlej ar sacaptu špeku i seipūlim.

Capti seipūli

300 g seipūlu, 2 lizeikys kvīšu myltu, 1–2 lizeikys cukra, 1/2 gluozis pīna, suoļs, sorkonī pypari, augu eļļa.

Vīnaida leluma opolus seipūlus sagrīž 3 mm bīzuos škēlēs. Sakuortoj saklā škeivī, puorlej ar pīnu, pamat iz 20 minutu vāsā vītā. Tod kotru škēli apvylynoj myltūs, puorkaisa ar cukru (var myltus samaiseit ar cukru) i sakarsātā eļļā mudri apcap. Gotovys seipūlu škēleitis puorkaisa ar suoli, sorkonajim pyparim. Padūd pi cepešu, medejumu. Soltys līk iz malnuos maizis i ād brūkaškuos. Seipūlu škēleitis var sadaleit gradzynūs, tod cept.

Seipūlu pluocineiši

250 g seipūlu, 250 g kvīšu myltu, 1 gluoze ols, 4 ūlys, 200 g Holandis sīra, suoļs, moltī pypari, augu eļļa, 100 g caurauguša špeka, 2 lizeicenis skuoba kriejuma.

Ūlu dzaltonumim daber kvīšu myltus, sareivātu sīru, ūlys, seiki sagrīztus seipūlus, suoli, pyparus i saputuotu ūlu boltonumu. Sakarsātā eļļā cap mozus pluocineišus. Izcaptus puorlej ar gabaleņūs sagrīztu, sacaptu špeku i kriejumu.

Capti kirbi (garbuzi)

1. variants. 1 kg kirbu, suoļs, kvīšu mylti voi reivmaize, augu eļļa.

Nūteireitu kirbi sagrīž 0,5 cm bīzuos škēlēs, puorkaisa ar suoli i puors stuņdis suolej. Tod škēlis apvylynoj reivmaizē voi myltūs i sakarsātā eļļā cap bryunys. Captys kirba škēlis padūd ar vuoreitom buļbem voi meiceitom buļbem (buļbu bīzini) i špeka mērci.

2. variants. 1 kg kirba, suoļs, cytronskuobe, 1 ūla, 2 lizeikys reivmaizis, 1 lizeika kvīšu myltu, tauki.

Nūteireitu kirbi sagrīž 0.5 cm bīzuos škēlēs, puorkaisa ar suoli, palaista ar cytronskuobis iudini i patur 15–20 minutu. Tod kirba škēleitis īmārc sakultā ūlā, apvylynoj reivmaizis i myltu maisejumā, sakarsātūs taukūs cap bryunys. Padūd ar brykliņu īvuorejumu.

Zierņu pyki

400 g palākūs zierņu, 200 g buļbu, 120 g kapceita špeka, 1 seipūls, suoļs.

Mārcātus zierņus i nūteirātys buļvis vard meikstys, nūkuoš i divejis reizis samaļ. Masai dalīk mozūs kubiceņūs sagrīzta i ar sasmolcynotim seipūlim apcapta špeka, daber suoļa i sameica. Masu sadola apmāram 50-175 g lelūs gobolūs i saveļ pykuos. Padūd ar ryugušpīnu voi panejom.

Kirbu (garbuzu) pluocineiši

400 g kirba, 400 g vuoreitu buļbu, 2 ūlys, 2 lizeikys kvīšu myltu, 1 lizeika svīsta, suoļs, reivmaize, tauki.

Skaidēņuos sareivātus kirbus izlaidynuotā svīstā izsutynoj, dalīk samoltom buļbem. Masai dabēr myltus, suoļi, dalīk ūlys, taisa mozus pluocineišus, apvylynoj reivmaizē i sakarseitūs taukūs cap bryunus. Padūd ar skuoba kriējuma mērci.

Sacapums ar kirbi i bīzpīnu

500 g kirba, 500 g bīzpīna, 2 soldonskuobi uobeli, 4 ūlys, 1/4-1/2 gluozis cukra, 100g svīsta, cytrona myza, reivmaize, kvīšu mylti.

Kirbam nūteirej myzu, sagrīž šķēleitēs, apvylynoj myltūs, svīstā apcap. Bīzpīnam dalīk ūlu dzaltanomus, kurī saputoti ar pusi nu paradzātuo cukra, reivātu cytrona mizeņu, kubiceņūs sagrīztus uobeļus, 2 lizeikys reivmaizis, atlykušū izlaidynuotū svīstu. Veidni īzīž ar svīstu, puorkaisa ar reivmaizi, līk kuortom kirba šķēļis i bīzpīna masu, puorkaisa ar reivmaizi. Cap cepeškruosnē 20 minutu videjā syltumā. Sacapumu paber ar atlykušū cukru, saputotu ūlu boltonumu. Turpynoj cept, cikom sacapums palīk nadaudz dzaltons. Padūd ar augļu mērci.

Zierņu pluocineiši

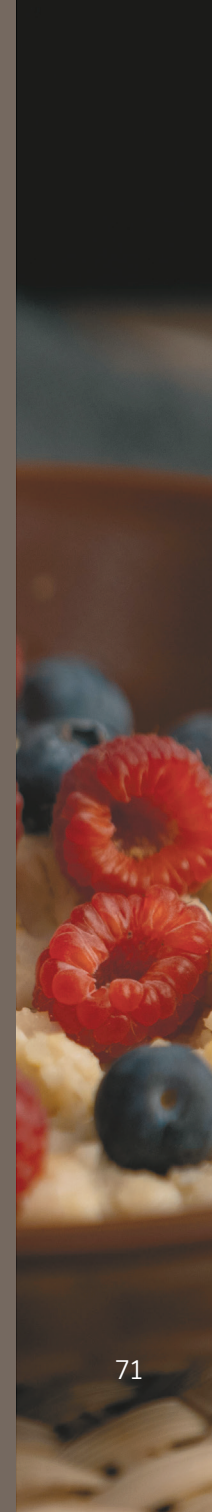
400 g palākūs voi dzaltonūs zierņu, 1 lizeka svīsta, 1 seipūls, 2 ūlys, 3 lizeikys kvīšu myltu, 2 lizeikys skuoba kriējuma, suoļs, reivmaize, tauki.

Mārcātus zierņus vuorej meikstus, nūkuoš i 2 reizis samaļ. Masai dūd nadaudz atdzist, dalīk svīstā apcaptu, seiki sagrīztu seipūlu, ūlys, myltus i kriėjumu, suoļi. Nu sagataveituos masys veidoj pluocineišus, apveļ reivmaizē i taukūs cap bryunus. Padūd ar duorzuoju salatim.





BĪZPUTRYS I MAKARONU IEDĪNI



Ierdonuo rysa bīzputra

1 gluoze rysa, 1 lizeika svīsta, 2–2 1/2 gluozis iudiņa, 1/2 lizeicenis suoļa.

Rysu skoloj vairuokūs iudiņūs. Kotlā vardūšam iudiņam dalīk svīsta, suoļa, daber rysa, bez vuoka iz mozys guņtenis vuorej 10 minutu. Maiseit navajag, bet kotlu viņ sakrateit. Tod kotlam izlīk vuoku i bīzputru 20 minutu sutynoj cepeškruosnē. Ierdonū rysu padūd kai pīdavu vysaidīm galis iedīnim.

Apcapta rysa bīzputra

1 gluoze rysa, 1/4 gluozis augu eļlis, 1 gluoze iudiņa, 2 lizeikys kaltātu petersiļu zaļumu voi pyparmātru, 1/2 lizeicenis suoļa.

Rysu nūskoloj, nūsausynoj i, eļļā maisūt, apcap gaiši bryunu (juosaver, lai ryss napīdag). Dalīk zaļumus, izmaisa. Apcaptu rysu ber vardūšā iudinī, daber suoļa, aiztaiseitā kotlā sutynoj meikstu (zam kotla juopalīk līsmis izkleidynuotuojs).

Rysa veļtneiši ar sīru

2 gluozis rysa, 3 ūlys, 1 seipūls, 1 lizeika svīsta, 50 g Čedarys sīra, 1 l duorzuoju (ari sieņu) nūvuoriejuma, 1 lizeiceņa suoļa, reivmaize, tauki.

Rysu nūskaloj, aplej ar vardūšu iudini, tod ber duorzuoju nūvuorejumā i, pa reizei apmaisūt, iz lānys guņtenis vuorej meikstu. Atdzysušam rysam dalīk sīra, daber suoļa i samaisa (sīru sareivej). Nu masys taisa veļtneišus piersta garumā i rasnumā, apveļ reivmaizē, taukūs cap gaiši bryunus. Padūd ar tomatu mērci.

Mīžu putruomu i buļbu bīzputra

160 g mīžu putruomu, 600 g buļbu, 1/2 l iudiņa, 1/2 l pīna, suoļs, 160 g kapceita špeka, 100 g seipūlu.

Vardūšā iudinī līk nūskoluotus putruomus i vuorej pusmeikstus, dalīk ripeitēs vai kubiceņūs sagrīztys buļbis, suoli i vuorej gondreiž meikstus. Tūlaik dalej aizvuoreita pīna. Bīzputru sutynoj, pa reizei apmaisa, cikom putruomi piļneibā sabrīduši. Var ari kotlu nūjimt nu guņs, īteit vairuokuos avizēs. Tai putruomi lien izsyut i avīzis ilgi sagloboj bīzputru syltu.

Bīzputru padūd puorlītu ar apcaptu špeku i seipūlim. Bīzputrai buļbu vītā var dalikt smolkai sagrīztus būrkuonus, grīziņus. Pi bīzuos putrys var dadzert pīna.

Prosys i kirba bīzputra

1 gluoze prosys, 500 g kirba, 2–3 gluozis pīna, 2 lizeikys svīsta, suoļs.

Nūteireitu kirbi sagrīž 4 daļuos, vuorej 5–10 minutu. Tūlaik grīziņus sareivej skaideņuos, svīstā apcap, līk korstā pīnā, daber nūskoluota, ar vuorūšu iudini apbrucynuota prosa, daber suoļa, apmaisūt vuorej 15 minutu. Tod kotlam izlīk vuoku i cepeškruosnē sutynoj 20–30 minutu.

Grūbu bīzputra

1. variants. 500 g grūbu, 1 selerejis sakne, 3 lizeikys tomatu bīziņa, 1 seipūls, 200 g kapceita špeka, iudiņs, petersiļu zaļumi.

Nūskaluotys grūbys iz ponnys karsej, cikom tuos palīk īdzaltonys, līk veidnē, pa storpom salīk šķēleitēs sagrīzta špeka, mozuos strēmeleitēs sagrīztu selerejis sakni, smolkai sagrīztu seipūlu, zaļumus i tomatu bīzini. Puorlej ar korstu suoleju iudini (iudiņam grūbys piļneibā ir juoapjam). Cepeškruosnē sutynoj, cikom grūbys palīk meikstys. Ka vajag, dalej korsta iudiņa. Padūd ar puorlītu skuobū kriejumu.

2. variants. 1/2 gluozis grūbu, 3 soldonskuobi uobeli, 2 1/2 gluozis iudiņa, 1 gluoze uobeļu sulys, 3 lizeikys cukra, suoļs.

Pyrma grūbys vairuokys stuņdis miercej iudinī, tod īber vardūšā iudinī, daber suoļa i vuorej, pa reizei apmaisūt, cikom grūbys meikstys. Uobeļus nūteirej, sagrīž gabaleņūs, kūpā ar cukru daber bīzputrai, dalej sulu i sutynoj 5–10 minutu. Bīzputru padūd ar soltu pīnu.

Rysa bīzputra ar kirbi (garbuzu)

1 kg kirba, 1 gluoze rysa, 1 l pīna, 1 lizeika svīsta, 1/2 lizeiceņa suoļa.

Kīrbam nūjam myzu i sagrīž gabaleņūs, pīnā izvuorej pusmeikstu, dalīk nūskoluota, ar vardūšu iudini apbrucynuota rysa, svīstu i suoli. Aiztaiseitā kotlā sutynoj, cikom ryss ir gotovs.

Auzu puorslu bīzputra

2 gluozis auzu puorslu, 4–5 gluozis pīna, 1 lizeika svīsta, suoļs.

Korstā pīnā īber auzu puorslys, maisūt vuorej 15–20 minutu, dalīk svīsta, daber suoļa.

Dryču bīzputra

500 g dryču, 1 l iudiņa, 1 1/2 l pīna, suoļs.

Dryčus nūskoloj vairuokys reizis vardūšā iudinī (lai bīzputra nabyutu tymša). Aizvuorej iudini kūpā ar pīnu, daber suoļa, dryču, samaisa, aizvuorej. Izlīk kotlam vuoku i cepeškruosnē sutynoj meikstus.

Ierdonuo dryču bīzputra

500 g dryču putruomu, 1 1/4 l iudiņa, 50 g svīsta, suoļs.

Putruomus nūskoloj, iz sīta nūtacynoj, izber iz cepešponnys, karsej iz mozys guņtenis, pastuoveigi maisūt. Kotlu īziž ar svīstu, īber putruomus, daber suoļa, puorlej ar iudini, vuorej 5 minutys, tod kotlu aiztaisa i cepeškruosnē sutynuoj meikstus, ierdonus.

Auzu puorslu tume

3/4 gluozis auzu puorslu, 5 gluozis iudiņa, 1 lizeiceņa suoļa, 20 g svīsta.

Auzu puorslys porlej ar soltu iudini, aizvuorej, daber suoļa, 10 minutu vuorej iz mozys guņtenis, maisūt lai napīdag. Tūlaik iztryn caur smolku sītu, aizvuorej, dalīk svīsta.

Auzu puorslu pluocineiši

3 gluozis auzu puorslu, 3 ūlys, 2 lizeikys sasmolcynuotu petersiļu zaļumu, 1 lizeika svīsta, suoļs, 3 gluozis iudiņa, reivmaize, tauki.

Soltā iudinī īber auzu puorslys, dalīk svīsta, daber suoļa i savuorej bīzputrā. Atdzysušai bīzputrai dalīk ūlys, zaļumus, suoli i samaisa. Ar lizeiku atdola pluocineišus, apvylynoj reivmaizē, cap taukūs bryunus. Padūd ar kriejumu voi bryukliņu īvuorejumu.

Mannys bīzputra

1 gluoze mannys, 5 gluozis pīna, suoļs.

Korstā pīnā, lieni maisūt, īber mannu. Vuorej iz lānys guņtenis 10–15 minutu, daber suoļa.

Auzu puorslu keiseļs

2 3/4 gluozis auzu puorslu, 750 g iudiņa, 1 šķēle rudzu maizis, suoļs.

Muola pūdā ber auzu puorslys, īlej syltu iudini, īlīk rudzu maizis šķēli, puorsadz ar drēbeiti i syltā vītā 1–2 dīnys ļaun īskuobt. Tod caur smolku sītu nūspīž iudini, bez jau receptē dūtuo iudiņa daudzuma dalej vēļ apmāram 2 gluozis (sītā voi marlē palīk auzu puorslu sānolys i maizis gorūzenis), šķeistumu lej kotlā, daber suoļa i maisūt dalej nadaudz korsta iudiņa. Korstu keiseļi salej mozuos muola bļūdeņuos. Nadaudz atdzysušu, var ēst. Korstajā keiseļī īlīk gabaleņu svīsta. Keiseļam dadzer pīna. Cīši veseleigs iedīņs, iz vysa vaira deļ vacuoku ļaužu.

Rudzu myltu bīzputra

800 g rudzu myltu, 2 l iudiņa, suoļs.

Vardūšā suolejā iudinī īmaisā myltus i, ar kūka lizeiku maisūt, karsej, cikom bīzputra gotova (5–8 minutys). Myltu bīzputru ād ar sacaptu špeku, kluot dadzerūt ryugušnīka. Rudzu myltu bīzputru var ēst, kluot dadzerūt pīna. Taipat taisa bīzputrys nu rupūs kvīšu i mīžu myltu.

Vuorejūt bīzputrys, var izmontuot “sīna kasti”. Kūka kastē (pīmārotā kotlam) bīzā kuortā salīk sīnu pa molom i dybynā, puorlīk ar drēbi i kotlu ar bīzputru nalīk sautētīs cepeškruosnē, bet “sīna kastē”. Vuoku puorsadz ar drēbi, aplīk ar sīnu. Sīns cīši labi sagloboj syltumu i bīzputra lieni sutynojās, cikom gotova. Tai vysus syltūs iedīņus var īlgi saglobuot syltus.

Makaroni ar duorzuojim

240 g makaronu, 600 g iudiņa, suoļs, 200 g būrkuonu, 100 g izgaļdeitu zaļūs zierneišu, 1 seipūls, 1 petersiļsakne, 2–3 lizeikys svīsta, zaļumi.

Makaronus vuorej suolejā iudinī, pa reizei apmaisūt, cikom tī gondreiž meiksti. Tod dalīk svīstā apcaptu, sagrīztu seipūlu, skaideņuos sareivātus būrkuonus, petersiļsakni, zierneišus i sutynoj, cikom makaroni i duorzuoji meiksti. Makaronus ar duorzuojim līk dziļuokā traukā, puorkaisa ar sagrīztim zaļumim.

Vuoreiti makaroni

240 g makaronu, 2 l iudiņa, 2 lizeicenis suoļa, svīsts.

Makaronus līk vardūšā suolejā iudinī i strauji vuorej 30–35 minutys. Kod makaroni meiksti, sabrīduši (svors pasalelynuojs 2,5–3 reizis), tūs lej iz sīta i iudinī nūtacynoj.

Tod makaronim dalīk laidynuota svīsta i samaisa, lai tī nasalyptu. Vuoreitus makaronus padūd:

- ar izlaidynuotu svīstu (60 g) i sareivātu sīru (40 g);
- ar osū tomatu mērci;
- ar kapceitu cyukys gaļu: (100 g) sagrīž stīneišūs i kūpā ar sagrīztim seipūlim (40 g) apcap;
- ar sienim: vuoreitys voi suoleitys (300g) sagrīž saļmeņūs, dalīk skuoba kriejuma;
- ar auglim (kompota voi svaigim).

Makaronu i ūlu sacapums

320 g makaronu, 2 l iudiņa, 2 lizeicenis suoļa, 40 g svīsta, 4 ūlys, 100 g skuoba kriejuma, 100 g Holandis sīra, reivmaize.

Ūlu dzaltonomu sakuļ ar suoli, dalīk kriejuma, sareivāta sīra, vuoreitus makaronus i samaisa. Tod īcyloj saputotu ūlys boltonumu, līk ar svīstu īzīstā, ar reivmaizi izkaiseitā veidnē, puorkaisa ar reivmaizi, puorlīk ar svīsta piceņom i cap cepeškruosnē. Sacapumu padūd ar duorzuoju salatim.

Makaroni ar duorzuojim

240 g makaronu, 600 g iudiņa, suoļs, 200 g būrkuonu, 100 g izgaļdeitu zaļūs zierneišu, 1 seipūls, 1 petersīļsakne, 2–3 lizeikys svīsta, zaļumi.

Makaronus vuorej suolejā iudinī, pa reizei apmaisūt, cikom tī gondreiž meiksti. Tod dalīk svīstā apcaptu, sagrīztu seipūlu, skaideņuos sareivātus būrkuonus, petersīļsakni, zierneišus i sutynoj, cikom makaroni i duorzuoji meiksti. Makaronus ar duorzuojim līk dziļuokā traukā, puorkaisa ar sagrīztim zaļumim.

Mannys i būrkuonu bīzputra

1 gluoze mannys, 500 g būrkuonu, 4 lizeikys cukra, 1 lizeika svīsta, 4 gluozis pīna, suoļs.

Iz sakņu reivis sareivātus būrkuonus svīstā izsutynuoj meikstus (var ari izvuoreit i tod sareivēt i svīstā izkarsēt). Būrkuonu masu īlīk korstā pīnā, daber mannys, cukra, suoļa. Iz mozys guņtenis sutynuoj 20 minutu.

Makaronu i bīzpīna sacapums

200 g makaronu, 300 g bīzpīna, reivmaize (nūdeļu voi skaideņu), iudiņs, 60 g svīsta, 80 g cukra, 2 ūlys.

Makaronus vuorej suolejā iudinī, iz sīta nūtacynoj. Svīstu ar cukru, ūlys dzaltonumu saputoj, dalīk samolta bīzpīna, atdzysušus makaronus i samaisa. Tod īcyloj saputuotu ūlu boltonumu. Līk ar svīstu īzīstā, ar reivmaizi izkaiseitā veidnē, puorkaisa ar reivmaizi i cap cepeškruosnē, cikom sacapums palīk nadaudz bryuns i atsadola nu veidnis molu. Gotovu sacapumu izguož iz nadziļa trauka, padūd ar kriejumu.

Ka makaronu i bīzpīna sacapumam dalīk vairuok cukra, garšvīlu, vanilis cukra voi sareivātu cytrona mizeņu, tod sacapumu padūd korstu voi soltu ar augļu voi ūgu mērci.



BLĪNI, BĪZPĪNA I ŪLU IEDĪNI

Blīni (bīzī)

400 g kvīšu myltu, 400 g ryugušņika, 4 ūlys, 2–3 lizeikys cukra, suoļs, tauki.

Ūlys dzaltonumu samaisa ar cukru, dalej ryugušņika, daber suoļa i izsejuotu myltu, labi sameica i pamat iz 25 minutu. Pirms cepšonys meiklē īcyloj saputotu ūlu boltonumu. Meikli ar lizeiku līk blīnu ponnys (skaurodys) nūdajejumūs sakarseitūs taukūs i cap nu obeju pušu gaiši bryunus. Blīnus padūd ar īvuorejumu.

Meiklei var dalikt 400 g sareivātu soldonskuobu (bez myzys) uobeļu, dabērt vēļ cukra i 1/2–1 lizeiceņu dzeramuos sodys.

Bīzpīna kekss

300 g bīzpīna, 250 g svīsta, 250 g cukra, 500 g kvīšu myltu, 4 ūlys, 1/2 gluozis roziņu, 1 cytrons, 3/4 lizeicenis sodys, suoļs.

Svīstu i cukru saputoj, putojūt dalīk pa vīnai ūlai, sareivātu cytrona mizeņu, samoltu bīzpīnu, suoli, rozīnis, īmaisa izsejuotus myltus, cytroā sulā atjauktū sodu. Meikli samaisa, līk veidnē ar tukšū vydu i cap mārōnā syltumā 50 minutu. Izcaptū keksu puorkaisa ar pūdercukru.

Dryču myltu blīni

400 g dryču myltu, 400 g kvīšu myltu, 4 ūlys, 1 l pīna, suoļs, 1 lizeika cukra, 50 g rauga, tauki.

1/2 l pīna sasylda, dalīk mīļu, vysus myltus, samaisa bīzā meiklē i nūlīk ryugt. Pasacālušai meiklei dalej sylta puori palykušuo pīna i labi sakuļ. Dalīk ar cukru satreitus ūlu dzaltonumus, suoli. Pirms cepšonys meiklē īcyloj saputotu ūlu boltonumu. Ar iudinī samārcātu lizeiku līk meikli blīnu ponnā sakarsātūs taukūs, cap pluonus blīnus nu obeju pušu gaiši bryunus. Padūd ar skuobu kriejumu.

Būrkuonu blīni

400 g būrkuonu, 4 ūlys, 1 gluoze kvīšu myltu, 2 lizeikys cukra, suoļs, tauki voi augu eļļa.

Nūteireitus būrkuonus sareivej iz smolkuos reivis, dalīk ūlu dzaltonumus, samaiseitus ar cukru, suoli, pīnu, izsejuotus myltus i 30 minutu meiklei ļaun sasaviļkt. Tod dalīk saputotu ūlu boltonumu, izmaisa. Ar lizeiku līk meikli blīnu ponnā sakarsātūs taukūs i cap bryunus. Blīnus padūd ar skuobu kriejumu.

Kabaču blīni

1. variants. 400 g kabaču, 200 g kvīšu myltu, 2 ūlys, suoļs, augu eļļa.

Nūmyzuotus kabačus sareivej skaideņuos, dalīk sakultys ūlys, suoli i myltus, samaisa. Ar lizeiku līk meikli iz sakarsātys ponnys eļļā, cap bryunus. Padūd ar bryukliņu īvuorejumu voi skuobu kriejumu.

2. variants. 700 g kabaču, 200 g kvīšu myltu, 2 ūlys, 2 lizeikys svīsta, 2 lizeikys skuoba kriejuma, suoļs, cukrys, tauki voi augu eļļa.

Kabačus nūteirej izgrīž sāklu kambareiti, sagrīž gabaleņūs i svīstā sutynoj, cikom tī saškeist. Kabaču masā īmaisa kriejumu, souoli, cukru (1 lizeika), atdzysušā masā īmaisa myltus i ūlys. Meiklei juobyut skuoba kriejuma bīzumā. Blīnus cap blīnu ponnā sakarsātūs taukūs voi eļļā.

Buļbu blīni

1. variants. 1 kg buļbu, 2 ūlys, 1/2 gluozis kvīšu myltu, suoļs, cyuku tauki.

Nūteireitys, nūskoluotys buļbis sareivej (satarkavoj), dalīk ūlys, suoli, myltus i samaisa. Ar lizeiku līk iz ponnys sakarsātūs taukūs i cap nu obeju pušu bryunus blīnus.

2. variants. 1 kg buļbu, 1/2 gluozis ryugušņika, 1 lizeiceņa dzeramuos sodys, 1 lizeika cukra, suoļs, 2 ūlys, 2 lizeikys kvīšu myltu, cyuku tauki.

Buļbis satarkavoj, nūspīž škeistumu, dalīk suoļa, cukra, ūlys, ryugušņika, sakulta ar dzeramū sodu, myltus i samaisa ar lizeiku, līk iz ponnys sakarsātūs taukūs i cap.

Bīzpīna pluocineiši

600 g sausa bīzpīna, 3 ūlys, 100 g kvīšu myltu, 1 lizeika mannys, 1 lizeika cukra, suoļs, tauki.

Bīzpīnam dalīk ūlys, myltus (60 g), mannu, suoli, cukru i samaisa. Masu līk iz meiklis dieļa, kas puorkaiseits ar myltīm, saveļ veļtnī (3–4 cm diametrā). Tod veļtni sagrīž 2–3 cm gabaleņūs, apvylynoj myltūs (40 g), sataisa pluocineišus, iz ponnys taukūs cap iz lānys guņtenis, cikom pluocineiši gotovi. Padūd ar skuobu kriejumu voi īvuorejumu.

Blīni iz mīļu (rauga)

2 gluozis kvīšu myltu, 1 1/2 gluozis pīna, 2 ūlys, 1 lizeika cukra, suoļs, 1 lizeiceņa mīļu, tauki.

Ūlys sakuļ, dalej sylta pīna, daber cukra, suoļa, atjauktu mīļu, izsejuotu myltu, samaisa i syltā vītā raudzej. Pasacālušūs meikli ar lizeiku līk sakarsātūs taukūs i cap blīnus nu obeju pušu.

Blīnu i bīzpīna sacapums

Blīnu meiklei: 1 1/2 gluozis pīna, 1 gluoze kvīšu myltu, 2 ūlys, suoļs, 1/2 lizeicenis cukra, 2 lizeikys svīsta, tauki.

Piļdejumam: 600 g soldono bīzpīna sīreņu, 4 ūlys.

Meiklei ūlys sakuļ ar suoli, cukru, dalej 3/4 pīna, izsejuotus myltus, samaisa, dalej puorejū pīnu. Ponnū puorziž ar taukim, cap pluonūs blīnus (lejņikus) nu obeju pušu. Cepšonai gotovā veidnē lik kuortom blīnus i soldonū bīzpīnu (bīzpīna sīrenim dalik 4 ūlys, labi samaisa). Pādejai kuortai juobyut blīnim iz kuru izlik picenis svīsta. Cap videjā siltumā cepeškruosnē 20–25 minutys. Gotovu sacapumu sagriž porceju gobolūs. Padūd ar ūgu mērci. Soldonūs sīreņu vītā var likt čymynu sīreņus, kurim taipat dalik kluot ūlys. Tod sacapumu padūd ar skuobu kriejumu.

Bīzpīna i buļbu pluocineiši

400 g bīzpīna, 400 g vuoreitu buļbu, 3/4 gluozis kvīšu myltu, 2 ūlys, suoļs, augu eļļa voi tauki.

Bīzpīnu i vuoreitys buļbis samaļ, dalik sakultys ūlys, myltus, suoli. Nu sataiseitys masys taisa pluocineišus, apvylynoj myltūs, taukūs voi eļļā, cap spylgtai dzaltonus. Padūd ar kriejuma voi špeka mērci.

Bīzpīna i špeka pluocineiši

400 g vuojpīna, 80 g pastuoviejušys boltmaizis (bez gorūzys), 100 g pīna, 2 ūlys, 200 g kapceita špeka, seipūls, suoļs, reivmaize, tauki.

Bīzpīnu kūpā ar pīnā izmārcātu boltmaizi samaļ, dalik apcapta, seiki sagrižta seipūla i kapceita špeka, daber suoļa i samaisa. Masu sadola 50–70 g lelūs gabaleņūs, sataisa pluocineišus, apvylynoj reivmaizē i cap nu obeju pušu bryunus. Padūd ar skuobu kriejumu, duorzuoju salatim.

Kriejuma blīni

1 gluoze skuoba kriejuma, 1 gluoze sausa bīzpīna, 1 gluoze kvīšu myltu, 4 ūlys, 1 lizeika cukra, suoļs, 1/2 lizeiceņa dzeramos sodys, tauki.

Dūtūs produktus labi samaisa. Ar lizeiku lik meikli sakarsātūs taukūs iz ponnys i cap iz lānys guņtenis bryunus.

Bīzpīna bumbenis

600 g bīzpīna, 4 ūlys, 1 lizeika mannys, 3 lizeikys kvīšu myltu, 2 lizeikys skuoba kriejuma, suoļs, čymyni, svīsts.

Sausam bīzpīnam dalik ūlys, kriejumu, suoli, grauzdātus čymynus, myltus, mannu i samaisa. Rūkys apkaisa ar buļbu cīti (stierkeli), lai bīzpīns nalyptu pi rūku, i taisa bumbenis, lik vardušā suoļa iudinī i vuorej, cikom tuos pasaceļ iudiņa viersā. Tūlaik bumbenis ar putu lizeiku izjam nu iudiņa, lik traukā, puorlej ar izlaidynuotu svīstu (lai nasalyptu) i padūd ar skuobu kriejumu.

Bīzpīna stīneiši

1. variants. 600 g bīzpīna, 8 ūlu dzaltonumi, 2 lizeikys kvīšu myltu, 2 lizeicenis buļbu cītis, suoļs, tauki.

Bīzpīnu samaļ, dalik ūlu dzaltonumus, suoli, myltus i buļbu cīti, samaisa. Rūkys apkaisa ar buļbu cīti (lai bīzpīns nalyptu pi rūku) izvylynoj nu masys stīneišus (1 cm diametrā), sagriž 5 cm garumā, cap lelā daudzumā sakarsātu tauku. Padūd pi putnu galis iediņu (buļbu vītā).

2. variants. 400 g bīzpīna, 400 g svīsta, 450 g kvīšu myltu, suoļs, čymyni, cukrys, tauki.

Iz meiklis dieļa izsejuotūs myltūs lik bīzpīnu (sausu), svīsta gabaleņus, nadaudz suoļa, cukra, čymynu i ar nazi sakopoj, tūlaik ar rūkom mudri sameica meiklē, iz 2 stuņžu nūlik ladaskapī. Tod izveļtnej, sagriž stīneišus i cap sakarsātūs taukūs. Bīzpīna stīneišus padūd ar skuobu kriejumu voi puorkaiseitus ar pūdercukru. Aizdzer ar augļu, ūgu sulu, teju voi kopeju.

Kļockys, piļdeitys ar bīzpīnu

Meiklei: 300 g kvīšu myltu, 1 ūla, 100 g iudiņa voi pīna, 1 lizeika svīsta, suoļs.

Piļdejumam: 400 g sausa bīzpīna, 1 ūla voi 2 ūlu dzaltonumi, 1 lizeika cukra, 1 lizeika skuoba kriejuma, vanilis cukrys.

Meiklei ūlu ar suoli sakuļ, dalej pīna voi iudiņa, dalik izsejuotu myltu, izlaidynuota svīsta i labi sameica. Meikli izveļ i izleidzynoj 1,5-2 mm bīzā platē, ar mozu gluozeiti izspīž meiklis ripeitis. Kotrys ripeitis vydā lik sataiseitū piļdejumu. Meikli ar piļdejumu puorziž ar sakultu ūlu (malenis saleipst kūpā i vuorejūt naatsataisa), puorlic iz pušu i malenis saspīž kūpā, taisūt kļocku. (Var piļdejumu salikt par gabaleņu vīnā ryndā, puorlik meikli vysim piļdejumim puori i izspīž ar pīna buteli. Niu tū ārtuok byutu dareit ar ravioli formeņu. Red.). Sataiseituos piļdeituos kļockys lik iz kūka dieleiša, kas puorkaiseits ar myltim. Pyrms padūšonys goldā kļockys lik vardušā suoļsiudinī i vuorej 5-7 minutys, cikom juos pasaceļ iudiņa vierspusē. Ar putu smeļamū lizeiku izjam, sakuortoj nadziļā traukā, puorlej ar laidynuotu svīstu, lai nasalyptu.

Kļockys padūd korstys ar skuobu kriejumu, atdzysušys lik augļu zupā. Kļockys var piļdeit ar meļneicom, vīšņu ūgom (bez kauleņu).

Bīzpīna i uobeļu sacapums

400 g bīzpīna, 300 g soldonskuobu uobeļu, 3–4 lizeikys reivmaizis, 1 lizeika mannys, 3 ūlys, 100 g cukra, garšvīla, 1 lizeika svīsta.

Samoltam bīzpīnam daber reivmaizi (3 lizeikys), mannu, ūlu dzaltonumus, saputotus ar pusi cukra, nūmyzuotus, skaideņuos sareivātus uobeļus, garšvīlu (reivāta cytrona mizeņa, vanilins) i ar atlykušū cukru saputotu ūlu boltonumu. Masu līk ar svīstu īzīstā i ar reivmaizi izkaiseitā veidnē, cap cepeškruosnē videjā syltumā 30 minutu. Padūd ar augļu voi ūgu mērci.

Capta bīzpīna kūka

250 g kvīšu myltu, 1/2 pacenis capamuo puļvera (10 g) voi 5 g dzeramos sodys i 5 g cytronskuobis, 220 g pūdercukra, 100 g svīsta, 500 g pylnpīna bīzpīna. 100 g kaltātu soldonskuobu uobeļu, 1 paceņa vanilīs cukra, 200 g pīna, 2 ūlys, reivāta cytrona mizeņa.

Izsejuotūs myltus samaisa ar capamū puļveri, pūdercukru, reivātu cytrona mizeņu. Ar 50 g svīsta īzīž veidni, līk pusi myltu – pūdercukra maisejuma, puorlīk ar samoltu sausu bīzpīnu, kas sajaukts ar vanilīs cukru, puorlīk izmārcātus, sasmolcynuotus, kaltātus uobeļus. Puori puorlīk atlykušū myltu – pūdercukra maisejumu. Ūlys sakuļ ar pīnu, puorlej myltim i puorlīk ar svīsta piceņom (50 g). Cap videjā syltumā 35 minutys. Padūd syltu ar pīnu voi soltu pi tejis.

Bīzpīna i auzu puorslu capumi

200 g bīzpīna, 360 g auzu puorslu, 1 ūla, 80 g cukra, 40 g svīsta, garšvīla, 1 lizeika skuoba kriejuma.

Apgrauzdeitys, atdzysušys auzu puorslys samaisa ar samoltu bīzpīnu, dalīk svīsta, saputota ar cukru, ūlu, reivātu cytrona mizeņu. Masu labi sastruodoj, taisa mozus, opolus pluocineišus, līk iz ītaukuotys plāts. Meiklis pluocineišus ar piņdzeleiti puorziž ar sasiļdeitu kriejumu. Cap cepeškruosnē videjā syltumā.

Bīzpīna sacapums

500 g bīzpīna, 3 lizeikys cukra, 4 ūlys, 60 g svīsta, suoļs, 60 g roziņu, 40 g rīkstu kūdūlu, reivāta cytrona mizeņa voi vanilīs cukrys, reivmaize, svīsts.

Svīstu ar cukru saputoj, dalīk ūlu dzaltonumus, garšvīlu, samoltu bīzpīnu, nadaudz suoļa, ar myltim apkaiseitys, nūmozguotys, nūsausynuotys rozinis, sakopuotus rīkstus i samaisa. Tūlaik īcyloj saputuotu ūlu boltonumus. Masu līk ar svīstu īzīstā i ar reivmaizi izkaiseitā veidnē, nūleidzinoj, puorlīk ar svīsta piceņom i cap cepeškruosnē 30–35 minutys (viersam juopalīk bryungonam, sacapumam nadaudz juoatsadola nu veidnis molu). Gotovu padūd korstu voi atdzysušu ar ūgu mērcem.

Bīzpīna meiklis torteņš ar druponom (8–16 personom)

125 g sausa bīzpīna (9%), 5 lizeikys augu eļlis, 5 lizeikys pīna, 2 1/2 lizeikys cukra, 250 g kvīšu myltu, 5 g capamuo puļvera.

Piļdejumam: 2 gluozis pīna, 4 ūlys, 1 gluoze cukra, 2 lizeikys kvīšu myltu, vanilins, 100 g bīzpīna, 200 g kaltātu uobeļu.

Druponom: 100 g kvīšu myltu, 75 g svīsta, 1 lizeika cukra, vanilins.

Sausu bīzpīnu samaļ, dalej pīna, eļlis, daber cukra, pusi izsejuotu myltu i ar mikseri 2 minutys kuļ. Atlykušūs myltus samaisa ar capamū puļveri i sameica meiklē. Meikli izleidzinoj. Veidni izīž ar taukim, līk meikli ar meiklis maleņom (4 cm), salīk piļdejumu, puorkaisa ar druponom. Cap māronā syltumā cepeškrosnē apmāram 45 minutys.

Piļdejumam ūlys saputoj ar cukru, daber myltus, vanilinu, izmaisā i maisūt dalej aizvuoreita korsta pīna. Masu lej kotlā, maisūt karsej, cikom masa sabīzej. Atdzysušai dalīk samolta bīzpīna, smolkai sagrīztu uobeļu.

Druponom myltus samaisa ar cukru, vanilinu i sakopoj ar dalyktim svīsta gabalenim. Masu kopojūt, sataisa druponys.

Bīzpīna torte

Biskvitam: 4 ūlu dzaltonumi, 6 ūlu boltonumi, 4 lizeikys cukra, 4 lizeikys kvīšu myltu, vanilins.

Bīzpīna masa: 350 g sausa bīzpīna, 200 g svīsta, 1 gluoze pūdercukra, 2 ūlu dzaltonumi, 1 gluoze soldona kriejuma (35%), 1 lizeika cydoneju syruba, 1/2 gluozis pīna, 20 g želatina.

Rūtuojumam: 4 uobeli voi 300 g duorza zemiņu, 1/4 gluozis ūgu sulys, 1/3 gluozis iudiņa, cukrys, 10 g želatina.

Tortis taiseišona: biskvitam ūlu dzaltonumus saputoj ar pusi nu dūtuo cukra, dalīk garšvīlu, izsejuotūs myltus i ar atlykušū cukru saputotu ūlu boltonumu. Masu līk labi ar svīstu īzīstā tortis veidnē i māronā syltumā cepeškruosnē (200–220 C) cap, cikom biskvits nadaudz atsadola nu veidnis molu, i tortis masā īdūrtais kūceņš palīk sauss.

Atdzysušu biskvitu puorlīk ar bīzpīna masu: svīstu saputoj ar pūdercukru, dalīk ūlu dzaltonumus, samoltu bīzpīnu, garšvīlys, syrupu, soltā pīnā sabrīdušu i korstā iudiņa peļdē izlaidynuotu želatinu i saputuotu kriejumu. Ar bīzpīna masu apziž ari biskvita molu. Vāsā vitā ļaun bīzpīnam sarecēt. Apleik tortei aplīk pergamentu voi lobuok foleju (lai želeja napuorītu puori molom).

Uobeļus nūmyzoj, sagrīž šķēleitēs, nadaudz apvuorej pasoldynuotā iudinī (zeminis šķārsyn puorgrīž iz pušu). Bīzpīnu puorlīk ar uobeļu šķēleitem i puorlej ar recēt suokušu želeju.

Kod želeja sasavylkuse, foleju nūjam. Želejai iudinī sabrīdušū želatinu dalej sakarsātai, pasoldynuotai sulai.



SĪRU I ŪLU IEDĪNI

Juoņu sīrs

1. variants. 1 kg pylnpīna bīzpīna, 50 g pīna, 50–75 g skuoba kriejuma, 2 ūlys, 50–75 g svīsta, suoļs, čymyni.

2. variants. 1 kg vuojpīna bīzpīna, 5 l pīna, 100 g skuoba kriejuma, 2 ūlys, 100 g svīsta, suoļs, čymyni.

Pīnu karsej, pa reizei apmaisūt, cikom temperatura sasnādz 90–95°C, tod daber samolta bīzpīna. Ka bīzpīns ir soldons, tod jū samaisa ar 1/2 l ryugušņika, lai lobuok atsadaleitu sulenis. Karsiešonu turpynoj 10–15 minutu 85–90°C temperaturā. Kod atsadola dzidrys sulenis, karsiešonu puortrauc, ļaun bīzpīnam nūsēst trauka zamuškā, tod sulenis nūlej. Bīzpīnu līk iudinī samārcātā lynu drēbē i, turūt aiz drēbeitis styuru, vuoļoj nu vīnys pusis iz ūtru, lai uotruok atsadaleitu vēl palykušuos sulenis i bīzpīns tik dreži naatzystu.

Bīzpīnu līk blūdā, pa daļom dalīk skuoba kriejuma, kas sajakuks ar ūlom, suoli i čymynim. Ar kūka lizeiku samaisa. Tod līk kotlā izlaidynuotā svīstā, maisūt karsej iz mozys guņtenis 10–15 minutu, cikom masa gluda i speideiga, temperatura 75–80°C. Ka masu karsēs zamuokā temperaturā i ilguoku laiku, sīrs byus cītuoks i seikstuoks. Sīra masu līk mytrā lynu drēbeite, kurai molys sajam kūpā sīra gobola vyducī, sasīn, izleidzynoj nagludumus i nūlīk vāsumā zam slūga. Kod sīrs atdziss, tod drēbeiti nūjam.

Juoņu sīru padūd ar svīstu voi kai aizkūdu pi ols. Ka Juoņu sīru globoj garuok, tod jū satryn ar suoli, ityn pergamentā voi celofanā i nūlīk vāsā, sausā vītā.

Sīru var puorzīst ar svīstu, likt korstā cepeškruosnē i acept.

Vuoreitais sīrs

1 kg bīzpīna, 75 g svīsta, 100 g pīna voi soldonuo kriejuma, 1 ūla, suoļs, čymyni.

Bīzpīnu samaļ, dalej pīna voi dalīk kriejuma, ūlu, suoļa, čymynu i samaisa. Tod līk katleņā izlaidynuotā svīstā i maisūt karsej, cikom masa gluda, speideiga. Tūlaik līk ar soltu iudini izskoluotā voi ar svīstu izīstā blūdā, pamat vāsā vītā, lai atdzīst i sacītej.

Latgolys sīrs

5 l pylnpīna, suoļs.

Pylnpīnu (3 l), saraudzej, karsej, cikom suoc atsasuluot. Tod dalej atlykušū pīnu (2 l) i, pa reizei apmaisūt, karsej, cikom pīns sasavalk. Bīzpīnam ļaun nūsastuot, tod līk iz sīta nūtacynuot sulenis. Cikom bīzpīns vēl sylts, tū līk lynu auduma treisstyurveida maisēnā, pamat vāsā vītā zam slūga i patur tī 5–6 stuņdis. Sīru sagrīž škēlēs, kuortoj iz nadziļa trauka i padūd ar svīstmaizi.

Ka sīru grib saglobuot garuok, tod jū labi nūslūgoj, viersu satryn ar suoli i apkaļtej.

Knapsīreni

1 kg bīzpīna, 100 g skuobuo kriejuma, suoļs, čymyni.

Samoltam bīzpīnam dalīk kriejuma, daber suoļa, čymynu i sameica. Bīzpīna masu sadola 75–100 g gabaleņūs, iztaisa konusveida sīreņus, līk iz kūka dieļa, puorsadz ar drēbeiti i patur syltā vītā (18–20°C) dažys dīnys. Kod iz sīreņu suoc redzētīs caurspeideiga bolta peliejuma kuortēņa, drēbeiti nūjam, i sīreņus caurviejā izkaļtej (vosorā var puorsegt ar dodza lopom).

Lai sīreņus varātu globuot garuoku laiku, tod jūs kaļtej ilguok i pyrms padūšonys sareivej. Čymynu sīreņus ād ar svīstmaizi i kai aizkūdu pi ols.

Sīra šnicelis

Sīra šnicelai var izmontuot Juoņu sīru.

Sīru sagrīž 5 mm bīzuos škēlēs, nu obeju pušu vīgli puorzīž ar sinepem, apvylynoj myltūs, sakultā ūlā, tod reivmaizē i svīstā voi cyuku taukūs nu obeju pušu apcap bryunys. Padūd syltys ar salatim (redisim, tomatim, ogūrcim).

Ūlu bīziņš

4 ūlys, 2 lizeikys kvīšu myltu, 1 l pīna, 1 lizeika svīsta, suoļs.

Myltim dalīk pa vīnai ūlai, daber suoļa. Labi juoizmaisa, lai napalīk kunkuļu. Aizvuoreitu pīnu maisūt dalej ūlu masai. Dziļā ponnā voi katleņā izlaidynoj svīstu, dalīk ūlu i dalej pīna maisejumu, iz lānys guņtenis maisūt, vuorej 4 minutys.

Ūlu bīziņam var dabērt smolkai sagrīztus zaļumus i ripeitēs sagrīztus cīseņus. Ūlu bīzini var padūt ar sakņu sutynuojumu, salatim.

Ūluoknis

8 ūlys, 1 gluoze pīna, 50 g svīsta, suoļs, lūceni.

Ūlys sakuļ kūpā ar suoli, dalej pīna i labi sakuļ, lej ponnā sakarsātā svīstā i maisūt karsej iz lānys guņtenis, cikom masa sarecej. Ūluokni līk dziļuokā traukā, puorkaisa ar sasmolcynuotim lūceni.

Padūd ar rudzu maizi, salatim.

Porcejis paradzātys 1 personai.

Captys ūlys ar špeku

2 ūlys, 50 g kapceita špeka.

Porceju panneņā līk špeka šķēleitis, apcap vīnu pusi, apgrīž. Iz apcaptūs špeka šķēleišu lej ūlys, cap cepeškruosnē, cikom ūlu boltonums ir sareciejs, bet dzaltonums vēl meiksts. Panneņu līk iz moza dieleiša voi iz nadziļa škeiva i padūd ar svaigu duorzuojū salatim.

Ūlu maisejums ar rudzu maizi i špeku

2 ūlys, 2 lizeikys pīna, 50 g špeka, 70 g rudzu maizis, 1 seipūls, 1 lizeiceņa tauku, suoļs.

Rudzu maizi sagrīž kubiceņūs, nalelu seipūlu smolkai sagrīž, špeku sadola mozuos šķēleitēs. Porceju panneņā izlaidynuotūs taukūs sacap špeku, seipūlu, rudzu maizi. Ūlys ar pīnu sakuļ, daber suoļa i puorlej apcapterai maizei, špekam, seipūlam. Iz mozys guņtenis karsej, cikom ūlys sacaptys (panneņai juoizlīk vuoks).

Zemnīka brūkaškys

1 ūla, 1 1/2 lizeikys pīna, 75 g kapceita cyukys cauraudzeiša, 25 g dasys, 15 g seipūla, 120 g vuoreitu buļbu.

Kapceitu gaļu i dasu sagrīž stīneišūs i kūpā ar smolkai sagrīztim seipūlim apcap. Tod dalīk šķēleitēs sagrīztys buļbis, samaisa, tod viersā izlej ūlu i pīna maisejumu i cepeškruosnē cap, cikom ūlys sasavalk.

Ūlys ar skuobū kriejumu

2 ūlys, 1 lizeiceņa svīsta, 1 lizeika skuobuo kriejuma, 1 lizeiceņa osuos tomātu mērcis, 1 lizeiceņa sareivāta Holandis sīra, zaļumi.

Porceju panneņā izlaidynoj svīstu, īsyt ūlys i cap, cikom boltonums sasavalk. Tod puorlej ar kriejumu, kam dajaukta osuo tomātu mērce, puorkaisa ar sareivātu sīru i sagrīztim zaļumim, cepeškruosnē sacap.

Kapceitys cyukys galis i ūlu aizkūda

75 g kapceitys cyukys galis, 2 škēlis tomātu, 2 ripeitis seipūlu, 2 ūlys, suoļs, moltī pypari, tauki.

Cauraugušu cyukys gali sagrīž 2 škēlēs, (var vīgli puorzīst ar sinepem), taukūs apcap nu vīnys pusis, tūlaik taukūs apcap seipūlu ripeitis i tomātu škēlis. Ar naapcapterū pusi gaļu līk iz ponnys, viersā līk pa seipūlu ripeitei i tomātu šķēlei. Ūlys sakuļ, daber suoļa, pyparu, puorlej tomātu šķēlem, ponnai izlīk vuoku i iz mozys guņtenis sacap. Padūd vakareņuos ar vuoreitom buļbem, ryugušņiku.

Tomati, piļdeiti ar ūluokni

2 videja leluma tomati, 2 ūlys, 1 lizeika sagrīztu diļļu, 1 lizeika svīsta, suoļs.

Tomatim nūgrīž “vuoceņus”, ar lizeiceņu izjam meikstumū, tod tomatus nūlīk ar grīzumu iz zamušku, lai nūtak sula. Ūlys sakuļ ar suoli, diļlem. Ponnā izlaidynoj pusi svīsta, tod izlej ūlu masu, maisūt karsej, cikom ūlys sasavalk. Tomatūs īkaisa suoli, īlīk ūluokni, izlīk tomātu “vuoceņus”. Ponnā palykušajā svīstā līk piļdeitūs tomatus, cepeškruosnē karsej 5–10 minutu. Padūd ar rudzu maizi.

Ūlu kotleti

2 ūlys, 15 g seipūlu, 1 lizeiceņa svīsta, 10 g boltmaizis (bez gorūzys), 1 lizeika pīna, 20 g vuoreitu buļbu, 1 lizeiceņa kvīšu myltu, suoļs, petersiļu zaļumi, reivmaize, tauki.

Smolkai sagrīztu seipūlu svīstā apcap, puorlej sakultys ūlys (1 ūla i 1 ūlys boltonums) i maisūt karsej mozā sylvumā, cikom ūlys sarecej. Atdzysušam maisejumam dalīk izmārcātu, nūspīstu boltmaizi, sareivātys buļbis, myltus, jālu ūlu dzaltonumu, suoli i sagrīztus zaļumus. Nu sataiseituos masys taisa kotletus, apvylnoy reivmaizē, sakarsātūs taukūs apcap bryunus. Ūlu kotletus padūd ar sutynuotim duorzuojim.

Sutynuoti duorzuoji (saglobojami arī zīmai)

0,5 kg seipūlu, 0,5 kg būrkuonu, 0,5 kg kabaču, 1,5 kg tomātu, 1 gluoze augu eļlis, 1 1/2 lizeikys suoļa, 3/4 gluozis cukra, 1/2 gluozis iudiņa, 1 lizeiceņa etika eseņcis.

Nūteireitus būrkuonus sareivej, seipūlus smolkai sagrīž, korstā eļlā apcap, daber suoļa, cukra, etika, īmaisā nūteireitus, sareivātus kabačus. Tomatus aplej ar vuorūšu iudini, nūjam mizeņu, sagrīž gabaleņūs i dalīk pi sutynuojuma. Vuorej iz mozys guņtenis 35 minutys. Ka grib saglobuot zīmai, korstu sutynuojumu pylda burceņuos, aiztaisa ar metala vuocenim. Duorzuojū sutynuojumu padūd pi captu siļču, vysaidu galis iediņu, buļbu i vuoreitu makaronu.

Ūluoknis ar duorzuojim

2 ūlys, 2 lizeikys pīna, suoļs, 75 g vuoreitu duorzuoju (būrkuoni, koņservāti zalī zierneiši, puču kuopusti), zaļumi, 1 lizeika svīsta.

Ūlys dzaltonumu sakuļ, dalej pīna, daber suoļa, samaisa, tūlaik īcyloj saputuotu ūlu boltonumu, lej iz ponnys (16–18 cm diametrā) izlaidynuotā svīstā 1–1 ½ cm bīzumā i cap cepeškruosnē gotovu. Ūluokņam pa vydu līk sagrīztus duorzuojus, puorkaisa ar kropīm, salūka 3 daļuos (piļdejumam juobyut apsagtam), līk nadziļā škeivī i puorlej ar sabryunynuotu svīstu.

Ūluoknis ar auglim

1 ūla, 2 lizeikys pīna, ½ lizeicenis cukra, suoļs, 75 g īvuorejuma voi sacukravuotu ūgu – zemīnis, avīkšys, svīsts.

Ūlys dzaltonumu ar cukru, suoli sakuļ, dalej pīna, samaisa. Tod īcyloj saputotu ūlys boltonumu, lej iz ponnys (16–18 cm diametrā), izlaidynuotā svīstā cap 3 minutys iz plitys, tod naapgrīžūt turpynoļ cept cepeškruosnē. Gotovam ūluokņam iz vyds salīk sacukravuotys ūgys voi puorzīž ar īvuorejumu, puorlūka iz pušu, puorkaisa caur sīteņu voi marleiti ar pūdercukru.

Ūluoknis ar kirbi

2 ūlys, 2 lizeikys pīna, 200 g kirba, 50 g sieņu, svīsts, kvīšu mylti, suoļs, sinepis.

Nūteireitu kirbi sagrīž 5 mm bīzos šķēleitēs, puorkaisa ar suoli, suoleļ 30 minutu, tūlaik apzīž nadaudz ar sinepem, apvylynoj myltūs i apcap svīstā. Ūlys ar pīnu, suoli sakuļ. Apceptuos kirbu šķēleitis salīk porceju panneņā izlaidynuotā svīstā, puorlej sakultuos ūlys, puorlīk ar smolkai sagrīztom sienim (vuoreitom voi captom), cepeškruosnē sacap.

Biskvita ūluoknis

2 ūlys, 2 lizeikys cukra, vanilīns, 2 lizeicinis pūdercukra, 4 lizeicenis kvīšu myltu, 2 ½ lizeicenis buļbu cītis, 2 lizeikys iudiņa, naža gols capamuo puļvera.
Piļdejumam: ½ gluozis soldonuo kriejuma, 1 gluoze koņservātu augļu.

Ūlu dzaltonumus ar korstu iudini sakuļ, pa mozam dalīk cukra, vanilīna. Ūlu boltonumu ar pūdercukru saputoļ styngruos putuos, īcyloļ ūlu masā kūpā ar izsejuotim myltim, buļbu cīti, samaiseitu ar capamū puļveri. Lienī izmaisa. Pergamentu (papeirs 8 cm diametrā) puorzīž ar svīstu, izlīk iz juo meikli. Cap videjā syltumā 10 minutu. Izcaptu nūjam nu papeira. Ūluokņa obejis molys īlūka iz vyda. Ļaun atdzist. Soldonū kriejumu saputoļ styngruos putuos, īmaisa augļus, īlīk ūluoknī.





SOLDONĪ IEDĪNI

Capti uobeli ar putukriejumu

0,5 kg soldonskuobu uobeļu, 100 g cukra, 200 g soldonuo kriejuma, auzu puorslys (0,5 gluozis).

Uobelim izgrīž vyduci (pamatneite palīk), īber kotrā cukru, cap cepeškruosnē (nadreikst izškeist). Pagaida, lai atdzīst. Auzu puorslys samaisa ar cukru (20 g), apgrauzdej, nūlīk atdzīst. Kriejumu saputoj ar cukru (20 g), daber auzu puorslys. Uobeļus salīk soldonūs iedīņu trauceņūs, puorlīk ar putukriejumu. Captus uobeļus var padūt iz golda ar pīnu voi vanilis mērci.

Kirbi (garbuzi) cydoneju sulā

600 g kirbu, 6 lizeikys cydoneju sulys, 6 lizeikys cukra, 1 gluoze auzu puorslu, lizeika cukra, 1 lizeika svīsta, 250 g soldonuo kriejuma (35%).

Auzu puorslys samaisa ar cukru i izlaidynuotā svīstā apgrauzdej. Kirbi sareivej skaidēnuos, dalej sulys, daber cukra, izmaisa, ļaun 1 stuņdi pastuovēt (cydoneju sulys vītā var izmontuot cydoneju syrupu). Porceju trauceņūs līk kirbu masu, puorlīk ar cukru saputuotu kriejumu, puorkaisa ar auzu puorslom. Taipat var taiseit būrkuonus ar cydoneju sulu.

Malnuos maizis kuortuojums

1. variants. 300 g rudzu maizis (bez gorūzys), 1 gluoze īvuorejuma (bryukliņu, rabarberu voi ierškūgu), 3 lizeikys cukra, 250–300 g soldonuo kriejuma, garšvīla.

Nūbrīdušu maizi sareivej iz smolkuos reivis, sajauc ar pusi cukra. Kriejumu putoj, dalīk cukra, garšvīlu (vanilīnu voi reivātu cytrona mizeņu) i saputoj styngruos putuos. Nadziļā traukā līk kuortu malnuos maizis, tod īvuorejumu, tod putukriejumu i tū pošu vēl reizi atkuorto. Viersejā kuortā juobyut malnajai maizei, rūtoj ar putukriejumu. Padūd ar pīnu, kū salej atsevišķi gluozēs.

2. variants. 400 g rudzu maizis, 80 g cukra, 60 g svīsta, 200 g īvuorejuma, 250–300 g soldonuo kriejuma, vanilins.

Nūbrīdušu maizi sareivej iz smolkuos reivis, sajauc ar pusi cukra, izlaidynuotā svīstā maisūt ačcap. Kod masa atdzysuse, kriejumu saputoj ar palykušū cukru, vanilīnu. Porceju trauceņūs līk malnū maizi, īvuorejumu, putukriejumu, puorkaisa ar sareivātū malnū maizi, rūtoj ar īvuorejumu.

Būrkuonu keiseļs

400 g būrkuonu, 1 l iudiņa, 160 g cukra, apmāram 1 lizeika – 60 g buļbu cītis.

Vardūšā iudinī īber iz smolkuos reivis sareivātus būrkuonus, vuorej, cikom tī meiksti. Tod daber cukra, cytronskuobis (keiseļam juobyut soldonskuobam, ka vajag, daber vēl cukra, cytronskuobis) i iudinī atjauktu buļbu cīti, aizvuorej, lej deserta škeivūs, dūd atdzīst i puorlej ar pīnu.

Malnuos maizis i bīzpīna kuortuojums

400 g bīzpīna soldonūs sīreņu, 300 g rudzu maizis, 40 g svīsta, 40 g cukra, 1 gluoze rabarberu masys.

Nūbrīdušu maizi sareivej, daber cukra, samaisa, izlaidynuotā svīstā ačcap, dūd atdzīst. Soldonūs bīzpīna sīreņus (voi bīzpīna soldonū masu) izreivej caur sītu. Nadziļā traukā kuortuos līk maizi, rabarberu masu i bīzpīnu. Bīzpīnam (sīrenim) puorkaisa malnū maizi. Padūd ar pīnu.

Rabarberu masai – 0,5 kg gabaleņūs sagrīztu rabarberu, dalīkūt cukru piec garšys, izsutynoj meikstus.

Augļu zupa

400 g uobeļu (“Antonovka”), 20 g kaltātu šlivu, 1 ¼ l iudiņa, 160 g cukra, 80 g dzērviņu, 16 g buļbu cītis.

Uobeļus nūmyzoy, ar sakņu nazi sagrīž škeleitēs. Dzērvinis samaiga, izspīž sulu. Uobeļu myzys, serdis i dzērviņu myzys vuorej iudinī, izkuoš, izkuostajam iudiņam daber izmārcātuos šlivys, cukru i aizvuorej. Tūlaik dalej soltā iudinī atjauktu buļbu cīti, aizvuorej, dalīk uobeļu škeleitis, kotlu nūjam nu guņš, dalej dzērviņu sulu, kotlam izlīk vuoku, zupai ļaun atdzīst. Augļu zupu var padūt ar iudinī nūvuoreitom, ar bīzpīnu piļdeitom kļockom.

Maizis zupa

600 g rudzu maizis, 1 l iudiņa, 130 g cukra, 100–150 g kaltātu augļu, 70 g dzērviņu, kaniēļs, 1 gluoze soldonuo kriejuma.

Rudzu maizi sagrīž škelēs i cepeškruosnē izkaļtej i apgrauzdej bryunys. Apgrauzdeitū maizi puorlej ar vardūšu iudinī i slāgtā traukā pamat apmāram iz 30 minutu. Tūlaik maizi ar vysu škeistumu izberž caur sītu, lej kotlā, daber cukra, nūmozguotu kaltātu augļu (uobeļus, šlivys, rozinis) i vuorej, cikom augli meiksti, tod dalej izspīstū dzērviņu sulu. Padūd labi atdzysušu (kotrā porcejā var līkt pa lada gabaleņam) ar saputuotu kriejumu.

Dzērviņu keiseļs

250 g dzērviņu, 1 l iudiņa, 130 g cukra, 60–70 g buļbu cītis.

Dzērvinis puorlosa, nūskoloj, izspīž sulu. Mizenis puorlej ar vardūšu iudini i vuorej 5 minutys, izkuoš. Nūvuorejumam daber cukra, soltā iudinī atjauktys buļbu cītis i aizvuorej, dalej dzērviņu sulu, samaisa. Keiseli lej porceju trauceņūs, puorkaisa ar cukru i dūd atdzist. Padūd ar pīnu, putu kriejumu voi saļdiejumu. Taipat taisa juoņūgu i upiņu keiseļus.

Kirbu keiseļs

1. variants. 360 g kirbu, 50 g svīsta, 100 g cukra, 2 gluozis pīna, 40 g buļbu cītis, vanilins.

Kirbi (bez myzys i sāklu) sareivej skaideņuos, izlaidynuotā svīstā sautej meikstu. Tod izberž caur sītu, dalej sakarsāta pīna (1 gluozi), cukra, aizvuorej, dalej pīnā (1 gluoze) atjauktu buļbu cīti, vanilinu, vēl reizi aizvuorej. Lej dziļūs deserta škeivūs, dūd atdzist i puorlej ar dzērviņu mērci.

2. variants. 360 g kirbu, 1 gluoze iudiņa, 3 gluozis pīna, 60 g buļbu cītis, vanilins, 120 g cukra.

Sasmolcynuotus kirbus iudinī izsautej meikstus, izberž caur sītu, dalīk vuorūšam pīnam (2 gluozis), daber cukra, vanilina, pīnā (1 gluoze) atjauktys buļbu cītis, aizvuorej.

Cārmyušku keiseļs

400 g cārmyušku ūgu, 1 l iudiņa, 130 g cukra, 60 g buļbu cītis.

Ūgys juolosa piļņeigi gotovys, kod jīmuos vysvairuok sulys. Ūgys nūskoloj, 10 minutu brucynoj (plaucej) vardūšā iudinī, tod saber soltā iudinī i tur 3 dīnys, iudini vairuokys reizis juonūmaina, tod ūgys gaisynoj sovu ryugtumu. Ūgys puorlej ar iudini, vuorej meikstys, daber cukra, iudinī atjauktys buļbu cītis, aizvuorej. Atdzysušu lej bļūdeņuos, puorlej ar pīnu. Cārmyušku keiseli var taiseit nu sulys. Kod ūgys izvuoreitys meikstys, masu izkuoš caur marli. Sulai var dalīt upiņu voi uobeļu sulys.

Pīna keiseļs

1 l pīna, 120 g cukra, 60 g buļbu cītis, vanilins.

Vardūšam pīnam (3 gluozis) daber cukra, vanilina i soltā pīnā (1 gluoze) atjauktys buļbu cītis, iz mozys guņtenis vuorej, maisūt ar kūka lizeiku. Keiseli lej dziļūs deserta škeivūs, puorkaisa ar cukru, atdzysušu puorlej ar dzērviņu mērci. Pīna keiseļam var dabērt 40 g apgrauzdātu, sasmolcynuotu lozdu rīkstu. Lai pīna keiseļs nabyutu tik staipeigs, pusi buļbu cītis var aizstuot ar kvīšu myltim.

Skuobiņu keiseļs

200 g skuobiņu, 1 l iudiņa, 160 g cukra, 60 g buļbu cītis, suoļs.

Skuobinis sautej nalelā iudiņa daudzumā, daber čipierksneiti (škipšnu) suoļa, izmaisa, skuobinis izberž caur smolku sītu i dalej puorejū iudini, cukru, vuorej 3 minutys. Tūlaik dalej soltā iudinī atjauktu buļbu cīti, aizvuorej, salej bļūdeņuos, dūd atdzist, puorlej ar pīnu.

Rudzu maizis keiseļs

400 g rudzu maizis, 1 l iudiņa, 120 g kaltātu uobeļu, 120 g cukra, 60 g buļbu cītis.

Škēlēs sagrīztu kaltātu apcaptu maizi puorlej ar iudini i vuorej, cikom maize izškeiduse, izberž caur sītu, daber cukra, uobeļus (“Antonovka”) bez mizenis i vuorej, cikom uobeli meiksti, tod dalej soltā iudinī atjauktys buļbu cītis, aizvuorej, salej bļūdeņuos. Atdzysušu padūd ar pīnu, putu kriejumu voi saļdiejumu.

Uobeļu saputuojums

1. variants. 400 g uobeļu (“Antonovka”), 400 g iudiņa, 60 g mannys, 100 g cukra.

Nūmozguotus uobeļus sagrīž ar vysu myzu i serdi, puorlej ar iudini i vuorej. Tod izberž caur sītu. Bīziņam daber cukra, mannys, ļaun sabrīst, lej bļūdā, atdzysušu saputoj styngruos putuos. Padūd ar pīnu.

2. variants. 500 g soldonskuobu uobeļu, 100 g cukra, 2 ūlu boltonumi.

Uobeļus cepeškruosnē izcap, izberž caur sītu, daber cukra, samaisa. Atdzysušai masai dalīk ūlu boltonumus i saputoj styngruos putuos. Padūd ar putukriejumu, vanilis mērci.

Dabasu manna

150 g dzērviņu, 400 g iudiņa, 100 g cukra, 60 g mannys.

Dzērvinis puorlosa, samaiga, izspīž sulu. Mizenis puorlej ar iudini, vuorej 5 minutys, izkuoš. Nūvuorejumam daber cukra, maisūt lieni daber mannu, karsej, cikom manna sabrīst, tod dalej dzērviņu sulys. Masu lej bļūdā, mudri atdzysynoj i putoj, cikom masa palīk gaiša, ierdona, palykuse leluoka sovūs apjūmūs 2–3 reizis. Dabasu mannu lik dziļūs deserta škeivūs, puorlej ar soltu pīnu.

Bryukliņu īvuorejuma saputuojums

600 g bryukliņu īvuorejuma, 4 ūlu boltonumi.

Bryukliņu īvuorejumam dalīk ūlu boltonumus i saputoj styngruos putuos voi, saputuotam styngruos putuos īvuorejumam, pa daļom dalīk īvuorejuma. Padūd ar pīnu voi vanilis mērci.

Juoņūgu želeja

1 gluoze ūgu, 2 gluozis iudiņa, 100 g cukra, 15 g želatina.

Ūgys nūskoloj, samaiga, izspīž sulu. Mizenis puorlej ar iudini (1 1/2 gluozis), vuorej 5 minutys, izkuoš, dalīk cukru. Aizvuoreitā, atdzysušā iudinī dūd sabrist želatinam, tod želatinu i sulu dalej nūvuorejumam, karsej, cikom želatins izškeids, tod caur divejuos kuortuos salūceitu marli izkuoš. Ar soltu iudini izskoluotuos veidneitēs (4) salej želeju i soltā vītā dūd jai sarecēt. Želeju var salīt arī (4) pluotuos veina gluozēs.

Padūd ar putu kriejumu. Taipat taisa dzērviņu, upiņu, bryukliņu, avīkšu želeju.

Pīna želeja

400 g pīna, 2 ūlu dzaltonumi, 80 g cukra, 40 g lozdu rīkstu, vanilins, 12 g želatina.

Ūlu dzaltonumus ar cukru i vanilinu saputoj. Vysu laiku maisūt, dalej aizvuoreita pīna (300 g) i karsej, cikom masa nadaudz sabīzej. Rīkstu kūdulus, iz ponnys maisūt, apgrauzdej. Tod nūtryn bryunū mizeņu i rīkstus sasmolcynoj. Ūlu i pīna maisejumam daber rīkstus, pīnā (100 g) sabrīduša želatina i maisa, cikom želatins izškeist. Pylā porceju trauceņūs i ļaun sarecēt. Padūd porlītu ar dzērviņu mērci voi syrupu.

Bīšu i cydoneju sulys želeja

150 g bīšu sulys, 1–2 krystnaglenis, 100 g cydoneju sulys, 150 g iudiņa, 80 g cukra, 12 g želatina.

Bīšu sulu ar krystnagleņom vuorej 3 minutys, dalīk cukra (krystnaglenis izjam), dalej cydoneju sulys i iudinī izbrīdynuota želatina. Maisa, cikom želatins izškeist. Škeistums veidnē sarec, tod jū sadola kubiceņūs, lik porceju trauceņūs, padūd ar putu kriejumu voi saļdiejumu.

Želejom, kod tuos vēl nav da gola sareciejušys, izlik saputota kriejuma (1 gluozi) i labi saputoj, tūlaik ļaun sarecēt da gola. Tai var sataiseit vysaidu augļu i ūgu sulu kremus.

Kuortainuo želeja

Kuortainū želeju taisa nu 2 voi 3 želeju. Pīmāram: dzērviņu, pīna, kirbu voi uobeļu sulys. Cyts variants: bīšu i cydoneju sulys, skuoba kriejuma, juoņūgu sulys želejjs.

Ar soltu iudini izskoluotā veidnē i lej dzērviņu želeju, kod želeja palīk bīza, puorlej pīna želeju (syltu), kod pīna želeja sabīzej, puorlej uobeļu sulys želeju. Sareciejušū želeju sadola porceju gobolūs, lik trauceņūs. Rūtoj ar putu kriejumu voi puorlej ar augļu – ūgu syrupu.

Želeju ūlys

Ūlys nūmozgoj, obejūs golūs izdur paleluokus caurumeņus (vīnā leluoku, ūtrā – mozuoku), izpyuš saturu i čaulu izskoloj ar soltu iudini. Sataisa vysaidys želejjs – vēl nasabīziejušu želeju pylā ūlys čaulā pa leluokū caurumeņu, mazuokū ar papeiru aizleimej, tod aizleimej arī leluokū caurumeņu, nūlik soltā vītā, lai sarecej. Pyrms padūšonys puorsyt ūlu čaulenis i želeju ūlys salīk stykla traukūs.

Kaltātu augļu kreams

100–150 g kaltātu augļu (šlivys, uobelī voi aprikozis), 400 g iudiņa, 80 g cukra, 200 g soldonuo kriejuma (35%), 4 g želatina.

Kaltātus augļus nūskoloj, puorlej ar iudini, daber cukra i lieni vuorej, cikom augli izškeiduši (šlivom izjam kauļeņus). Augļus iztryn caur sītu i soltai masaī dalej izškeidušū želatinu, īmaisūt saputotā kriejumā. Padūd ar augļu voi ūgu syrupu.

Auzu puorslu kreams

1/2 gluozis auzu puorslu, 80 g cukra, 1 1/2 lizeikys svīsta, 200 g soldonuo kriejuma (35%), 1/2 cytrona, 8 g želatina, 1/3 gluozis pīna.

Auzu puorslys samaisa ar cukru (40 g), izlaidynuotā svīstā apgrauzdej. Pīnā dūd sabrist želatinam, kas vāluok, karsejūt pūds pūdā (iudiņa peļdē) izškeist. Kriejumu putoj ar atlykušū cukru, dalīk sareivātu cytrona mizeņu, sulu, izškeidynuotū želatinu (syltu), vysbeidzūt putu kriejumā īmaisā atdzysušys auzu puorslys. Kremu salīk porceju trauceņūs, puorlej ar uobeļu sulys želejjs mērci.

Mērce: 200 g uobeļu sulys, 4 g želatina.

Želatinam dūd sabrist obeļu sulā (100 g). Atlykušū sulu karsej, cikom sula aizvyrst, dalej sulu ar želatinu, maisūt jis izškeist, atdzesej, sakuļ.

Rudzu maizis krems

3/4 gluozis sareivātys, sabrīdušys rudzu maizis, 1/2 gluozis avīkšu voi zemiņu īvuorejuma, 1 1/2 gluozis soldonuo kriejuma, 8 g želatina, iudiņs.

Saputotam kriejumam (1 gluoze) dalīk īvuorejuma, izlaidynuota želatina i sareivātys rudzu maizis. Līk porceju trauceņūs, dūd sabizēt, rūtoj ar cukrā apgrauzdātu, sareivātu maizi i putukriejumu (1/2 gluoze).

Saļdiejuma krems

3 ūlys, 3 lizeikys cukra, 1 gluoze pīna, vanilins, 400 g kriejuma saļdiejuma, 20 g želatina, 1/2 gluozis iudiņa.

Iudinī dūd sabrīst želatinam. Ūlys saputoj ar cukru, karsejūt maisa, cikom cukrys izškeist, dalej aizvuoreita pīna, vanilina i sabrīduša želatina. Masu atdzesej, dalīk saļdiejumu i mikserī saputoj, līk ladaskapī, lai sabīzej. Kremu var salikt porceju trauceņūs, tod dūt tam sarecēt.

Pīna i ūlu maisejumam var dalīkt 100 g sasmolcynuotu, grauzdātu rīkstu, 100 g sagrīztu augļu, 25 g kakao puļvera voi 1 lizeiku kopejis bez nūsādumu.

Maunūšuos solys

600 g pīna, 4 ūlys, 100 g cukra, vanilins.

Ūlu boltonumus ar pusi dūtuo cukra saputoj styngruos putuos, ar lizeiku pykys līk vardūšā pīnā vīnā kuortā i apgrūzūt izkarsej 3 minutys. Tod pykys ar putu lizeiku nu pīna izjam, kuortoj dziļūs porceju škeivūs. Ūlu dzaltonumus saputoj ar palykušū cukru, dalīk vanilina, atjauc ar pīnu, kurā karsejās ūlu boltonumu pykys, maisūt karsej, cikom mērce nadaudz sabīzej, tūlaik mērci lej iz puorceju škeivūs salyktūs pyku (solu). Padūd soltu.

Kriejuma pudeņš

200 g skuoba kriejuma, 4 lizeikys kvīšu myltu, 4 ūlys, 100 g cukra, 1 lizeika svīsta, sareivāta cytrona mizeņa.

Kriejumā īmaisā myltus, cukru i maisūt aizvuorej. Soltai masai dalīk ūlu dzaltonumus, cytrona mizeņu i styngruos putuos saputotu ūlu boltonumus. Masu līk ar svīstu izistā veidnē i cepeškruosnē cap videjā syltumā 25–30 minutu. Padūd syltu voi soltu ar ūgu mērci.

Rudzu maizis sacapums

500 g rudzu maizis, 500 g soldonskuobu uobeļu, 100 g cukra, 1 lizeiceņa kaneļa, 100 g svīsta, 1 ūla, 1 gluoze pīna.

Nūbrīdušu maizi sareivej iz smolkuos reivis, samaisa ar kanieli i daļu cukra. Uobeļus nūteirej, sagrīž šķēleitēs. Veidni izīž ar svīstu, līk vīnu kuortu sareivātys rudzu maizis, puorlīk ar svīsta piceņom, izlīk ar palykušū cukru sacukravuotys uobeļu šķēleitis, tod otkon puorkaisa maizi, puorlīk ar svīsta piceņom, puorlej ar pīnā sakultu ūlu. Cap cepeškruosnē apmāram 30–35 minutys. 10–15 minutu cap aiztaseitā veidnē, tod vuoku nūjam. Padūd ar pīnu.

Svaigu uobeļu vītā var līkt kaltātus, kurus pyrma izmiercej.

Boltmaizis i uobeļu sacapums

1 kukuleits boltmaizis, 500 g soldonskuobu uobeļu, 3 gluozis pīna, 1 ūla, 3/4 gluozis cukra, 100 g svīsta, kaneļs voi reivāta cytrona mizeņa.

Boltmaizis kukuļam nūgrīž gorūzu i maizi sagrīž šķēlēs. Veidni izīž ar svīstu, puorkaisa ar reivmaizi. Boltmaizis šķēlis pyrma apmiercej pīnā, tod salīk vīnu pi ūtrys. Puorlīk šķēleitēs (sagrīztus voi sareivātus) uobeļus, kuri samaiseiti ar cukru i garšvīlu, puorlīk ar svīsta piceņom, viersā otkon līk pīnā apmārcātys boltmaizis šķēlis. Ūlu sakuļ ar 1 gluozi pīna, puorlej boltmaizei, puorlīk ar svīsta piceņom, puorkaisa ar reivmaizi. Cap cepeškruosnē pyrma 30 minutu aiztaseitā, tod vēl 20 - attaseitā veidnē. Padūd syltu ar pīnu.

Syltais uobeļu torteņš (kūka)

**400 g soldonskuobu uobeļu, 150 g cukra, 20 g svīsta.
Meiklei: 140 g kvīšu myltu, 70 g svīsta, 40 g cukra, 1 ūlys dzaltonums, suoļs.**

Myltus samaisa ar cukru, druponu suoļa i ikopoj gabaleņūs sadaleitu svīstu, ūlys dzaltonumu. Uotri sameica vīndabeigā meiklē, nūlīk iz 1 stuņdi soltumā.

Tikam karamelizej 100 g cukra i līk tortis veidnē voi dziļā ponnā, lai karamelizātais cukrys puorkluotu veidnis molys (3 cm augstumā) i pamatu. Karamelizātajam cukram juoatdzist. Nūmyzuotus uobeļus sagrīž šķēleitēs, salīk veidnē, puorkaisa ar atlykušū cukru (50 g) i puorlej ar izlaidynuotu svīstu. Meikli labi izveļ, puorlīk uobelīm. Cap korstā cepeškruosnē apmāram 20 minutu. Izcaptu izguož ūtraži. Padūd ar pīnu.



SOLDONUOS MĒRCIS I KOMPETYS

Vanilis mērce

400 g pīna, 2 ūlu dzaltonumi, 60 g cukra, vanilins.

Ūlu dzaltonumus ar cukru i vanilinu saputoj. Tod, lieneitem maisūt, dalej aizvuoreita pīna, karsej, vysu laiku maisūt, cikom mērce nadaudz sabīzej.

Ūgu mērce

400 g iudiņa, 100 g ūgu (dzērviņu voi juoņūgu), 60 g cukra, 12 g buļbu cītis.

Dzērvinis puorlosa, nūskoloj, samaiga, izspīž sulu. Mizenis aplej ar iudini, aizvuorej i izkuoš. Škeistumam dalīk cukra, iudini atjauc buļbu cīti i aizvuorej, dalej dzērviņu sulys.

Dzērviņu syrups

100 g dzērviņu, 100 g iudiņa, 100 g cukra.

Dzērvinis nūskoloj, samaiga, aplej ar iudini, vuorej 3–5 minutys. Tod izkuoš caur dubultu marli, lej atpakaļ kotlā, dalīk cukra, aizvuorej.

Soldonuo kriejuma syrups

1 gluoze cukra, 1/2 gluozis iudiņa, 1 gluoze soldonuo kriejuma (35%), 30 g koņjaka voi spirta.

Cukru ar iudini savuorej syrupā, korstam syrupam dalej kriejuma, izmaisa, dalej koņjaka voi spirta. Atdzysušā salej buteli pīna, tur vāsā vītā.

Kompetys "Gūteņa"

1 gluoze pīna voi soldonuo kriejuma, 1 gluoze cukra, vanilins, 1 lizeika svīsta.

Pīnu (kriejumu) ar cukru vuorej, dalīk vanilina, maisa cikom syrups sabīzej. Masai juobyut bīzai, gaiši bryunai. Škeivi īzīž ar svīstu, izlej masu 1 cm bīzumā. Nadaudz atdzysušu saveļ (ar svīsta paleidzeibu), sagrīž gabaleņūs. Syrupam var dabērt 100 g apgrauzdātu, sasmolcynuotu rīkstu voi 2 lizeikys kakao puļvera.

Kriejuma saļdiejums

4 ūlys, 1 gluoze cukra, 2 gluozis soldonuo kriejuma (35%), garšvīla.

Ūlu dzaltonumu saputoj ar cukru (1/2 gluozis), dalīk garšvīlu (vanilinu, 1 lizeiku kopejjs bez nūsādumu voi 3 lizeikys kakao puļvera), saputota kriejuma ar cukru (1/4 gluozis) i ar palykušū cukru styngruos putuos saputotu ūlu boltonumus. Mozūs trauceņūs salīk saļdiejumu. Traukus labi aiztaisa i 24 stuņdis saļdej saldātovā. Nu tuo, kaidys garšvīlys dalyktys, mainuos saļdiejuma garša i nūsaukums.



**MEIKLIS
IZSTRUODUOJUMI,
CAPUMI,
KEKSI I TORTIS**

Būrkuonu maize

1 kg kvīšu myltu, 1 kg būrkuonu, 250 g pīna, 100 g tauku, 150 g cukra, 50 g rauga, 5 g suoļa, 4–5 krystnaglenis, 1 ūla.

Taisa rauga meikli ar īraugu. Pasacālušam īraugam dalīk taukūs sutynuotus, caur sīteņu izbarztus būrkuonus, cukru, suoli, sabarztys krystnaglenis i puorejūs myltus, sameica i saraudzej. Nu izryugušys meiklis taisa kukuleišus voi līk veidnē, raudzej, puorzīž ar sakultu ūlu i cap cepeškruosnē.

Taipat gatavej kirbu maizi.

Meiklis gataveišona ar īraugu: pīnu sasylda leidz 30–35°C, daber pusi izsejuotu myltu, atjaukta rauga i samaisa škeistu meikli – īraugu, puorkaisa ar myltim, syltā vītā raudzej 1–1 1/2 stuņdi.

Čymynu maizeitis

1 kg kvīšu myltu, 0,5 kg vuoreitu buļbu, 1 1/2 gluozis pīna, 2 ūlu dzaltonumi, 100 g tauku, 10 g suoļa, 1 lizeiceņa cukra, 50 g rauga, 1 ūla, čymyni, 60 g svīsta.

Meikli taisa ar īraugu. Syltā pīnā īmaisa samoltys buļbis, dalīk 1/3 daļu kvīšu myltu, atjaukta rauga, daber cukra. Meikli puorkaisa ar myltim, puorsadz ar drēbeiti, syltā vītā raudzej. Izryugušai meiklei dalīk palykušūs myltus, suoli, izlaidynuotus taukus, ūlu dzaltonumu, sameica, otkon raudzej. Tūlaik meikli saveļ, sadola gabaleņūs (50 g), iz ītaukuota meiklis dieļa ar dalnu saveļ styngruos, opoluos maizeitēs, līk iz īzīstys plāts, 10 – 15 minutu ļaun meiklei pasaceļt.

Tod maizeitei vydā īspīž dūbeiti (ar 3 kūpā salyktim pierstim), vēļ reizi ļaun meiklei pasaceļt, puorzīž ar sakultu ūlu, īdūbumā līk svīsta piceņu, puorkaisa ar čymynim, cap cepeškruosnē videjā syltumā.

Špeka peiriedzeni

500 g kvīšu myltu, 1 gluoze pīna, 3 lizeikys skuoba kriejuma, 25 g rauga, 75 g tauku, 25 g cukra, 5 g suoļa, 1 ūla. Piļdejumam: 350 g kapceita cyukys špeka, 50 g seipūlu, mōlti pypari.

Meikli taisa bez īrauga. Saraudzātu meikli sadola gabaleņūs (30 g), saveļ bumbeņuos i iz meiklis dieļa 10 – 15 minutu raudzej. Tod kotru gabaleņu saspīž plokonu, vydā līk špeka piļdejumu, meiklis malenis saspīž viers piļdejuma, ar obejom rūkom veļūt, izleidzinoj piļdejumu, veidoj garonus peiriedzeņus, iz golu tīvuokus i īlīk jūs pusmieneša formā. Peiriedzeņus līk iz īzīstys plāts, raudzej, apvylynoj nadaudz sakultā ūlu boltonumā i puorzīž ar ūlu dzaltonumu, cap cepeškruosnē styprā syltumā. Izcaptys peiriedzeņus puorzīž ar izlaidynuotu svīstu.

Špeka piļdejumam: kapceitu cyukys kryuteža gobolu (bez uodys) sagrīž mozūs gabaleņūs i nadaudz apcap kūpā ar sasmolcynuotim seipūlim. Puorkaisa ar pyparim, samaisa. Kapceitu cyukys gaļu var naapcept, piļdejumu taisa ari bez seipūlu.

Uobeļu maize

1. variants. 500 g kvīšu myltu, 250 g pīna, 25 g rauga, 100 g svīsta, 100 g cukra, 5 g suoļa, 800 g uobeļu (“Antonovka”), 50 g cukra, 50 g svīsta, kaniēļs, pūdercukrys.

Meikli taisa bez īrauga. Saryugušu meikli izveļ 1 cm bīzumā, līk iz īzīstys plāts, izleidzinoj, saraudzej. Tod rynduos līk nūteireitu uobeļu škēleitis, pameišus cytu aiz cytys, puorzīž ar izlaidynuotu svīstu, puorkaisa ar cukra i kaneļa maisejumu i cap cepeškruosnē videjā syltumā, cikom uobeli meiksti i maize apcapuse bryuna. Atdzysušu maizi puorkaisa ar pūdercukru i sagrīž.

Svaigu uobeļu vītā var līkt ari kaltātus uobeļus, kurus pyrms likšonys iz meiklis izmiercej. Iz plātē izleidzynuotuos meiklis var pluonā kuortā izlīkt vuoreitu kremu (recepti vērtīs pi “Trausluo torte”) i viersā līkt uobeļu škēleitis.

Uobeļus var puorlīt ar ūlu i kriejuma masu: 3 ūlu dzaltanomus saputoj ar 200 g cukra, dalīk 3/4 gluozis skuoba kriejuma, sareivātu cytrona mizeņu, izlaidynuota svīsta (1 lizeiku), saputotu ūlu boltonumu (3), 1 lizeiku kvīšu myltu i samaisa.

2. variants. 600 g kvīšu myltu, 200 g pīna, 2 lizeikys skuoba kriejuma, 100 g augu eļlis, 50 g cukra, 1/2 lizeicenis suoļa, 50 g rauga, 700 g uobeļu (“Antonovka”).

Druponom: 150 g svīsta, 150 g cukra, 200 g kvīšu myltu, garšvīla.

Gatavej meikli ar īraugu. Saryugušu līk iz īzīstys plāts, izveļ i izleidzinoj 1 cm bīzumā, puorkluoj ar nūteireitom uobeļu škēleitem, puorkaisa ar druponom i cap cepeškruosnē videjā syltumā 20–30 minutu. Atdzysušu sagrīž gabaleņūs.

Druponom myltus ar cukru, garšvīlu (vanilīnu) samaisa, dalīk mozim gabalenim sagrīžta svīsta i ar rūkom saberž druponuos.

Trausluo torte

300 g svīsta voi margarina, 3 gluozis kvīšu myltu, 3/4 gluozis pīna voi 3/4 gluozis iudiņa, 1 ūla, suoļs, 1 lizeiceņa etika.

Vanilis kremam: 2 gluozis pīna, 4 ūlys, 1 gluoze cukra, 2 lizeikys kvīšu myltu, 150 g svīsta, vanilins.

Izsejuotūs myltūs ar nazi īkopoļ svīstu, iztaisa dūbeiti, īlej pīna (voi iudiņa), kurūs īmaiseita ūla, suoļs, etiks, turpynoj kopuošonu, cikom meikle suoc veļtīs komulī. Mudri sameica, nūlīk iz 1 stuņdi ladaskapī. Tod meikli sadola 4 voi 6 daļuos, kotru daļu izveļ 3 mm bīzā pluoksnē, sadūrsta ar dakšeņu i cap cepeškruosnē gaiši bryunu. Izcaptys pluoksnis ir trauslys, lyuztūšys. Izcaptys korstuos pluoksnis nadreikst cytu cytai līkt viersā. Atdzysušys pylda ar vanilis kremu (vīnu kuortu var piļdeit ar soldonskuobu uobeļu masu), tortis molys nūleidyņoj, atgrīzumus sasmolcynoņoj, ar tīm puorkaisa tortei viersu. Marlē īlīk pūdercukru, puorkaisa torti.

Vanilis kremam ūlys saputoj ar cukru, dalīk myltus, vanilīnu i, lieni maisūt, dalej aizvuoreita pīna. Masu maisūt karsej iz mozys guņtenis, cikom sabīzej. Atdzysušā kremā īmaisa saputuotu svīstu. Kremam var dalīt 1–2 lizeikys koņjaka.

Buljona peiriedzeni

3 1/2 gluozis kvīšu myltu, 1 gluoze pīna, 250 g margarīna, 50 g rauga, 1 lizeika cukra, 1/2 lizeiceņa suoļa, 2–3 ūlys.

Piļdejums: 600–700 g vuoreitys lellūpa galis, 2 seipūli, 1 lizeika svīsta, molti pypari, buljons, suoļs.

Sasiļdeitā pīnā īber suoli, cukru, sadrupynuotu raugu i maisa, cikom raugs izškeist, tod daber izsejuotu myltu, izmaisa i dalīk izlaidynuota margarīna. Meikli sameica, nūlīk soltā vītā iz 1–2 stuņžu. Tod meikli saveļ i sadola 7 daļuos. Kotru daļu izveļ pluonā, opolā rīpeitē, ar meiklis ritineiti sagrīž 12 treisstyureišūs. Kotra treisstyura plotuokajā molā līk piļdejumu i satyn, aizspīž golus. Peiriedzeņus līk iz plāts, puorziž ar sakultu ūlu, cepeškruosnē cap gaiši bryunus.

Piļdejumam gaļu samaļ kūpā ar svīstā apcāptim, sasmolcynuotim seipūlim, dalej buljona, daber suoļa, pyparu.

Lelais peirāgs ar kuopustu piļdejumu (18 personom)

1,2–1,5 kg kvīšu myltu, 1 3/4 gluozis pīna, 3 lizeikys skuoba kriejuma, 150 g augu eļlis, 50 g cukra, 1 lizeiceņa suoļa, 50 g rauga, 1 ūla.

Piļdejumam: 1 1/2 kg svaigu kuopustu, 4–5 ūlys, 1 seipūls, 150 g svīsta, 20 g suoļa, cytronskuobe, 1–2 lizeikys cukra.

Taisa rauga meikli ar īraugu. Saraudzātū meikli izveļ 1 cm bīzā pluoksnē i sadola divejuos navīnaiduos daļuos. Mozuokū daļu līk iz sagataveitys plāts i izlīk piļdejumu. Ar leluokū meiklis daļu puorsadz piļdejumu, molys aizlūka aiz pyrmuos meiklis maleņu. Peirāgu raudzej, puorziž ar sakultu ūlu, ar dakšeņu sadūrsta i cap cepeškruosnē mārōnā syltumā. Atdzysušu sagrīž kvadratveida gabaleņūs.

Piļdejumam kuopustus smolkai sagrīž, puorkaisa ar suoli i saspaida, cikom suoc atsadaleit sula. Seipūlu sagrīž, apcap svīstā (1/2 lizeicenis), dalīk kuopustus ar sulu i sutynoj iz mozys guņtenis, dalīkūt svīstu, cukru, cytronskuobi. Kod kuopusti atdzīst, dalīk sakopuotys, cītai nūvuoreitys ūlys.

Uobeļu peirāgs

6 soldonskuobi uobelī (“Antonovka”), pūdercukrys.

Meikle: 3 ūlys, 1 gluoze cukra, 1 gluoze myltu, 1/2 lizeicenis dzeramuos sodys, 1/2 lizeiceņa cytronskobis, garšvīla.

Nūteireitus uobeļus sagrīž škēleitās, salīk veidnē divejuos kuortuos, puorlej meikli i mārōnā syltumā cap 30–40 minutu. Gotovu izguož ūtraizi, puorkaisa ar pūdercukru.

Meikle ūlys sakul ar 1 gluozi cukra, daber myltu, kas sajaukti ar dzeramū sodu i cytronskuobi, garšvīlu.

Jubilejis kļingers

1 kg kvīšu myltu, 400 g pīna, 75 g rauga, 350 g svīsta, 250 g cukra, 8 ūlu dzaltonumi, 200 g roziņu, cytrona mizeņa, 0,5–1 g safrana, 10 g suoļa, 50 g mandeļu voi rīkstu, 1 ūla, pūdercukrys.

Meikli taisa ar īraugu. Atdzeivynuotam īraugam dalīk svīsta, kas saputots ar cukru, ūlu dzaltonumim i sareivātu cytrona mizeņu, safranu (var pīlīkt arī naža голу kardamona), nūskalotys, nūsausynuotys, myltūs apvylynuotys rozinis, sameica i raudzej. (Safranu izkaļtej, saberž, aplej ar nadaudz korsta pīna voi iudiņa, ļaun īsaviļkt, izkuoš, dzaltonū škeistumu dalej meiklei).

Nu meiklis sataisa kļingeri, līk iz plāts, pagaida, cikom meikle pasaceļ, puorziž ar sakultu ūlu, puorkaisa ar sakopuotom mandelem voi rīkstīm i cap mārōnā syltumā.

Auzu puorslu capumi

500 g auzu puorslu, 250 g svīsta, 200 g cukra, 3 ūlys, sareivāta cytrona mizeņa.

Auzu puorslys apgrauzdej svīstā (125 g), atdzesej i daber svīstam, kas saputots ar cukru. Auzu puorslu masai dalīk sareivātu cytrona mizeņu, ūlys. Ar lizeiceņu meiklis picenis līk iz plāts, cepeškruosnē cap gaiši bryunys. Atdzysušys ar plotu nazi nūjam nu plāts.

Capumi ar mīlem (raugu)

200 g margarīna, 1 gluoze skuoba kriejuma, 2 gluozis kvīšu myltu, 30 g rauga, 1 ūla, cukrys, kaneļs, suoļs.

Margarīnu ar nazi īkopolj myltūs. Kriejumā īmaisa suoli (1/2 lizeiceņa), sadrupynuotu raugu i dalīk myltīm, sameica meiklē. Meikli izveļ 4 mm bīzumā, puorziž ar sakultu ūlu, puorkaisa ar cukru i kaneli, ar meiklis ritineiti sagrīž 10 cm garuos i 2 cm plotuos slūksnēs. Puorlīk iz sagataveitys plāts, cap cepeškruosnē mārōnā syltumā. Daļu capumu (meikli) var puorkaiseit ar sasmolcynuotim rīkstīm i cukru.

Čymynu staņdzenis

150 g kvīšu myltu, 150 g vuoreitu buļbu, 150 g svīsta, 1/2 lizeiceņa suoļa, ūla puorzīsšōnai, čymyni.

Buļbis samaļ galis mašynā. Myltus samaisa ar suoli. Svīstu ar nazi īkopolj buļbēs i myltūs, tod labi sameica meikli, pamat iz 30 minutu soltā vītā. Nu meiklis izveļ 12–15 cm garus i 1 cm plotus stīneišūs, puorziž ar sakultu ūlu, puorkaisa ar čymynim, cap cepeškruosnē mārōnā syltumā gaiši bryunus (20–30 minutu). Atdzysušūs salīk stykla vāzē (gluozē) stuovyns.

Ūlu boltonumu capumi (bezē)

5 ūlu boltonumi, 1 1/2 gluozis cukra, vanilins.

Ūlu boltonumus saputoj styngruos putuos, putošonys beiguos pa daļom daber 1 gluozi cukra i nadaudz vanilina. Tūlaik, vīgli ūcylojūt, daber cukra. Iz plāts, kas īzīsta ar taukim i puorkaiseita ar buļbu cīti, nu koņditorejjs maisēna izspīž capamū maisejumu. Cap cepeškruosnē 110° C temperatūrā apmāram 1 1/2 stuņdi.

Capumim var dalīt dzērviņu voi aroneju sulu, tod capumi īsakruosuos.

Žagareni

200 g kvīšu myltu, 1 ūla, 1/2 gluozis skuoba, bīza kriejuma, 1 lizeika cukra, 2 lizeikys brandiveņa, garšvīla, cepšonaī augu eļļa, pūdercukrys.

Ūlu ar cukru saputoj, dalīk vanilina, kriejuma, izsejuotūs myltus, brandiveņu, sameica meikli i pamat iz 30 minutu soltā vītā. Meikli izveļ 2 mm bīzumā, sagrīž 4 cm plotuos slūksnēs, ar meiklis ritineiti da vyda tuos sagrīž šauruokuos slūksneitēs, kurys sadola 6 cm garūs gabaleņūs, kotru gabaleņu saveļ, cap lelā sakarseitys eļlis daudzumā bryunus. Gotovus nadaudz atdzesej i puorkaisa ar pūdercukru.

Rūzeitis

125 g kvīšu myltu, 2 ūlys, 1 lizeika cukra, 125 g pīna, 50 g soldonuo kriejuma, vanilins, suoļs, cepšonaī kulinarejjs tauki (500 g), pūdercukrys.

Ūlys sakuļ ar cukru, suoli i vanilinu, daber izsejuotus myltus, dalej pīna i samaisa. Dalīk kriejuma, meikli labi sakuļ. Meikleī juobyut paškidrai. Pamat iz 30 minutu vāsā vītā. Sakarsātūs taukūs līk capumu veidneiti, kas pīstyprynuota pī rūktura ar kūka spolu, sakarsej, īmārc meiklē, tod līk korstūs taukūs i cap capumus gaiši dzaltonus. Izcaptus līk iz sīta, lai nūtacātu tauki, nadaudz atdzysušus, puorkaisa ar pūdercukru.

Soltuo torte

400 g capumu (“Jubilejīs” i c.).

Kremam: 150 g svīsta, 2 ūlys, 1 gluoze cukra, 50 g kakao.

Ūlys ar cukru maisūt karsej, dalīk svīsta gabaleņus, karsej maisūt, cikom cukrys izalaiž, daber kakao puļvera, samaisa. Korstū kremu puorleļ iz mozūs gabaleņūs salautūs biskvitu, izmaisā, salīk nadziļā traukā, izveidoj tortis opolū formu. Šokoladis masu var saveļt i likt iz pergamenta, sateit, i nūlikt soltā vītā, lai atdzīst. Atdzysušu sagrīzt.

Vosorys peiriedzeni

2 gluozis kvīšu myltu, 200 g margarina voi svīsta, 2 lizeikys skuobuo kriejuma, suoļs, 1 ūla. Piļdejumam: 3 cītai vyrtys ūlys, 100–150 g seipūlu lokstu, 60 g svīsta, 1/2 lizeicenis suoļa.

Margarinu voi svīstu ar nazi īkopoļ myltūs, dalīk kriejuma, kuram dabārts suoļs. Labi sameica meiklē i nūlīk iz 1 stuņdis soltā vītā. Tod meikli izveļ 4 mm bīzu, izspīž opolys ripeitis, kotrā līk piļdejumu, meiklis molys saspīž, iztaisa garonus peiriedzeņus, apmiercej sakultā (nadaudz) ūlu boltonumā, salīk iz plāts, puorzīž ar ūlu dzaltonumu i cap cepeškruosnē styprā korstumā.

Piļdejumam – saputuotam svīstam dalīk suoļa, smolkai sagrīztus seipūlu lokstus, sakopuotys voi iz reivīs sareivātys ūlys.

Aleksandra torteņš (kūka)

2 gluozis kvīšu myltu, 100 g svīsta, 100 g margarina, 1 ūla, 3/4 gluozis cukra, 1/2 lizeicenis kaneļa, 1 1/2 lizeiciņa capamuo puļvera, 1/2 cytrona sulys, 1/2 gluozis pūdercukra.

Piļdejumam: 1/2 gluozis bīza avīkšu īvuorejuma.

Glazurai: 1 gluoze pūdercukra, 1/2 cytrona sulys.

Svīstu, margarinu saputoj ar cukru, dalīk ūlu, kaneļa, izsejuotu myltu, samaiseitu ar capamū puļveri. Meikli izveļ 4 mm bīzumā, līk iz sagataveitys plāts, cap cepeškruosnē videjā syltumā 20–25 minutys. Izcaptu sadola 2 daļuos. Vīnu puorzīž ar īvuorejumu, ūtru pusi izlīk viersā, vēļ syltu puorzīž ar glazuru, piečuok sagrīž.

Glazurai cytrona sulu maisā ar pūdercukru, cikom glazura sabīzej.

Kopuotuos rauga meiklis peiriedzeni

500 g kvīšu myltu, 300 g margarina, 1/2 gluozis iudiņa, 50 g mīļu (rauga), 5 g suoļa, 1 lizeiceņa etika, 1 ūla.

Piļdejums: 350 g kapceita, caurauguša špeka, 50 g seipūlu, moltī pypari.

Myltus izsejoļ, īkopoļ margarinu, iztaisa dūbeiti, kurā īleļ iudinī atjauktys mīlis, daber suoļa, dalej etika. Ar nazi škeistumu īkopoļ meiklē, tod ar rūkam labi sameica, nūlīk iz 30 minutu soltā vītā. Meikli izveļ 5 mm bīzu, ar meiklis ritineiti sagrīž vīnaidūs kvadrateņūs. Vīnu kvadrateņa styuri puorzīž ar sakultu ūlu, vydā līk piļdejumu, ar ūlu napuorzīstū styureiti puorlīk piļdejumam, malenis vīgli saspīžūt. Izveiduotūs peiriedzeņus līk iz īzīstys plāts, puorzīž ar sakultu ūlu i cap korstā cepeškruosnē.

Torte “Sandra”

125 g svišta, 125 g cukra, 5 ūlys, 50 g bulbu cītis, 50 g kakao puļvera, vanilins.

Biskvitam: 5 ūlys, 200 g cukra, 160 g kvīšu myltu, 200 g soldonuo kriejuma (35%), 1 cytrons.

Krems: 4 ūlu dzaltonumi, 100 g cukra, 1 gluoze pīna, 25 g kvīšu myltu, vanilins, 200 g svišta, 1 gluoze soldonuo kriejuma, 50 g pūdercukra, reivāta cytrona mizeņa (1/2 lizeicenis). Īvuorejums 1 gluoze (dzērviņu voi bryuklīņu).

Glazura: 100 g pūdercukra, 1 lizeika kakao puļvera, 2 lizeikys iudiņa, 1 lizeiceņa svišta.

Zīdenim: 5 lizeikys pīna maisejuma “Maļutka”, 2 lizeikys ībīzynuota (soldonuo) pīna. Vysu samaisa kūpā.

Tortis taisēišona: Svīstu ar cukru saputoj, putojūt dalīk pa vīnam ūlu dzaltonumam, vanilīnu, izsejuotus myltus, samaiseitus kūpā ar kakao, saputotu ūlu boltonumu. Čap atseviški divejis tortis rypys (25 cm diametrā) māronā syltumā.

Biskvitam ūlu dzaltonumus saputoj ar pusi cukra, dalīk reivātu cytrona mizeņu, sulu i ar palykušū cukru saputotu ūlu boltonumu, izsejuotus myltus, izmaisa i īcyloj styngruos putuos saputotu soldonū kriejumu. Čap atseviški divejis tortis rypys māronā syltumā.

Kremam ūlu dzaltonumus saputoj ar cukru, vanilīnu, daber myltus, dalej aizvuoreita pīna i maisūt karsej, cikom masa sabīzej. Svīstu ar pūdercukru, reivātu cytrona mizeņu saputoj i pa daļom pīvīnoj atdzysušai ūlu masai. Kremā īmaisa saputotu soldonū kriejumu.

Šokoladis glazurai pūdercukru ar kakao izsejoj caur sītu, dalej korsta iudiņa, nadaudz sasylda, dalīk meiksta svišta i putoj, cikom glazura palīk speideīga. Ar glazuru puorkluoj tortis viersu.

Tortis pildeišona: atdzysušuos tortis rypys pylda ar kremu i īvuorejumu – līkūt pyrmū šokoladis rypu – puorzīž kremu, viersā līk biskvita rypu – puorzīž ar īvuorejumu, tod līk šokoladis rypu – puorzīž ar kremu, pādejuo – biskvita rypa. Tortis molys nūleidynoj, suonus puorzīž ar kremu, tortis viersu puorkluoj ar glazuru. Torti rūtoj ar zīdenim. Masu izveļ pluonā kuorteņā, ar formeņom izspīž zīdeņus voi izspīž mozys, apolys ripeitis, salīk rūzeitis (masu nacap). Ar atlykušū kremu rūtoj tortis molys.

Mada torte

3 gluozis kvīšu myltu, 100 g svišta, 1 gluoze cukra, 2 ūlys, 1 lizeika mada, 1 lizeiceņa dzeramuos sodys.

Pildejumam: 2 gluozis skuoba kriejuma, 1/4 gluozis cukra, 1 gluoze šlivu voi cydoneju īvuorejuma.

Tortis suonu puorkaiseišonai: 1/2 gluozis auzu puorslu, 1 lizeiceņa svišta.

Vīnā katleņā ūlys samaisa ar cukru, dalīk svišta gabaleņus, karsej maisūt, cikom cukrys izkiust.

Utrā katleņā madu samaisa ar dzeramū sodu, sylda maisūt, cikom masa suoc putuotīs. Kod putu palīk mozuok, masa palīk bryungona. Tod obejis masys samaisa kūpā, dalīk izsejuotus myltus. Meikli saveļ, sadola 6 daļuos, kotru izveļ 3–5 mm bīzu. Čap videjā syltumā 5–10 minutu. Piec kotra cepīņa tortis veidnis pamatni nūteirej, puorzīž ar augu eļļu. Izcaptys, syltys meiklis plāts puorzīž ar skuobu kriejumu, vīnu – ar īvuorejumu. Molys nūleidynoj, tortis viersu i suonus puorzīž ar skuobū kriejumu. Molys puorkaisa ar svištā apgrauzdātom auzu puorslom. Tortis viersu var rūtot ar marmeladi “Gundega”.

Skuobū kriejumu saputoj ar cukru, var dabērt vanilīna. Gatavej 6–8 stuņdis pyrms padūšonys iz golda.





DZIERĪNI

Uobeļu teja

20 g kaltātu uobeļu myzu, 1 l iudiņa, cukrys voi mads.

Kaltātys, nadaudz cepeškruosnē apbryunynuotys uobeļu myzys līk soltā iudinī, aizvuorej i 10–15 minutu ļaun īsavilkt, izkuoš, dzer ar cukru voi madu.

Taipat gatavej teju nu kaltātu meža uobeļu (60 g), uobeļu lopu i vīšņu lopu.

Līpzīdu teja

12 g līpzīdu, 1 l iudiņa, 60 g cydoneju syruga.

Līpzīdus puorlej ar soltu iudinī, aizvuorej, patur 10–15 minutu, izkuoš. Soldynoj ar cydoneju syrugu.

Čymynu teja

20 g čymynu, 1 l iudiņa, 60 g zemiņu voi cydoneju syruga.

Čymynus ber vardūšā iudinī, lieni vuorej apmāram 5 minutys, tod ļaun 10–15 minutu īsavilkt. Čymynu čajs labi garšoj ar pīnu voi soldonū kriejumu.

Pyparmātru teja

20 g kaltātu pyparmātru, 1 l iudiņa, cydoneju syrugs.

Pyparmātrys puorlej ar vardūšu iudinī, patur slāgtā traukā 10–15 minutu, tod izkuoš. Dzer ar cydoneju syrugu.

Kaltātūs meļneicu teja

60 g kaltātu meļneicu, 1 l iudiņa, cydoneju syrugs

Meļneicys nūskoloj, puorlej ar suoltu iudinī, iz lānys guņs vuorej 10 minutu, tod ļaun 1 stuņdi īsavilkt, izkuoš, dalej cydoneju syruga.

Taipat gatavej čaju nu mežrūžu paaugleišu.

Kaltātūs būrkuonu teja

Nūteireitus būrkuonus sagrīž 3–4 mm bīzuos ripeitēs, izkaļtej, tod cepeškruosnē nadaudz apbryunyno. Gatavej taipat kai kaltātūs meļneicu čaju.

Cygoreņu i rudzu kopeja

48 g cygoreņu i rudzu kopejis, 800 g iudiņa, 200 g pīna, 80 g cukra.

Cygoreņus sagrīž mozūs gabaleņūs, izkaļtej, apgrauzdej i samaļ. Nu rudzu myltu (180 g) i skuoba kriejuma (75 g) sameica styngru meikli, izveļ 1–1,5 cm bīzumā, sagrīž gabaleņūs, līk iz plāts i cepeškruosnē cap dzaltoneigi bryunu. Kod atdzist, saberž voi samaļ. Samoltūs cygoreņus samaisa ar sabarztim rudzu myltu sausenim, attīceibā 2:1 voi 1:1.

Vardūšā iudinī ber kopeju, lieni vuorej 3 minutys, nūstuodynoj, izkuoš. Itam aizliejumam dalej pīna, dalīk cukra, aizvuorej, lej sakarsātā kopejis konā.

Ūzulzeiļu kopeja

Tikkū salaseitys, vēļ nasakoltušys zeilis bez zaļūs capureišu izber iz sausys ponnys pabīzā kuortā i capyno. vysai styprā korstumā (suokumā zeilis vuoreisīs sovā sulā). Šaļtim cepeškruosne juoattaisa, zeilis juoapmaisa. (Acs, seju juosorgoj nu zeiļu spruogšonys). Kod vairums zeiļu suoc izkaļst, var suokt kaļteit pi mozuokys guņtenis. Zeilis juoizkaļtej piļneigi. Tod zeilis izlūba i atdola zeiļu puseitis vīnu nu ūtrys. Zeilis izber iz styngruoka auduma vīnys molys, ar ūtru drēbis molu apsadz zeilis i labi sadauza, cikom vysys čauleitis puorpleist. Nūteireitys zeilis naleluos porcejuos, bīži apmaisūt, apgrauzdej tymsi bryunys (nasadadzynuot!). Vēļ korstys zeilis samaļ kopejis dziernaveņuos. Molumam juobyut tymsi bryunam ar pateikamu dabyskuos kopejis smuordu (apgrauzdeituos zeilis var ībērt iztureiga auduma maisēņā i sadauzeit).

4 lizeicinis ūzulzeiļu kopejis, 1 l iudiņa, 80–100 g cukra, 100 g soldonuo kriejuma.

Vardūšā iudinī ber kopeju, vuorej 3–5 minutys, nūstuodynoj, lej krūzeitēs.

Cukra syrugs

Cukuru (650 g) ber vardūšā iudinī (400 g), izmaisa, aizvuorej, nūsmel putys i lieni vuorej 6–8 minutys, tod izkuoš i atdzesej.

Cytronu sirups

Iudini (250 g) ar 5 cytronu mizeņom (myzys dzaltonū daļu) vuorej 4–5 minutys, tod izkuoš. Korstam škeistumam daber cukra (650 g), izmaisa, aizvuorej, nūsmeļ putys i lieni vuorej 5–8 minutys. Tod sirupam (800 g) dalej cytronu sulu (200 g), aizvuorej, korstu lej butelē, buteli cīši aiztaisa i globoj vāsā vītā.

Šokoladis sirups

Iudini (200 g) ar cukru (100 g) i svīstu (30 g) lieni vuorej 5–8 minutys. Kakao (125 g) ar cukru (25 g) i soltu iudini (100 g) samaisa, lej korstā cukra sirupā i aizvuorej. Korstu pylda butelē, aiztaisa, globoj vāsā vītā.

Kopejīs sirups

Samoltai kopejai (100 g) puorlej vardūšu iudini (300 g), patur 10–15 minutu, tod izkuoš. Kopejīs bīzumim ūtrū reizi puorlej vardūšu iudini (200 g), aizvuorej, nūstuodynoj 10 minutu, izkuoš. Obim kopejīs apliejumim (400 g) dalīk cukra (650 g), lieni vuorej 5–8 minutys. Korstu lej butelē, buteli cīši aiztaisa, globoj vāsā vītā.

Upiņu sirups

1 kg upiņu, 1 l iudiņa, 40 g cytronskuobis, cukrys.

Nūteireitys, nūskaluotys ūgys samaiga, aplej ar aizvuoreitu, atdzysušu iudini, kurā izlaidynota cytronskuobe. Tur 24 stuņdis. Izkuoš. Cik gluožu sulys, tik gluožu cukra, lieni maisa, cikom cukurys izalaidynoj. Salej teirus butelēs, aiztaisa. Taipat gatavej avīkšu, zemiņu, vīšņu sirupus.

Jasminu sirups

Jasminu zīdus (1 l) pošā jūs plaukumā līk kotlā, puorlej ar soltu iudini (1 l), kurā izškeidynuota cytronskuobe (20 g). Iztur 24 stuņdis. Nūkuoš.

Iz 1 gluozis nūvyllkuma daber 1/2 gluozis cukra. Vuorej 6–8 minutys. Sirups ir īzaļgoni gaišā kruosā ar meža zemiņu garšu. Ka sirupu vuorej iļguok, cikom jis daboj bryungonu kruosu – sirupam ir īsola ekstrakta garša, tod sirupu var izmontuot, taisūt pyparkūku meikli. Taipat gatavej līpzīdu, maja rūzeišu sirupu.

Pīniņu sirups

500 (gob.) pīniņu zīdu, 1 1/2 l iudiņa, 2 kg cukura, 2 lizeicinis cytronskobis.

Pīniņu zīdus losa saulainā dīnā – pušdīnu laikā. Puorlej ar iudini, vuorej slāgtā traukā iz mozys guņs 10 minutu. Tod ļaun 12 stuņdis īsaviļkt. Izkuoš. Škeistumam dalīk cukra, vuorej iz mozys līsmys apmāram 1 stuņdi, beiguos daber cytronskuobi, lej teirus butelēs, butelis cīši aiztaisa.

Ierškūgu (agrystu) morss

600 ierškūgu, 300 g cukra, 2,5 l iudiņa, cytrona mizeņa, vanilins voi cydoneja.

3 l burkā saber nūteireitys, nūskaluotys i sadūrsteitys ūgys, puorlej 0,5 l vardūša iudiņa, burku aiztaisa. Piec 30 minutu iudini nūlej kotlā, dalej palykušū iudini (2 l), daber cukra, dalīk garšvīlu, aizvuorej i vardūšu puorlej ūgom. Burku aiztaisa ar plastmasys vuoceņu, ap juo molom aplīk izolacejīs lentu. Morss tai var iļgi globuotīs.

Pyparmātru dzierīņš

1 l iudiņa, 1/2 lizeiceinis cytronskuobis, 2 lizeikys cukra, 2 lizeikys kaltātu pyparmātru.

Iudini aizvuorej kūpā ar cytronskuobi i cukru, vardūšā iudinīber pyparmātrys, atdzesej, izkuoš. (Cytronskuobi i cukru iudiņam dalīk piec garšys).

Tomatu sulys dzierīņš

1 l tomātu sulys, suoļs, molti pypari, 1 lizeika kaltātūs pyparmātru, sasmolcynuotys diļlis (kropi).

Tomātu sulu aizvuorej, dalīk suoļa, pyparus piec garšys, daber pyparmātrys, aiztaisa, atdzysušu dzierīni izkuoš. Gluozis molys nūzīž ar ūlu boltonumu, īmārc smolkai sagrīztuos dillēs, tod gluozē iļej soltu tomātu sulys dzierīni.

Cārmyušku dzyra

150 g cārmyušku ūgu, 1 l iudiņa, 80–100 g cukra.

Salosa gotovys ūgys, nūskoloj, samaiga, aplej ar iudini i patur 2 stuņdis. Tod iudini nūkuoš, dalīk cukra, vēļ reizi aizvuorej, atdzesej.

Bīšu dzierīņš

1 kg bīšu, 2 l iudiņa

Nūteireitys navuoreitys bītis sagrīž pluonuos šķēleitēs, salīk 3 l burkā, puorlej ar vuoreitu, soltu iudini. Puorlīk marleiti, ļaun syltumā īskuobt (īskuobušam dzierīņam pasaruoda putenis). Dzierīni tur soltā vītā. Bīšu dzierīni dzer kūpā ar būrkuonu sulu i cydoneju syrupu (2:1:1/2) voi ar pasoldynuotu, soltu čaju. Itaidš bīšu padzierīņš ir lobs sīna i labeibys pļaušonys laikā.

Dzērviņu i kopejis dzierīņš

100 g dzērviņu sulys, 2–3 lizeicenis kopejis bez nūsādumu, 50 g cukra syruga, 600 g iudiņa, lads.

200 g vardūša iudiņa izšķeidynoj kopeju, dalej syruga, dzērveņu sulys. Soltam škeistumam dalej solta vuoreita iudiņa, dalīk smolkūs lada gabaleņus.

Cārmyušku dzyra

150 g cārmyušku ūgu, 1 l iudiņa, 80–100 g cukra.

Salosa gotovys ūgys, nūskoloj, samaiga, aplej ar iudini i patur 2 stuņdis. Tod iudini izkūoš, dalīk cukra, vēļ reizi aizvuorej, atdzesej.

Cygoreņu dzierīņš

25 g moltu cygoreņu, 250 g uobeļu sulys, 750 g iudiņa, 75 g cukra, lada gabaleni.

Vardūšā iudinī ber cygoreņus, cukru i iz mozys guņtenis vuorej 3–5 minutys, tod izkūoš. Atdzysušam škeistumam dalej sulys, salej gluozēs, kotrā īlīk pa 2 lada gabalenim.

Saldātu arbužu dzierīņš

1 arbuzs, cydoneju syrups.

Arbužu puorgrīž iz pušu, izgrīž meikstū daļu (augli), atbreivoj nu sāklu, augli sagrīž mozūs gabaleņūs, līk traukā, dalej syruga, izmaisa (1 l augļu masys, 1/2 glozis syruga). Trauku cīši aiztaisa, līk saļdeitovā i saļdej 12 stuņdis. Tod sasaļdeitū masu līk arbuža pusēs, padūd goldā. Kluot līk kauseņu i kotrai personai zamu stykla gluozi, lizeiceņu.

Korstais augļu dzierīņš

1 l iudiņa, 2 gluozis dzērviņu, 5 tejis maiseni, 3/4 gluozis cukura, 1/2 gluozis cydoneju sulys, 1/4 lizeicenis kaneļa, 1/2 gluozis apeļsinu sulys, 1/4 lizeicenis sareivāta muskatrīksta.

Vardūšā iudinī (2 1/2 gluozis) īlīk tejis maisēņus, dalīk garšvīlys, patur 10 minutu. Izjam maisēņus, daber cukra. Dzērvinis samaiga, izspīž sulu, mizenis vuorej iudinī (1 1/2 gl.) 5 minutys, izkūoš i kūpā ar sulom dalej tejai. Dzierīni padūd korstu Zīmyssvātku vokorā, taipat Vacgoda vokorā.

Rabarbaru kvass

250 g rabarbaru kuotu, 1 l iudiņa, 75 g cukra, 5–10 g rauga, 10 g īsola ekstrakta voi ūgu (dzērviņu, zemiņu i c.) sulys.

Rabarbaru kuotus nūskoloj, sagrīž škārsom pluonuos ripeitēs, puorlej ar iudini, aizvuorej i patur 2–3 stuņdis, tod izkūoš. Škeistumam daber cukra, dalej īsola ekstrakta voi ūgu sulys, atjauktu raugu i syltā vītā raudzej 6–8 stuņdis. Tod atdzesej i salej butelēs, globoj vāsā vītā.

Malnuos maizis mīsteņš

1 kukuleits malnuos maizis, 12 l iudiņa, 0,5 kg cukra, 1 burceņa maizis kvasa, syruga voi jasminu syruga, 50 g rauga, 1 sauve apeiņu.

Šķēlēs sagrīztu maizi apgrauzdej, puorlej ar vardūšu iudini (12 l). Pamat iz 10 minutu īsaviļkt. Tod caur lynu drēbeiti izkūoš. Tū atkuortoļ vēļ 2 reizis. Mozu sauveiti apeiņu iudinī (1/2 l) vuorej 15 minutu, dalej korstam maizis iudiņam. Tod daber cukra i dalej syruga korstam škeistumam i strauji atdzesej leidz 25°C. Izšķeidynuotu, atdzeivynuotu raugu dalej dzierīņam, raudzej 24 stuņdis, tod puortrauc (lai nabyutu alkohola), salej butelēs, dzer soltu. Kūpā ar cukru pie syruga var dalīkt 200 g mada.

Svātku dzierīņš

10 l iudiņa, 6 gluozis cukra, 1 sauve apeiņu, 2 gluozis cydoneju sulys, 20 g rauga, rozinis.

2 gluozis cukra sausā ponnā apbryunynoj. Iudini ar 2 1/2 gluozem cukra aizvuorej, dalej cydoneju sulys, izlaidynuotu, sagraudātu cukru, apeiņus. Kod škeistums ir atdziss leidz 15–20°C, tod dalīk atdzeivynuotu raugu. Nūlīk dzierīni syltā vītā ryugt da cytys dīnys. Teiruos butelēs līk pa 3–5 rozineitis, pa 1 lizeiceņai cukra, salej izkuostū dzierīni. Butelis aiztaisa, nūlīk soltā vītā. Piec 6 dīnu dzierīņš ir gotovs.

Bārzu sula

1. variants. Svaigu bārzu sulu lej traukā, dalīk cukra, rozinis, cytronu (iz 1 l sulys 12–15 g cukra, 4 g roziņu, 1/10 cytrona), aiztaisa, patur ustobys temperatūrā 3–5 dīnys. Tūlaik nūlīk vāsā vītā. Dzerama piec 15–20 dīnu.

2. variants. Svaigu bārzu sulu lej stykla burkā (3 l) voi balonā (10, 15, 25 l ar kludzeņu voi sakņu pynuma ītvoru), dalīk dažys rudzu maizis gorūzys, cydoneju sulu (iz 1 l bārza sulys 1 lizeiceņa cydoneju sulys), aiztaisa i nūlīk vāsa vītā (5–10°C). Piec 4–6 nedelju sula byus ar pateikamu, īskuobu garšu.

Dzierkstūšuo bārzu sula

1. variants. Svaigu bārzu sulu pylda veina voi šampanīša butelēs. Kotrā butelē līk 10–15 g cukra, 4–5 rozinis, nadaudz cytronskuobis, dalej bārzu sulu da butelis sašaurynuojuma, cīši aiztaisa i butelis patur sylvā vītā (5–10°C), tur juos gulyns. Piec 15–20 dīnu sula ir nūryuguse, dzierkstūša, ar pateikamu garšu.

2. variants. Svaigu bārzu sulu lej stykla voi emalis traukā, dalīk rudzu maizis gorūzenis, upiņu jaunūs dzynumus voi pyparmātru zaļumus i 18–20°C temperatūrā raudzej 304 dīnys. Tūlaik salej butelēs. Kotrā butelē līk cukru, nadaudz cytronskuobis, butelis cīši aizbuož, nūsīn, aizlako i vāsā vītā raudzej 4–5 nedelis.

Upiņu limonade

100 g upiņu lopu, 1 1/2 kg cukra, 3/4 gluozis cydoneju sulys, 10 l iudiņa, 50 g rauga.

Nūskoluotys lopys salīk traukā, daber cukra, dalej cydoneju sulys i vardūša iudiņa. Trauku puorsadz ar drēbeiti i sylvā vītā tur 24 stuņdis. Tod daber sadrupynuotu raugu, trauku aiztaisa i 6 stuņdis raudzej. Nūraudzātu salej butelēs, cīši aiztaisa. Piec 5 dīnu limonade gotova.

Augļu voi ūgu kvass

Augļu voi ūgu (uobeli, juoņūgys i c.) sulys, 600 g iudiņa, 10 g cukra, 10 g rauga.

Iudini ar cukru aizvuorej, dalej augļu voi ūgu sulys, dūd atdzist leidz 20–25 C temperatūrai, dalīk atjaukta rauga i sylvā vītā raudzej 6–8 stuņdis. Tūlaik atdzesej i dzer voi ari tur butelēs garuokam laikam.





**CYDONEJU
IZMONTUOŠONA
KULINAREJĀ**



Kryumu cydonejis vai saeisynuotai cydonejis (Henomeļu dzymta) īvuoc pyngataveibā, kod augļūs ir vysvaira sulys. Gotovūs jīmūs ir tuos pošys vīlys, kas uobeļūs, viņ nav cukra. C vitamīna cydoneju augļūs ir 3–4 reizis vaira kai uobeļūs. Juos tok sauc par zīmeļu cytronu! Cydoneju sulā ir 5–6% skuobis, deļtuo juos var lītuot etika vītā – kod iediņa gataveišonai vajadzeigs atteiceigs skuobis procents, taipat ar jom var aizstuot arī cytronskuobi.

Kai tikt pi cydoneju sulys?

1. Ar sulu tvaicejamū aparatu.

Iztvaicātū sulu globoj ladaskapī. Ari cydoneju augļu bīzumus, dalīkūt cukra piec garšys, var izmontuot peirāgu, tortu piļdejumūs, saputuojumūs.

2. Ar elektriskū sulu spīdi.

Dabuotū sulu salej butelēs i karsej 85C temperatūrā, 0,5 l butelis 15 minutu. Cydoneju sula satur daudz meicvīlu (savalkūšūs vīlu, kas pastyprynoļ reciešonu) i pektinvīlu (ari lobys deļ sekmeiga reciešonys procesa red.).

3. Izvalkūt ar cukru.

Cydonejom myzys nateirej. Ar naryusejūšu tārauda nazi apgrīž vysapleik, da serdis pluonys škēleitis. Traukā kuortom puorkaisa ar cukru. Iz 1 kg augļu jam 1–1 1/2 kg cukra. Nūlīk vāsā vītā, piec 2 dīnu nūlej rodušūs sulu – syrupu, izkuoš caur divejuos kuortuos salūceitu marli: sulai – syrupam ir loba, svaiga augļu garša i smuords. Syrupu var vuoreit 3–5 minutys, nūsmelūt putys. Augļu bīzumus puorlej ar iudini, lai iudiņš apjīmtu augļūs. Suokumā vuorej bez cukra, cikom augli palīk meiksti, tod dalīk cukru piec garšys. Cydoneju syrupu var izmontuot cīši daudz kur. Var taiseit vysaidus atspierdzynūšus dzierīņus, keiseļus, saputuojumus, kremus, želejis, saļdiejumus, augļu mērcis i tt.

Cydoneju sulu izmontoj kai garšvīlu pi iediņu paskuobynuošonys – pīm., šašlyku marīnej cydoneju sulā. Zivs pyrms cepšonys aplaista ar cydoneju sulu. Cydoneju sulu līk pi pelmeņu, studziņa. Ari taisūt muorrutkus, etika vītā var līk cydoneju sulu. Cydoneju sulu izmontoj vysaidim salatim (kirbu, bīšu, būrkuonu, svaigu kuopustu, svaigu ogūrču i c.). Čaju padūd ar cydoneju škēleitem. Ar cydoneju škēleitem rūtoj vysaidus zyvu, putnu galis iediņus, salatus. Cydoneju sulu daleļ ar augu eļlis (aleja) mērcem etika vītā. Reizem duorzeņu salatus puorlej tikai ar cydoneju sulu voi ar cydoneju sulys želejis mērci – it seviški tod, kod salati teik padūti porcejuos. Augu eļlis mērcem jam 1 daļu cydoneju sulys, 2 voi 3 dalis eļlis, suoļa, moltu pyparu, cukra (var arī bez cukra). Augu eļļu sajauc ar cydoneju sulu, suoli, pyparim.

Svaigu ogūrču salati

500 g ogūrču, 1 lizeiceņa suoļa, 2 lizeikys cydoneju sulys, 1 lizeiceņa pūdercukra, 1 lizeiceņa ar kaudzi smolkai sagrīztu kropu.

Nūteireitus ogūrčus sagrīž saļmeņūs, dalīk suoļa, izmaisa, traukam izlīk vuoku, sakrota, ļaun 10–15 minutu pastuovēt, tod rodušūs sulu nūkuoš. Ogūrčim daleļ cydoneju sulu, daber pūdercukra, kropu, izmaisa. Iz 30 minutu ogūrčus nūlīk soltā vītā.

Spinatu salati

400 g spinatu lopu, 2 lizeikys sasmolcynuotu petersiļu lopu, 2 lizeikys smolkai sagrīztu selereju lopu, 1 lizeika kropu, 3 lizeikys augu eļlis (aleja), 2 lizeikys cydoneju sulys, suoļš, moltī pypari, cukrys, 1–2 cītai vyrtys ūlys.

Nūskoluotys spinatu lopys puorlej ar vardūšu iudini, atdzysušys smolkai sagrīž, dalīk zaļumu, puorlej ar mērci, izcyloj. Salatus līk traukā, rūtoj ar ūlu ripeitem.

Kirbu salati ar cydoneju sulu

600 g kirbu, 8 lizeikys cydoneju sulys, mada (1 lizeika).

Sareivātīm kirbim daleļ sulu, dalīk nadaudz sasiļdeita mada, ļaun vāsā vītā puors stuņdis pastuovēt. Salatim var dalīt aroneju sulys. Cydoneju sulys vītā var dalīkt 4 lizeikys cydoneju syrupa, cytronskuobis.

Bīšu i kaltātu šlivu salati

200 g bīšu, 150 g kaltātys malnuos šlivys, 100 g valrīkstu kūdulu.

Mērcēi: 3/4 gluozis skuobuo kriejuma, 2 lizeikys cydoneju sulys, suoļš, cukrys.

Vysu samaisa kūpā. Vuoreitys, nūtereitys bītis sagrīž kubiceņūs, šlivys miercej vuoreitā iudini, izjam kauleņus, rīkstu kūdulus nadaudz sasmolcynoj. Salatus puorlej ar mērci, izmaisa. Līk salatu traukā, rūtoj ar šlivom, rīkstu kūdulu puseitem.

Grīziņu (kāļu) salati

400 g grīziņu, 400 g koņservātu ogūrču, suoļs, cydoneju sula, cukrys, augu eļļa voi skuobs kriejums.

Nūteireitus grīziņus sareivej skaidēnuos, dalej cydoneju sulys (2 lizeikys), daber suoļa, cukra i saspaida. Tūlaik dalīk mozūs kubiceņūs sagrīztus ogūrčus, nadaudz augu eļļis voi skuoba kriejuma.

Sīra i tomātu salati

200 g sīra, 200 g tomātu, 100 g svaigu ogūrču, 4 cītai vuoreitys ūlys, 1 seipūls, zaļumi.

Mērcei: 3 lizeikys augu eļļis, 2 lizeikys cydoneju sulys, suoļs, molti pypari, 1/2 lizeicenis sinepu, cukrys. Vysu samaisa kūpā putojūt.

Sīru, tomatus, nūteireitus ogūrčus, ūlys sagrīž saļmeņūs, puorlej ar mērci, izmaisa. Salatus rūtojar tomatim, zaļumim.

Pupeņu i rīkstu salati

1 gluoze boltūs, mozūs pupeņu, 1 gluoze sasmolcynuotu valrīkstu kūdulu, 4 lizeikys sagrīztu petersiļu zaļumu, 2–3 lizeikys cydoneju sulys.

Pupenis vuorej iudinī. Atdzysušys samaisa ar sasmolcynuotim rīkstim, zaļumim. Dalej cydoneju sulys, izmaisa. Kuortoj salatu traukā, rūtojar pupeņom.

Galis i rysu salati

250 g vuoreitys līsys galis, 150 g vuoreitu ierdonu rysu, 150 g būrkuonu, 1 gluoze koņservātu zaļūs zierneišu, 100 g vuoreitys selerejis saknis, 200 g koņservātu kabaču voi patisonu, 2 cītai vuoreitys ūlys, lopu salati, kropi.

Mērcei: 3/4 gluozis skuoba kriejuma, 3/4 gluozis majonezis, 1 lizeika golda muorrutku (krenu), 2 lizeikys cydoneju sulys, 2 cītai vyrtu ūlu dzaltonomi, suoļs, cukrys.

Vēļ korstus ūlu dzaltonumus ar dakšeņu saberž bīzinī, dalej cydoneju sulys, muorrutku (krenu), kriejuma, majonezis, suoļa, cukra.

Dūtūs produktus salatim sagrīž mozūs kubiceņūs i imaisa mērcē, līk salatu traukā, rūtojar salatu lapom, sagrīztu kropu i sakapuotu ūlu boltonuma maisejumu.

Juoņūgu salati

1 kg juoņūgu.

Marinadei: 1 1/2 gluozis cydoneju sulys, 2/3 gluozis iudiņa, 400–500 g cukra, 5 krystnaglenis. Vysu aizvuorej.

Lelys juoņūgu čačis, nūskaloj, nūsausynoj, sakuortoj stykla burkuos. Ūgom puorlej korstu marinadi. Piec 2 dīnu škeistumu nūlej, aizvuorej i otkon korstu puorlej ūgom. Juoņūgu salatus izmontojar iedīņu rūtuošonai. Taipat var taiseit salatus ar aroneju, upiņu, cārmyušku ūgom.

Duorzuoju iedīni

Gatavejūt duorzuojus (bītis, selerejis, kirbus, būrkuonus, skorcioneru (malnuo sakne), spargeļus (nešporkys), izmontojar cydoneju sulu.

Pastetis

Cydoneju sulu var likt ari pi lellūpu oknu i medejuma pastešu.

Medejuma pastete

400 g medejuma (brīža voi meža kozys) galis, 200 g brīža voi meža kozys oknu, 100 g svaiga špeka, 100 g svīsta, seipūls, petersiļs, škēleite selerejis, suoļs, pypari, 4 paegļu ūgys, 1 lauru lopa, muskatrīksts, 3 lizeikys cydoneju sulys, cukrys, pīns.

Medejuma gaļu i oknys pyrma gataveišonys 12 stuņdis miercej pīnā. Tod gaļu sagrīž gobolūs i kūpā arsagrīztu špeku apcap bryunu. Dalej nadaudz iudiņa, dalīk garšsakņu, garšvilys i oknys. Aiztaiseitā kotlā sutynoj meikstu. Atdzysušu gaļu, oknys, špeku 3 reizis samaļ, galis masai dalej sutynuojuma škidruma, nadaudz sareivāta muskatrīksta, cydoneju sulu, cukru i sapūtotu svīstu.

Bītis kriejumā

700 g vuoreitu bīšu, 30 g svīsta, 100 g skuobuo kriejuma, suoļs, cukrys, cydoneju sula.

Nūteireitys bītis sareivej skaidēnuos, līk kotlā izlaidynuotā svīstā i maisūt karsej. Tod dalej cydoneju sulys (2 lizeikys), daber suoļa, cukra, izmaisa. Pyrms padūšonys dalīk kriejuma.

Spargeli ar svīsta – ūlu mērci

1 kg spargeļu.

Mērcei: 3–4 cītai vyrtys ūlys, 100 g svīsta, 2 lizeikys cydoneju sulys, suoļs, moltī pypari, 1 lizeika sasmolcynuotu petersiļu lapeņu.

Nūteireitus spargeļus sasīn saiškeišūs, vuorej suolejā iudini, tod saiškeišus atsīn i salīk porcejuos (250 g). Mērci var padūt atsevišķi voi kotru porceju puorlīt ar syltu mērci, puorkaiseit zaļumus.

Taisūt mērci, vēļ korstys ūlys puorgriž, izjam dzaltonumus, ar dakšeņu saspaida, dalīk izkarsātām, korstām svīstām, saputoj, dabēr suoļa, pyparu, seiki sasmolcynuotus ūlu boltonumus, dalej cydoneju sulys.

Soldonī iedīni

Kaltātu augļu kompots, koņservātu augļu kompots paradzāts 4 personom, puorejī soldonī iedīni – 2 personom.

Kaltātu augļu kompots

200–250 g kaltātu augļu, 100 g cukra, 50 g cydoneju sulys, 600 g iudiņa.

Kaltātus augļus (uobeļus, šlivys i c.) puorlosa, nūskoloj, leluokūs sagriž iz pušu, puorlej ar paradzātū iudiņa daudzumu i ļaun sabrišt. Tod dalīk cukra i vuorej, cikom augli palīk meiksti. Gotovam kompotam dalej cydoneju sulu. Padūd atdzysušu.

Cydoneju i bumbīru kompots

200 g cydoneju, 240 g bumbīru, 350 g iudiņa, 90 g cukra.

Cydonejis sagriž šķēleitēs, puorkaisa ar daļu cukra, ļaun dažys stuņdis īsacukravuot. Puorlej iudini, dabēr palykušū cukru i vuorej. Nūteireitus bumbīrus sagriž šķēleitēs, dalīk kompotam. Vuorej, cikom augli meiksti.

Atdzysušu padūd ar putu kriejumu.

Saputuojums

100–150 g cydoneju, 200 g iudiņa, 70 g cukra, 30–40 g mannys.

Cydonejis sagriž, puorlej ar iudini, vuorej meikstys, tod izberž caur sītu, masai dalej nūkuosta iudiņa (200 g), dalīk cukra, mannys i dūd sabrišt. Tod putoj, cikom masa palīk gaiša, ierdona. Padūd ar pīnu.

Želeja

150 g cydoneju, 200 g iudiņa, 90 g cukra, 10 g želatina.

Seiki sagrižtys cydonejis puorkaisa ar cukru, pamat iz 6–8 stuņžu. Rodušūs sulu nūlej, cydonejis puorlej ar iudini, lieni karsejūt, aizvuorej, izkusoš. Škeistumam dalej īcukravuotu augļu sulu, soltā iudini sabriđušu, izškeidynuotu želatinu, dūd sarecēt. Padūd kai salatus voi ari kai soldonū iedīni ar putukriejumu.

Cydoneju krems

100 g soldonuo kriejuma, 2 lizeikys cydoneju syruga, 4 g želatina.

Kriejumu saputoj, putojūt dalīk cydoneju syruga i sabriđuša, izškeidynuota želatina. Atdzesēj. Padūdūt iz golda, var puorkaiseit ar grauzdātom auzu puorslom voi sasmolcynuotim, grauzdātim rīkstīm.

Cydoneju keiseļs

200 g cydoneju, 500 g iudiņa, 90 g cukra, 30 g buļbu cītis (stierkeļa).

Cydonejis sagriž pluonuos šķēleitēs, puorkaisa ar cukru, ļaun 6–8 stuņdis sasacukravuot. Iudini aizvuorej, puorlej augļus, dalīk iudini atšķaideitu buļbu cīti, aizvuorej. Keiseļam var dabērt karamelizāta cukra voi dalīt aroneju sulys. Padūd ar pīnu.

Galis i zyvu iedīni

Marinejūt gaļu, etika vītā līk cydoneju sulu, gatavejūt putnu cepešus, putnus aplaista ar cydoneju sulu. Taipat zivs pyrms cepšonys aplaista ar cydoneju sulu.

Marinātys cyukys i lellūpa galis škēlis

250 g cyukys galis (gūrna voi karbonadis gobols), 250 g lellūpa filejis, kvīšu myltu i reivmaizis maisejums, suoļs, augu eļļa (alejs).

Marinade: 1 gluoze iudiņa, 1 gluoze cydoneju sulys, 1 seipūls, 5 pypari, 1 krystnagleņa, 1 lauru lopa, 3 paegļu ūgys, 1/2 lizeiceņa cukra. Iudinī vuorej 5 minutys: sasmolcynuotu seipūlu, pyparus, krystnagleņu, lauru lopu, paegļu ūgys. Tūlaik dalej cydoneju sulu, daber cukra, vēl aizvuorej.

Cyukys i lellūpu gaļu sagrīž, kotru 4 škēlēs, izdauza 1/2 cm bīzys, obeju galis veidu škēlis salik kūpā, vydā īgrīž vīnu голу obom škēlem (izaver kai capumim "austenis"), lik soltā marinadē i marinej 24–48 stuņdis (šal'tim apgrūza). Pīec marinejšonys škēlis nūsausynoj, apveļ myltu-reivmaizis maisejumā. Lelā augu aleja daudzumā (var cyuku taukūs) cap 6 minutys, tod vēl 5–8 minutys karsej cepeškruosnē, puorkluojūt ar celofanu voi folleju. Galis škēlis padūd ar captom buļbem, marinātim auglim.

Lellūpa filejis vītā var jīmt jāra gaļu voi broilera kryuteņu.

Capta peile ar auglim

1 peile, 200 g kaltātu šlivu, 8 soldonskuobi uobelī, cydoneju sula, 3 lizeikys svīsta, suoļs, moltī pypari.

4 uobelīm izgrīž vyduceišus, sapylda ar izvuoreitom šlivom (bez kaulēņu). Sagataveitu peili aplaista ar cydoneju sulu, īreivej ar suoli, pyparim, sapylda ar palykušajom šlivom i uobelīm, kurus sagrīž četrus daļuos (izgrīž serdi). Peili ītyn celofanā, pamat 1 stuņdi vāsā vītā, tod iztyn nu celofana, lik ar mugoru iz cepešponnys, cepeškruosnē cap 30 minutu. Ar šlivom piļdeitus uobelus puorlik ar svīsta piceņom, izkaisa nadaudz cukra i lik cepešponnā ceptīs. Peili šal'tim aplaista ar cepeša škeistumu. Piļdeitūs uobelus izjam nu cepeškruosnis, kod jī gondreiz izcapuši (nadreikst ļaut uobelīm izškeist). Izcaptū peili sadola porcejuos, lik iz cepešbļūdys, kūpā ar uobelīm. Padūd ar captom buļbem.

Captu peili var padūt ari soltu.

Šašliks nu nutrejis galis

700 g nutrejis galis (bez kaulu), 100 g seipūlu, 100 g cydoneju sulys, suoļs, moltī pypari, sorkonī pypari (paprika), cukrys, 2 lizeikys izlaidynuotu nutrejis tauku. 5 lizeikys sasmolcynuotu zaļumu (petersiļu, selerejis).

Gaļu sagrīž gabaleņūs (30 g), puorkaisa ar suoli, cukru, pyparim, papriku. Ar rūkom gaļu saspaida, puorlaista ar cydonejis sulu, puorkaisa ar zaļumim, dalīk nutrejis taukus i gaļu labi sameica. Marinej 12 stuņdis. Tod cap, sadūrto iz īsmu, cepeškruosnē voi duorzā iz ūgļu.

Ar boltajom pupeņom sutynuotys reņģis

700 g reņģu, suoļs, paprika, 1/2 gluozis cydoneju sulys, 4 lizeikys augu eļlis, 1 lizeika sinepu, 5 smuordeigī pypari, 600 g vuoreitūs boltūs pupeņu, muorrutku sakne.

Reņģu filejis apsuolej, puorkaisa ar papriku, saveļ, sasprauž ar muorrutku saknis gabaleņu i eļļā apcap. Sutynomajā kotlā lik pupenis, viersā salik reņģis, porlej ar eļļu, kas samaiseita ar sinepem, cydoneju sulu, dalīk smuordeigūs pyparu. Kotlu aiztaisa, cepeškruosnē sutynoj 15 minutu.

Capta zivs fileja

600 g zivs filejis, suoļs, cydoneju sula, moltī pypari, 1 ūla, 1 ūlys dzaltonums, 1 lizeika reivmaizis, 1 lizeika kvīšu myltu, augu eļļa.

Fileju sagrīž 4 porcejuos, vīglai izdauza, puolaista ar nadaudz cydoneju sulys, puorkaisa ar suoli, pyparim, pamat 15–20 minutu vāsā vītā. Zivs gabaleņus apvyvlnoj reivmaizis-kvīšu myltu maisejumā, tod sakultuos ūluos i sakarsātā eļļā cap 8–10 minutu. Padūd ar captom buļbem, puču kuopustim.

Golda muorrutki (kreni)

200 g morrutku sakņu, 70 g cydoneju sulys, 120 g iudiņa, 20 g suoļa, 30–40 g cukra.

Pyрма muorrutku saknis 20–30 minutu miercej soltā iudinī, nūteirej, nūskoloj i sareivej, puorlej ar vardūšu iudini. Trauku aiztaisa i pamat, cikom atdzīst. Tod dalej cydoneju sulys, daber suoļa, cukra, izmaisa. Muorrutkus lik mozuos burceņuos, aiztaisa.

Koņditorejis izstruoduojumi

Kūku, tortu piļdejumim izmontoj cydoneju želeju, īvuorejumu, kremu, bīzini. Ar cydoneju syrupu mytrynoj smiļšu meiklis, šokoladis biskvita rypys.

Cydoneju džems

1 kg cydoneju, 1 kg cukra, 1 gluoze iudiņa.

Cydoneju augļus nūmozgoj, sagrīž seikuos škeleitēs. Katleņā īlej iudiņa, īsvīž cydonejis, savuorej masā, dalīk cukra i vuorej cikom džems gotovs, t. i., kod iz solta škeiva izlīta laseite naizplyust. Korstu džemu salej burceņuos i aiztaisa.

Uobeļu i cydoneju īvuorejums

1 kg obeļu, 1 kg cukra, 1 gluoze iudiņa, 500 g cydoneju syruga.

Nūteireitus uobeļus sagrīž 1 1/2 cm bīzuos šķēlēs i 10–20 minutu miercej 1% cytronskuobis iudinī, tod 4 minutys lej ar vuorūšu iudini. Lai uobeļu šķēleitis naizšķeistu, uobeļu vuoreišonys laikā juos palyktu caurspeideigys, īvuorejums juovuorej ar puortraukumim, dalīkūt cukra syruga pa daļom. Pyrma pi 500 g cukra dalej 1 gluozi iudiņa i vuorej 2 minutys, nūjam putys, īsvīž uobeļu šķēleitis, kotlu aiztaisa i ļaun uobelim mierkt syruga 3–4 stuņdis. Tod syruga nūlej, daber palykušū cukru, īsvīž uobeļu šķēleitis i vuorej 5 minutys, nūjam nu guņtenis i ļaun otkon uobelim mierkt syruga 3–4 stuņdis. Tod dalej cydoneju syruga, vuorej, cikom īvuorejums gotovs (cukra daudzumu var samozynuot, palelynojūt cydoneju syruga daudzumu).

0,5–1 kg cydoneju, 5 l iudiņa, 0,5 kg cukra.

Sasmolcynuotys cydonejis puorkaisa ar cukru, ļaun īsacukravuot 6–8 stuņdis, tod puorlej ar iudini i vuorej 10–15 minutu, izkuoš, dzer soltu.

Cydoneju torteņš (kūka)

2 ūlys, 2 lizeikys cukra, 2 lizeikys kvīšu myltu.

Cydoneju krems (vērtīs receptu “Cydoneju krems”), 1 gluoze soldonuo kriejuma, 1 lizeiceņa kopejis bez nūsādumu, 1–2 lizeicenis cukra.

Ūlu dzaltonumus saputoj ar pusi dūtuo cukra, ūlu boltonumu saputoj styngruos putuos ar palykušū cukru i kūpā ar izsejuotim myltim īmaisā ūlu dzaltonumā.

Tortis veidni porlīk ar pergamentu, puorzīž ar taukim, līk masu i cap cepeškruosnē māronā syltumā. Izcaptu, atdzysušu biskvitu puorzīž ar recēt suokušu cydoneju kremu (var izmontuot cydoneju želeju). Soldonū kriejumu (35%) saputoj ar cukru, daber kopeju i torteņu (kūku) rūtoj ar putukriejumu.

Kekss “Cydoneja”

1 gluoze cydoneju džema (vērtīs receptu “Cydoneju džems”), 1/2 gluozis cukra, 2 gluozis kvīšu myltu, 2 ūlys, 2 lizeicenis capamo puļvera.

Ūlom dalīk cukra, džema, kefira, izsejuotu myltu, samaiseitu ar capamū puļveri, masu labi sakul, līk ar taukim īzistā i reivmaizi izkaiseitā veidnē (ar tukšu vydu) i cap cepeškruosnē nalelā syltumā apmāram 35–45 minutu. Izcaptu, atdzysušu puorkaisa ar pūdercukru.

Dzierīni

Nu cydoneju sulys i syruga taisa vysaidus atspierdzynūšus dzierīņus.

Cydoneju limonade

0,5–1 kg cydoneju, 5 l iudiņa, 0,5 kg cukra.

Atspierdzynūšs cydoneju dzierīņš

400 g cydoneju sulys, 120 g uobeļu syruga, 400 g iudiņa.
Vardūšā iudinī dalej syruga, sulys. Dzer soltu.

Pīna i cydoneju kokteīļš

600 g pīna, 200 g saļdiejuma, 3 lizeikys cydoneju syruga.

Putuotuojā īlej solta pīna, dalīk saļdiejumu i syruga. Putoj 1 minuti. Salej 4 gluozēs. Dzer caur saļmeņu.

Cydoneju sulys i saļdiejuma kokteīļš (1 personai)

1/2 gluozis cydoneju sulys, 100 g saļdiejuma.

Saļdiejumu ar sulu saputoj, lej gluozē.

Pīna i cydoneju bīziņa kokteīļš (1 personai)

150 g pīna, 50 g cydoneju bīziņa, lada gabaleni.

Putuotuojā līk augļu bīzini, lada gabaleņus (2–3), aizvuoreitu, atdzysušu pīnu, saputoj.

Cydoneju morss (4 personom)

100 g cydoneju augļu, 1 l iudiņa, 75–100 g cukra.

Cydoneju augļus sagrīž pluonuos šķēleitēs, puorlej ar iudini, aizvuorej, ļaun 2–3 stuņdis īsaviļkt, izkuoš. Tod šķeistumam daber cukra, aizvuorej. Dzer soltu.



Dizainere un maketētāja: **Valentīna SIŅAKOVA**

Dizaina konsultante, idejas autore un atbildīgā par izdevumu: **Diāna APELE**

Korektore: **Maruta LATKOVSKA**

Valodas konsultante: **Lidija LEIKUMA**

Tehniskā redaktore: **Vīta ANSONE**

Fotogrāfiju autore: **Zaiga PETTERE**

Izdevums sagatavots un realizēts ar Rēzeknes Tehnoloģiju akadēmijas Izglītības, valodu un dizaina fakultātes, Reģionālistikas zinātniskā institūta finansiālo atbalstu un Rēzeknes valstspilsētas pašvaldības aģentūras „Rēzeknes Kultūras un tūrisma centrs” līdzfinansējumu Mazo kultūras un tūrisma projektu konkursā.

Drukātava: SIA “Latgales druka”

ISBN 978-9984-44-262-4

Rēzeknes Tehnoloģiju akadēmija, 2022

Pateicamies par sadarbību Latgales Kultūrvēstures muzeja speciālistiem, Latgales industriālajam tehnikumam, Rēzeknes tehnikumam, vēsturniecei Vinetai Vilcānei, A. Masiļūnes radniecei Zaigai Jurevičai, valodniecei Lidijai Leikumai un visai projektā iesaistītajai radošajai komandai.



