

A. Masilūne.

# POVĒRU



Recepte

# GRĀMOTA

R. Masilūne

POVĒRU  
grāmota



Rēzekne  
1992.g.

## Priškvārds

Asmu dzymusá Riezeknī. Deļtō Riezeknā maņ vysod ir tyva i dōrga. Rokstūt pyrmū povōru grōmotu “Ikdienai i svētku galdam”, vīnu torta recepti as veļtieju specialy Riezeknái, nūsaucūt torti “Rēzekne”.

Daudzus gadus Latgolā lasieju lekceju cyklu “Ģimenei i mājai”. Pādejūs godūs mōcieju riezeknītis apgiuļ povōra zynōšonys. Tagad latgaliski sarakstieju povōru grōmotu. Pec apjūma grōmota nav lela, partū as kotrai nūdalái īvodus narakstieju. Agrōk raksteitijōs grōmotōs kotrai nūdalái beja skaidrojūši, gari īvodi. “Povōru grōmotā” irā iediņu recepti vairōk pīmārōti mýsu apstōklim.

Recepti parádzāti 4—6 personom, izjemūt meiklis izstrōdōjumus, capumus, tortus.

Grybātu cerāţ, ka kotrs “Povōru grōmotys” laseitōjs atrass sáv kū dereigu. Nu sirdş nūvieleju vysim, kai angļu parunā ir saceits, — “sataisāsim nu tō kas ir tū lobōkū”.

# SATURS

## **Salati**

Zaļbareibys salatu plātš	Bīšu i sieņu salati
Svaigu kōpustu, bŭrkōnu i ōbuļu	Pupeņu salati
Purovu salati	Rupmaizis i dōržeņu salati
Seipulu i ōbuļu salati	Sīra i dōržeņu salati
Bŭrkōnu i konserveitu ogŭrču	Kopōtō siļčā
Dōržeņu vinigrets ar bīšu sulu	Zyvu salati
Buļvu i skōbīņu salati	Galis salati
Skōbeitu kōpustu salati	Vystys galis salati
Rosols	Augļu salati
Pikantī salati	

## **Svīksta maisiejumi i sōlejōs masys**

Svīkstmaizis	Siļču i bŭrkōnu masa
Svīksta maisiejumi	Zyvu konservu masa
Solti kiupynōtys zivš masa	Kiļķu masa
Korsti kiupynōtys zivš masa	Sōlejō ūlōknā ruletā
Siļču i tuklōs galis masa	Sōlejīs torts

## **Soltŭ iedīni**

Reņģis boltyjā marinadī	Piļdeita vysta
Zivš bŭrkōnu i tomātu mārčī	Vystys galā želejī
Zyvu konservi majonezī	Kapceita vysta
Zivš kriejuma mārčī	Galis krocketis
Capta zivš meikli	Cyukys golvys veļtnis
Piļdeita leidaka	Kapceitō cyukys golva
Siļčā ar kriejumu	Pikantī plōcineiši tomātu mārčī
Ar tōrogu piļdeitys siļču filejis	Pikantōs desenis
Marineitu siļču veļtneiši	Piļdeitys ūlys
Siļču i cyukys galis aizkūda	Ūlōknā veļtnis
Vystys galis veļtnis	

## Zupys

Dōržeņu zupa  
Bīšu zupa  
Dōržeņu bīzeņzupa  
Buļvu i kaļteitu sieņu zupa  
Buļvu i zierneišu zupa  
Tomātu zupa ar rysim  
Skōbeitu kōpustu zupa  
Skōbeitu ogūrču zupa

Zyvu kļocku zupa  
Pīna zupa ar dōrzenim  
Pīna zupa ar zivim  
Kirbju zupa  
Pīna zupa ar pupeņom  
Zatirka  
Bīšu soltō zupa  
Soltō zupa ar kvasu

## Zyvu iedīni

Tuškvōta tuklō zivš  
Sylti bīšu salati  
Ar sieņom tuškvōta zivš  
Ar dōrzenim tuškvōta zivš  
Zyvu konservu i buļvu  
Capta karpa  
Capta siļčā

Zyvu kukuleiši  
Zivš gulašs ar ōbulim  
Zivš šnicelá  
Zyvu katleti  
Zivš plōcineiši ar cyukys gali  
Zivš kļockys mozīm biernenim

## Galis iedīni

Kapceitys galis škāleitis ar siru  
Šnicelá ar auglim  
Lellūpa galá ar būrkōnim  
Lellūpa galá ar seipulym  
Galis veļtneiši  
Cyukys galis i zivš filejis  
Galis i dōržeņu sutynōjums  
Cyukys galis i sīra plōcineiši  
Svaigōs tuklys galis plōcineiši  
Cyukys galis i svaigu kōpustu  
Cyukys galis i tōroga plōcineiši  
Cyukys galis i zivš plōcineiši  
Katleti ar auzu pōrslom

Lellūpa galis sacapums  
Tuškvōta jāra galá ar dōrzenim  
Tuškvōta jāra galá ar tomātim  
Sirdš tomātu mārči  
Tesminá šnicelá  
Vierša ástá  
Tuškvōti eikši  
Oknu strogonovs  
Capta vysta  
Pīnā tuškvōta vysta  
Ar būrkōnim tuškvōta vysta  
Vystys galis i sieņu sylti salati  
Nutrejis cepetš

Moltōs galis mārčá  
Latgolys desenis  
Latgolys desenis ar casnāgim  
Putrōmu dasa

Ar nutrejis gali piļdeiti purovi  
Nutrejis oknys, captys meiklī  
Nutrejis oknu pastetá

### **Dōrzeņu i pōkšaugu iedini**

Meicīnis  
Buļvu bumbenis  
Buļvu katleti  
Buļvu veļtnis  
Capti buļvi  
Buļvi tomātu mārči  
Buļvu i tōroga sacapums  
Buļvu sacapums  
Dōrzeņu sacapums  
Dōrzeņu kļockys  
Vōreiti dōrzeni  
Soldskōbī kōpusti  
Svaigu kōpustu šnicelá  
Svaigu kōpustu katleti  
Piļdeiti kōpustu teitini  
Apcapti puču kōpusti  
Tuškavōti bŭrkōni ar zierneišim  
Bŭrkōnu plōcineiši  
Bŭrkōnu veļtneiši  
Bŭrkōnu kļockys  
Bŭrkōnu sacapums  
Mada bŭrkōni  
Bŭrkōnu mārčá  
Tuškavōti grīzini  
Grīziņu bizenš  
Grīziņu katleti  
Grīziņu sacapums

Glazeiti grīzini  
Piļdeiti grīzini  
Grīziņu mārčá  
Tuškavōti grīzini, bŭrkōni  
Tuškavōtys bišs ar tuklū gali  
Syltīs bišu i galis iedīnš ar tōrogu  
Bišu katleti  
Bišu mārčá  
Captys selerejis  
Selereju katleti  
Capti seipuly  
Seipulu plōcineiši  
Capti kirbji  
Kirbju plōcineiši  
Tuškavōti kirbji  
Sacapums ar kirbi i tōrogu  
Kirbju i nūdeļu sacapums  
Kabaču plōcineiši  
Kabači piļdeiti ar gali  
Lečo  
Zierni ar cyukys gali  
Ziernu pykuči  
Ziernu plōcineiši  
Pupeņu plōcineiši  
Boltūs pupeņu mārčá  
Tomātu mārčá  
Kriejuma mārčá

## Capti grīzini

### Bīzputrys i makaronu iedīni

Rysu bīzputra	Auzu pōrsļu plōcineiši
Apcaptu rysu bīzputra	Auzu pōrsļu keiselš
Rysu veļtneiši ar sīru	Mannys bīzputra
Rysu bīzputra ar kirbi	Mannys i būrķōnu bīzputra
Ozbora i buļvu bīzputra	Rudzu myltu bīzputra
Prosys i grīziņu bīzputra	Vōreiti makaroni
Pancaka bīzputra	Makaronu i ūlu sacapums
Dryču bīzputra	Makaronu i galis sacapums
Rozbierstūšō dryču bīzputra	Makaroni ar dōrzenim
Auzu pōrsļu bīzputra	Makaronu i tōroga sacapums
Auzu pōrsļu tumá	

### Blīni i tōroga iedīni

Plōnī blīni	Tōroga lūdeitis
Bīzi blīni	Tōroga piersteni
Rauga blīni	Ar tōrogu piļdeitys kļockys
Dryču myltu blīni	Tōroga sacapums
Kabaču blīni	Tōroga i ōbuļu sacapums
Kirbju blīni	Tōrogs ar klubniku
Būrķōnu blīni	Tōroga bumbys
Buļvu blīni	Tōroga krems
Vōreitu buļvu blīni ar raugu	Pasha
Kriejuma blīni	Tōroga kūka
Blīnu i tōroga sacapums	Capta tōroga kūka
Tōrogs ar galī	Tōroga i auzu pōrsļu capumi
Tōrogs ar pīnu	Mozī tōroga keksi
Tōroga plōcineiši	Tōroga kekss
Tōroga i galis plōcineiši	Tōroga meiklis kūka ar drumst
Tōroga i būrķōnu plōcineiši	Tōroga meiklis kūka ar auglim
Tōroga i buļvu plōcineiši	Tōroga torts

## Sīri i ūlōkni

Jōņu sīrs	Ūlys sacaptys ar kriejumu
Vōreitīs sīrs	Kapceitys cyukys galis i ūlu
Latgolys sīrs	Tomāti, piļdeiti ar ūlōkni
Knapsīreni	Ūlu katleti
Sīra šnicelis	Tuškvōti dōrzeni
Ūlu bīzenš	Ūlōknis ar dōrzenim
Ūlōknis	Ūlōknis ar auglim
Captys ūlys ar gali	Ūlōknis ar kirbi
Ūlu maisiejums ar rudzu maizi	Biskvita ūlōknis
Zemņika brūkoškys	

## Soldonī iedīni

Capti ōbuli ar putukriejumu	Kriejuma želeja
Kirbi dzārvīņu masā	Pīna želeja
Kirbi cidoneju sulā	Bīšu i cidoneju sulys želeja
Rupmaizis kōrtōjums	Kōrtainō želeja
Rupmaizis i tōroga kōrtōjums	Želeju ūlys
Augļu zupa	Vanilis krems
Meļneicu zupa ar kļockom	Karamelizeitis cukra krems
Rabarberu zupa ar mannys	Kaļteitu augļu krems
Maizis zupa	Auzu pōrslu krems
Dzārvīņu keiselš	Koktelá krems
Kirbju keiselš	Rudzu maizis krems
Būrkōnu keiselš	Saldiejuma krems
Čārmyušku keiselš	Myltu buberts
Pīna keiselš	Mannys buberts
Skōbīņu keiselš	Peldūšōs solys
Rudzu maizis keiselš	Kriejuma pudenš
Ōbuļu izpyutenš	Rysu pudenš
Debesmanna	Rudzu maizis sacapums
Bryuklīņu zaptis izpyutenš	Boltmaizis sacapums
Rudzu maizis izpyutenš	Boltmaizis i ōbuļu sacapums



Rudzu myltu izpyutens  
Želejis izpyutens  
Jōņūgu želeja  
Kirbju sulys želeja

Ōbuļu sacapums  
Ōbuļu krūneiši  
Syltō plātš-maizá  
Syltō ōbuļu kūka

### **Soldonōs mārčis i konfektiš**

Vanilis mārčá  
Ūgu mārčá  
Dzārvīņu syrups  
Tumis syrups

Kriejuma saldiejums  
Konfektiš “Gūtenis”  
Ryugošō īrisi

### **Meiklis izstrōdōjumi, capumi, keksi i torti**

Būrkōnu maizá  
Čymynu maizeitiš  
Ōbuļu plātš-maizá  
Tuklōš galis peirādzeni  
Kopōtōš rauga meiklis peirādzeni  
Buļjona peirādzeni  
Vosoryš peirādzeni  
Lelýš peirāgs ar kōpustu  
Jubilejiš kliņģerš  
Kekss (Iudinš-leidiejs)  
Ţorkōtu buļvu kekss  
Ōbuļu peirāgs  
Auzu pōrsļu capumi  
Vaca goda capumi  
Capumi ar raugu

Seikī capumi  
Čymynu trūbenis  
Troskī capumi  
Ūlu boltonumu capumi (beze)  
“Krusti”  
“Rūzeitiš”  
Vieja kūkys (ekleri)  
Soltīs torts  
Kriejuma kūka  
Aleksandra kūka  
Biskvita torts  
Rupmaiziš torts  
Troskīs torts  
Mada torts  
Torts “Sandra”

### **Dzierīni**

Jauktīs čajš  
Ōbuļu čajš  
Līpzīdu čajš  
Čymynu čajš

Tomātu sulys dzierīnš  
Bīšu dzierīnš  
Dzārvīņu i kafejiš dzierīnš  
Kafejiš dzierīnš

Soltūs mātru čajš  
Kaļteitu meļneicu čajš  
Kaļteitu bŭrkōnu čajš  
Cigareņu kafeja  
Cigareņu i rudzu kafeja  
Ūzulzeiļu kafeja  
Cukra syrups  
Citronu syrups  
Šokoladis syrups  
Kafejis syrups  
Smorodu syrups  
Jasmīnu syrups  
Pīneņu syrups  
Agrystu morss  
Soltūs mātru dzierīnš

Čārmyušku dzyra  
Cigareņu dzierīnš  
Jasmīnu dzierīnš  
Saļdeits arbuzu dzierīnš  
Korstis augļu dzierīnš  
Korstis dzierīnš krīvu gaumī  
Augļu voi ūgu kvass  
Rabarberu kvass  
Mada mīstenš  
Rupmaizis mīstenš  
Svātku dzierīnš  
Bārzu sula  
Dzierkstūša bārzu sula  
Smorodu limanads

### **Cidoneju izmontōšona kulinareji**

Svaigu ogŭrču salati  
Salati ar tuklŭ gali  
Spinātu salati  
Kirbju salati ar cidoneju sulu  
Kirbju i ōbuļu salati  
Bŭrkōnu i selereju salati  
Marineiti bŭrkōni  
Bišu i kaļteitūs šlīvu salati  
Bišu i krenu bīzenš  
Marineitu bišu salati  
Bīšu i šlīvu salati  
Grīziņu salati  
Svaigu kōpustu, bŭrkōnu i kaļteitu  
Sīra i tomātu salati  
Marineitu kirbju i vystys galis  
Vystys galis koktelš

Želeja  
Krems  
Boltmaizis sacapums  
Ōbuļu deserts  
Cidoneju keiselš  
Cidoneju i kirbju keiselš  
Marineitys cyukys i lellŭpa galis  
Marineiti cyukys galis kubiceni  
Capta peilā ar auglim  
Tuškavōts truss ar kaļteitom  
Sašlyks nu nutrejis galis  
Vōreita karpa  
Tuškavōtys reņģis ar boltyjom  
Capta zivš fileja  
Zivš žuljens  
Golda kreni

Pupeņu i rikstu salati	Cidoneju kūka
Marineiti kirbji	Kekss "Cidoneja"
Ībuli cidoneju syrupā	Cidoneju i augļu kompots
Galis i rysu salati	Cidoneju i kirbju kompots
Kapceitīs galis salati	Cidonejis ar bītom
Jōņūgu salati	Cidoneju džems
Mediejuma pastetá	Cidoneju bīzenš
Bīš kriejumá	Cidoneju kompots
Vōreitys selerejis	Cidoneju īvōriejums
Tuškvōtys selerejis	Cidonejis ar cukri
Vōreitys malnīs saknis	Ībuļu i cidoneju īvōriejums
Spargeli ar sviksta-ūlu mārči	Cidoneju dzierīnš
Kaļteitu augļu kompots	Pīna i cidoneju koktelš
Cidoneju i bumbieru kompots	Cidoneju sulys i saldiejuma
Konserveitu augļu kompots	Pīna i cidoneju bīzená koktelš
Izpyutens	Cidoneju morss

### **Produktu māru i masys saleidzynōjums**



# Salati

## Zaļbareibys salatu plāts

*Tomāti, svaigī ogūrci, radiskys, bŭrkōni, puču kōpustu rozetis, zalis i sorkonys soldonūs pyparu pōkstš — 100g nu kotrim dōrzenim. Salatu lopys, selereju, petrazōlu, kropu zaļumi.*

**I. variants.** Iz lāzona škeiva salik salatu lopys. Dōržeņus kōrtoj solu veidā iz salatu lopom. Nalelōkūs tomātus lik nasagrīztus, a lelōkūs grīž iz pušom. Bŭrkōnus sagrīž gareniski, pyparu pōkstš — slūksņōs. Radiskys lik nasagrīztys, taipāž puču kōpustu rozetis. Zaļumu puškeišus salik storp dōrzenim. Atseviški traukā pasnādz kriejumu. Iz golda jōbŭn sōlām i pyparim. Kotrs sovā škeivī ilik pa druskai nu vysim dōrzenim. Kriejumu izlej pi dōrzenim škeiva lobijā pusī. Ar vidiļča paleidzeibu dōrzenā gabaleņus pamiercej kriejumā, apād.

Tomātus i svaigūs ogūrčus, sagrīztus gleitōs škāļōs lobōk pasnāgt napōrlītus ar kriejumu. Pādejū pasnādz atseviški mārēcis traukā, taipať sōli i pyparus.

**II. variants.** Tomātus, svaigus ogūrčus, radiskys sagrīž škāleitōs. Būrkōnus saťorkoj iz sakņu ņorkys. Soldonūs pyparu pōkstš, puču kōpustu rozetis sagrīž smolkōs slūksneitōs. Dōržeņus kōrtoj škeivī taipať kai pyrmijā variantā. Storp dōržeņu grupom var likť valrīkstu puseitis voi apcapta kirbā škāleitis, zaļumus. Atseviški stykla karafeitōs var pasnāgt augu elli, garšvīlu etiki voi cidoneju sulu, sōli, pyparus. Sasmalcynōtus zaļbareibys salatus lik sovā škeivī, aplej ar augu elli, etiki, pōrkaisa sōli, pyparus, rozmaisa. Itūs salatus var pasnāgt i ar kriejumu.

Atkareibā nu sezonys, dōrzeni maināsīs. Zīmā, kod nav tomātu, svaigu ogūrču, radisku — var izmontōť rudukus, svaigus kōpustus, grīziņus, būrkōnus, konserveitus zaļūs zierneišus, kirbjus, bītš.

Zaļbareibys salatu plāti gūdūs pasnādz (pušdīņōs voi vakariņōs) kai pyrmū cīnastu.

## **Svaigu kōpustu, būrkōnu i ōbuļu salati**

*250g svaigu kōpustu, 250g soldskōbu ōbuļu, 200g būrkōnu, zaļumi.*

Dōržeņus i ōbuļus saťorkoj iz sakņu ņorkys, izmaisa. Salatus lik traukā, rūtoj ar saťorkōtu būrkōnu i sasmalcynōtim zaļumim. Salatim var dalikť 3—4 lelōs lizeikys konserveitu zaļūs zierneišu. Svātku ņaizī var nadaudz pīlikť sasmalcynōtus valrīkstus. Sōli salatim ber kotrs pec vajdzeibys.

## **Purovu salati**

*400g purovu kōtu, 400g soldskōbu ōbuļu, 4 cīti nūvōreitys ūlys, 1 glōzā kriejuma, sōļš. Rūtōjumam purovu lopys, ūlu ripelis.*

Purovus kōrteigi nūmozgoj, sagriž grindzuļūs i ūlys taipať sagriž grindzuļūs. Ōbuļus nūmyzōj, saťorkoj, ģmaisā kriejumā, pīlik sōli. Salatūs līk porceju traukūs (4—6) kōrtom pameišus purovus i ūlys, kotru kōrtu pōrlīkūt ar sagatavōtu kriejuma mārci.

## **Seipulu i ōbuļu salati**

*400g seipulu, 200g soldskōbu ōbuļu, 120g konserveitu zaļu zierneišu, 1 glōzā kriejuma, sōļš, zaļumi.*

Seipulus sasmalcynoť i 4 řaizis pōrlej ar vardūšu iudini. Kriejumā ģmaisā sōli, ģlīk mozūs kubiceņūs sagrižtus ōbuļus, atdzysynōtus seipulus, zierneišus. Pādeťjūs var aizstōť ar 3 cīti nūvōreitom, sasmalcynōtom ūlom. Salatūs līk traukā, rūtoj ar selereju zaļumim.

## **Būrķōnu i konserveitu ogūrķu salati**

*300g būrķōnu, 300g konserveitu ogūrķu, 0,5 glōzis kriejuma, zaļumi.*

Būrķōnus vōrej pasōlejā iudini. Atdzysynōtus būrķōnus, nūmyzōtus ogūrķus sagriž slūksneĩťos voi kubiceņūs i ģmaisā kriejumu, līk traukā, rūtoj ar būrķōnim, zaļumim. Salatim var pīlikť 2—3 lelōs lizeikys bryuklīņu zaptis.

## **Dörzeņu vinigrets ar bišu sulu**

*300g svaigu kōpustu, 200g soldskōbu ōbuļu, 200g vōreitu buļvu, 100g seipulu, 3 lelōs lizeikys bišu sulys, 3 lelōs lizeikys augu ellis, sōļš, cukris, citronskōbā, smolkī pypari, zaļumi.*

Bīti saņorkoj, izspīž sulu. Sulai pīlik cukri, citronskōbi, smolkūs pyparus. Kōpustus ar ōbulim saņorkoj i pōrlej ar bišu sulu, pīlik mozūs gabaleņūs sagrīztus buļvus i sasmalcynōtus seipulus. Vinigretu pōrlej ar augu elli, izmaisa.

Salyktus traukā rūtoj ar zaļumim.

## **Buļvu i skōbīņu salati**

*200g vōreitu buļvu, 200g skōbīņu, 2 cīti vōreitu ūlys, 0,5 glōzis konserveitu zaļu zierneišu, 0,75 glōzis kriejuma, sōļš, cukris, zaļumi.*

Buļvus sagrīž kubiceņūs. Skōbīnis seiki sasmalcynoj. Kriejumā īmaisa sōli, cukri, skōbīnis, buļvus, zierneišus, rozmaisa. Salatus salīk traukā, rūtoj ar ūlu škāleītom, zaļumim.

Rūtōjumam aplaupa vīnu cīti nūvōreitu ūlu, bez čaulom vōrej styprā čaji cikam ūla daboj vajdzeigū bryunumu.

## **Skōbeitu kōpustu salati**

*400g skōbeitu kōpustu, 100g seipulu, čymyni, cukris, lynsāklu ellā voi kriejums, lūceni.*

Skōbeitim kōpustim nūspīž škidrumu, sagrīž seikōk, pīlik sasmalcynōtus seipulus, čymynus, cukri, pōrlej ar lynsāklu elli voi kriejumu. Salīk traukā, pōrkaisa ar sasmalcynōtim lūcenim.

Skōbeitim kōpustim var pīlikṭ saṭorkōtus bŭrkōnus, rudukus voi grīziņus.

## **Rosols**

*200g vōreitu buļvu, 150g vōreitu bišu, 200g konserveitu ogŭrču, 50g soldskōbu ōbuļu, 150—200g vōreitys līsys galis, 1 siļčá, 3 cīti vōreitys ūlys, 2 glōzis kriejuma, 2 lelōs lizeikys golda krenu, sōļš, cukris, smolkī pypari, zaļumi.*

Dūtūs produktus sagriž kubiceņūs. Kriejumā īmaisa sōli, cukri, krenu i sagriztūs produktus. Rosolu ar divejim vidičim izcyloj, salīk traukā. Rŭtoj ar ogŭrču sieteni, ūlu, zaļumim.

## **Pikantī salati**

*150g vōreitys galis, 150g marineitu ogŭrču, 100g vōreitu bŭrkōnu, 150g makaronu (radzeni),. 2 cīti vīreitys ūlys, 100—150g krenu sakņu, 0,5 glōzis kriejuma, 2 lelōs lizeikys golda etiká, sōļš, cukris.*

Krenus saṭorkoj, pīlik etiki, sōli, cukri i īmaisa kriejumā. Makaronus sōlejā iudinī vōrej meikstus, nŭkōš, atdzysynoj. Gali, bŭrkōnus, ogŭrčus, ūlys sagriž kubiceņūs. Sagatavōtūs produktus pōrlej ar mārcei, izmaisa, traukā salyktus rŭtoj ar ogŭrci, bŭrkōnu, zaļumim.

## **Bīšu i sieņu salati**

*200g vōreitu bišu, 100g vōreitu selerejis sakņu, 100g soldskōbu ōbuļu, 100g vōreitu buļvu, 100g līsys kapceitys cyukys galis, 150g majonezis, 0,5 mozōs lizeikys sinepu, sōļš, 1 mozō lizeika cukra, 2 lelōs*



***lizeikys cidoneju sulys voi agrystu sulys, 100g zaļumu, (petrazōlu, selereju, kropu).***

Biņš, selerejis, buļvus, siens sagriž gareniski, ūbuļus saņorkoj skaidenōs, zaļumus sasmalcynoj. Majonezāi pīlik sōli, cukri, augļu sulu, sinepis i izmaisa, pīlik zaļumus, sagatavōtūs produktus rozmaisa, salīk traukā. Rūtoj ar marineitōm sieņom, kapceitys cyukys galis tūtenom.

### **Pupeņu salati**

***1 glōzā boltū pupeņu, 2 cīti vōreitys ūlys, 1 glōzā konserveitu zaļū zierneišu, 0,5—0,75 glōzis kriejuma, 1 lelō lizeika krenu, sōļš, cukris, zaļumi.***

Izmierceitōs pupenis vōrej meikstys, nūkōš, atdzysynoj. Kriejumam pīlik sōli, cukri, krenus, sasmalcynōtys ūlys, pupenis, zierneišus i rozmaisa. Salīk traukā, rūtoj ar zaļumim.

### **Rupmaizis i dōrzeņu salati**

***3 škālis rupmaizis (bez gorūzys), 3 soldskōbi ūbuli, 2 cīti vōreitys ūlys voi 100g sīra, 150g konserveitu zaļūs zierneišu, 1 glōzā kriejuma, 1 glōzā dzārvīņu, 2—3 lelōs lizeikys cukra, sōļš, zaļumi.***

Rupmaizi, ūbuļus, ūlys sagriž mozūs kubiceņūs, sīru saņorkoj. Dzārvīnis samaļ, pīlik cukra pec garšys, sōli, kriejumu pōrlej sagatavōtim salatu komponentim, rozmaisa, lik traukā, rūtoj ar zaļumim, rupmaizi.

### **Sīra i dōrzeņu salati**

***150g Holandis sīra, 100g tomātu, 100g soldskōbu ūbuļu, 100g marineitu seipulu, 2 cīti vōreitys ūlys, 3 lelōs lizeikys sasmalcynōtu petrazōļu zaļumu, 0,5***

## ***glōzis kriejuma, 2 lelōs lizeikys cidoneju voi agrystu sulys, sōļš, salatu lopys.***

Sīru saṭorkoj. Nūmyzōtus ōbuļus sagriž vōleiṭōs, tomātus i ūlys — ripeļōs. Kriejumā īmaisa cidoneju sulu, sōli, zaļumus. Salatu traukā (labi bȳtu stykla) kōrtōs lik salatu sastōvdalis, kotru kōrtu pōrlejūt ar mārci. Salat� rūtoj ar saṭorkōtū sīru, samaiseitu ar sasmalcynōtim zaļumim.

*Marineitī seipuly: seipulus sagriž plōnōs ripeļōs, pōrlej ar vardūšu iudini, kurā īlīts etikis i ībārts cukris. Traukam izlīk vōku. Seipulym jōatdzīst.*

## **Kopōtō siļčá**

***400g siļču, 2 soldskōbu ōbuļu, 1 seipuls (palelōks), 3—4 citi nūvōreitys ūlys, 1 glōzá kriejuma, lūceni.***

Izteireitu siļču fileji, nūmyzōtus ōbuļus i seipulu sagriž mozūs kubiceņūs. Ūlys sasmalcynoj (2 ūlu dzaltonumus rūtōjumam ar vidīci satryn) i īmaisa kriejumā, lik siļču škeivī. Rūtōjumam sleipōs streipōs pōrkaisa ar ūlu dzaltonumu, pōrmeišu ar sasmalcynōtim lūcenim.

## **Zyvu salati**

***600g vōreitōs zivš, 1 glōzá konserveitu zaļū zierneišu, 2 soldskōbi ōbuli, 100g vōreitōs selerejis saknis, 1 glōzá majonezis, 3 lelōs lizeikys saputōtys tumis, sōļš, 1 mozō lizeicená cukra, smolkī pypari, 1 lelō lizeika osōs tomātu mārcis.***

Zivi atteirej nu osokom, sadola mozūs gabaleņūs, pōrlej ar marinadi, ļaun 30 minoti marinātis. Ōbuļus i selerejis sakni sagriž kubiceņūs. Majonezái pilīk osū tomātu mārci, sōli, cukri, pyparus, putukriejumu. Mārci pōrlej salatu

sastōvdaļom, uzmaneigi izcyloj. Salatūs rūtoj ar zaļumim, zierneišim. Ka ir īspieja, rūtoj ar citronu.

## **Galis salati**

*400g vōreitōs lellūpa galis, 200g buļvu, 400g marineitu ogūrču, 4 ūlys, 200g konserveitu zaļu zierneišu, sōļš, cukris, smolkī pyperi, 1–2 lelōs lizeikys krenu, 0,75 glōzis majonezis., 0,5 glōzis kriejuma, zaļumi.*

Gali, vōreitus buļvus, ogūrčus, ūlys sagrīž slūksneitōs. Majonezai pilik kriejumu, garšvīlys i īcyloj salatu sastōvdalis. Kōrtoj traukā, rūtoj ar vōreitu ūlu, ogūrčim, zaļumim. (Zierneišu vītā var likt marineitōs siens).

## **Vystys galis salati**

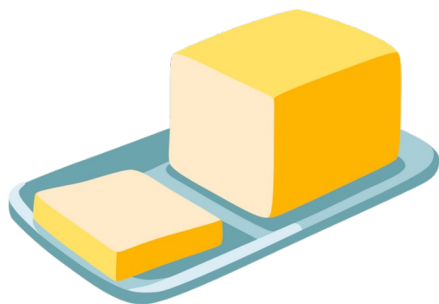
*400g vōreitys voi captys vystys, 100g vōreitu buļvu, 200g marineitu ogūrču, 150g konserveitu zaļu zierneišu, 3 cīti vōreitys ūlys, 1 glōzá majonezis, 1 mozō lizeika tomātu bizená, sōļš, cukris, smolkī pyperi, 1 lelō lizeika citrona sulys, zaļumi.*

Vystys gali atdola nu kaulym, sagrīž seikōs slūksneitōs. Vōreitus buļvus i marineitus myzōtus ogūrčus taipaž sagrīž slūksneitōs. Ūlys sasmalcynoj. Majonezai pilik garšvīlys, tomātu bizeni (var dalikt 2 lelōs lizeikys saputōtys tumis). Sagatavōtijā mārci īcyloj salatu sastōvdalis, kōrtoj traukā. Rūtoj ar zaļumim, zaļim zierneišim i ūlu.

## **Augļu salati**

***3 soldskōbi ōbuli, 2 bumbīri, 200g šlivu, 2 tomāti,  
100g lozdu rīkstu kūdulu, sōļš, cukris, 0,75 glōzis  
kriejuma.***

Nūmyzōtus ōbuļus i bumbīrus sagrīž kubikūs, pōrlej ar citronskōbis iudini. Šlivom nūvalk mizeni, sadola iz pušom, izjem kauleņus. Tomātus applaucej, nūvalk mizeni, sagrīž mozūs gobolūs. Rīkstu kūdulus apgrauzdej i nadaudz sasmalcynoj (dali atstōj rūtōjumam). Kriejumu īmaisa.



# Svīksta maisiejumi i sōlejōs masys

## Svīkstmaizis

*Svīkstmaižu gatavōšanai ir vajdzeigs svīksts — taupeibys nūlyukūs 200g saputōtam svīkstam var dalikļ 100—150g vōreitu, samoltu buļvu (“adretta”).*

Masu pamateigi saputoj. Tai pagatavōtu svīksta masu ilgi globōtj navar. Svīkstmaizis var gatavōtj ar vysaidom sōlejom masom (kremim). Svīksta vītā var bjt kriejums. Ka kriejums ir paškidrs, to jōzareikoj šaidi: caurdurī pōrlīk ar marli divōs kōrtōs, izlīk iz bļūdys. Caurdurī salej kriejumu i ļaun navajdzeigam škidrumam nūtācāt.

Svīksta maisiejumus izmontoj vysaidu aizkūdu gatavōšanai, taidu kai kimūsu maizeitis, lelōs svīkstmaizis, sōlejōs kūkys, sōlejtj torti, ruletis. Mineitūs iedīņus var rūtōtj ar vysaidim svīksta maisiejumim.

## Svīksta maisiejumi

**Zaļis svīksts.** 2—3 lelās lizeikys seiki sasmalcynōtu zaļumu (petrazōļu lapenis. kropi i.c.) sōļš, citronskōbā, 100g svīksta.

Zaļumus kūpā ar sōli, citronskōbi satryn, pīvīnoj saputōtam svīkstam.

**Dzaltonis svīksts.** 100g saputōtam svīkstam pīlik 3—9 cīti vōreitu ūlu dzaltonumus, 1 mozū lizeiceni sinepu, ūlu dzaltonumus veļ korstus ar vidiļci saspaida vīnveideigā masā.

Dzaltonijam svīkstam var pīlikļ 2—3 lelās lizeikys bīšu sulys.

**Sōrtis svīksts.** 100g saputōtam svīkstam pīlik 1—2 lelās lizeikys tomātu pastys, sōli, cukri, citronskōbi, smolkūs pyparas i pamateigi saputoj.

**Kiļku svīksts.** 100g saputōtam svīkstam pīlik izteireitys i ar nāzi sakopōtys 8—10 kiļceņu filejis.

Taipat pagatavoj siļču svīkstu (siļčis samaļ).

**Rīkstu svīksts.** 150g lozdu rīkstu kūdulu, 50g tumis, 100g svīksta.

Rīkstu kūdulus ceplī apgrauzdej (navar pōrgrauzdāt — tod svīksts ryuḡš). Atdzeseitus rīkstus vairōkys ŗaizis maļ, pec tam īmaisa saputōtā svīkstā. Putojūt pamosom dalej kriejumu.

**Krenu krems.** 1 glōzā tumis, 2—4 lelās lizeikys samoltu krenu, sōļš. cukris.

Tumi saputoj styngrōs putōs, īmaisa krenus, sōli i cukri pec garšys.

## Solti kiupynōtys zivš masa

*150g zivš (skumbrejys v.c.) filejis, 100g bīza kriejuma, 1 soldskōbs ōbulš, 1—2 lelās lizeikys osōs tomātu mārcis.*

Zivš fileji samaļ, ōbuļus saņorkoj i kūpā ar osū tomātu mārci ģmaisa kriejumā.

### **Korsti kiupynōtys zivš masa**

*150g zivš filejis, 100g Holandis sira, 150g biza kriejuma.*

Zivš fileji samaļ, sīru saņorkoj i vysu ģmaisa kriejumā.

### **Siļču i tuklōs galis masa**

*2 siļčis, 100g kapceitys tuklōs galis, 1 soldskōbs ōbuļš, 1 vōreits buļvš, 1 skōbeits ogūrcš, mozs seipuls, 1 mozō lizeika krenu, 1—2 lelōs lizeikys kriejuma.*

Siļču fileji, buļvi, tuklū gali samaļ, ōbuli i ogūrci saņorkoj, seipulu sasmalcynoj. Vysu samaisa kūpā, dalik kriejumu (var i bez kriejuma).

### **Siļču i būrkōnu masa**

*2 siļčis, 3 būrkōni, 1 seipuls, 0,5 glōzā kriejuma.*

Siļču fileji, nūvōreitūs būrkōnus samaļ, seipulu sasmalcynoj, i vysu ģmaisa bīzā kriejumā.

Būrkōnu vītā var likt 0,5 glōzis konserveitu zaļūs zierneišu, 2 cīti nūvōreitys ūlys.

### **Zyvu konservu masa**

*1 kōrba zyvu konservu dabeigā sulā, 2 cīti vōreitys ūlys, 1 seipuls, 3 lelōs lizeikys nūvōreitu rysu, 1 mozō lizeika krenu, sōļš, smolkī pypari, 3 mozōs lizeikys kriejuma, 1 mozō lizeika augu ellis.*

Sasmalcynōtu seipulu apcap augu ellī, ūlys saņorkoj, Zivš gobolus ar vidiļci saspaida masā. Vysu samaisa. Kriejuma vītā var likt majonezi voi osū tomātu mārci.

## **Kiļku masa**

***1 kōrba kiļku, 300g vōreitu buļvu, 100g kapceitys tuklōs galis, 2 lelōs lizeikys osōs tomātu mārdis.***

Kiļku filejis, buļvus, gali samaļ i pīvinoj osū tomātu mārci.

## **Sōlejō ūlōkná ruletá**

***Ūlōknám: 6 ūlys, 6 lelōs lizeikys kvīšu myltu, 0,5 mozō lizeika sōlá.***

Ūlu dzaltonumu samaisa ar sōli. Ūlu boltonumu saputoj styngrōs putōs. Izsejōtus myltus pa daļom kūpā ar saputōtū ūlu boltonumu pīvinoj ūlu dzaltonumam.

Ūlu masu izlej 1cm bīzā kōrtā iz ar taukim izzīstys plātš i ceplī cap videjā korstumā gaiši dzaltonu. Syltu ūlōkni saveļ ruletī. Atdzysušu ruletī attyn, pōrziž ar sōlejū masu, stypri saveļ ruletī. Rūtoj ar dzaltonū svīkstu, krenu kremu, zaļumim.

***I. variants piļdiejumam: 700g sieņu, 1 lelōs lizeikys tauku, 0,5 glōzis kriejuma, 1 seipuls, 1 mozō lizeika buļvu myltu, sōļš, moltī pypari.***

Sienš 5 minoti vōrej sōlejā iudinī, nūkōš i seiki sakopoj. Seipulu sasmalcynoj, apcap taukūs, pilik sienš i maisūt karsej pōrs minoti, tod īber kropmeli, sōli, pyparus, pīlej kriejumu, karsej maisūt cikam masa nadaudz sabizej.

***II. variants piļdiejumam: 506g būrkōnu, 2 cīti nūvōreitys ūlys, 2 mozō lizeika svīksta, 100g kriejuma, 1 glōzā pīna, sōļš, zaļumi.***



Būrkonus saņorkoj, apcap svīkstā, dalej korstu pīnu i sutynoj meikstus. Īber sōli. Atdzysynōtai būrkōnu masai pīlik sakopōtys voi saņorkōtys ūlys (var dabārt 3—4 lelōs lizeikys konserveitu zaļūs zierneišu) sasmalcynōtus zaļumus, bīzu kriejumu.

***III. variants, 400g lūceņu, 3 lelōs lizeikys svīksta, 3 cīti vōreitys ūlys, sōļš, smolkī pypari.***

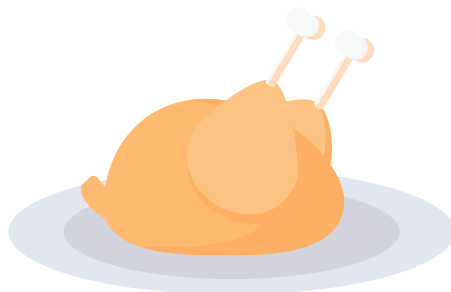
Lūceņus sagriž, drusku apkaisa ar sōli, izmaisa, tod karsej svīkstā (1 lelō lizeika) cikam izgaist sula, bet lūceni sagloboj zaļu krōsu. Ūlys, vāļ syltys ar vidīlci saspaida i samaisa ar atdzysynōtīm lūcenim. Sōli, pyparus pīlik pec garšys. Ūlōknā ruleti pōrzīž ar atlykušū svīkstu, pōrlīk piļdiejumu i saveļ ruleti.

## **Sōlejīs torts**

***Rupmaizāi nūgrīž gorūzys, gareniski sagriž 5 škāļōs, kotru sadolūt 5—6 trejstyureišūs.***

Maizis trejstyureišus salīk pa 3 kūpā, iztaisa opolu tortu nu salyktīm trejstyureišim. Apakšdejūs maizis trejstyureišus pōrzīž ar solti kiupynōtys zivš masu, pōrlīk viersā ūtrūs trejstyureišus, kurūs pōrzīž ar korsti kiupynōtys zivš masu. Sōlejō torta maizeišu ōrejōs molys apziž ar atlykušū sōlejū masu, bogoteigi aplīk molys ar sasmalcynōtīm lūcenim. Kotru sōlejō torta gabaleni rūtoj ar dzaltonū svīkstu, krenu kremu.

Sōlejū tortu var piļdāt ar vysvysaidom masom.



## Soltý iedīni

### Reņģis boltyjā marinadī

*600g svaigu reņģu, 40g kvīšu myltu, sōļš, ellá.*

*Marinadái: 300g seipulu, 150g bŭrkōnu, 1 glōzá 3% etiká, 0,5 glōzis iudiná, 2 lauru lopys, 4 smaržeiģī pypari, 6 malnŷ pypari, sōļš, 1 lelō lizeika cukra.*

Bŭrkōnus sagriž plōnōs ripeļōs, sōlejā iudinī vōrej meikstus. Vardūša etiká i iudiná maisiejumam pilīk garšvīlys, sōli, cukri, sagriztus seipulus, vōrej pušmeikstus, pilīk bŭrkōnus.

Izteireitys reņģis pōrkaisa ar sōli, apvulinoj kvīšu myltūs i cap sakarseitā ellī. Atdzysynōtys salīk traukā i pōrlej ar soltu marinadi. Marinej 2—3 stuņdis.

### Zivš bŭrkōnu i tomātu mārčī

*600g zyvū filejis, kvīšu mylty, sōļš, augu ellá.*

*Mārčái: 3 saņorkōti bŭrkōni, 2 sasmalcynōti seipuly, 0,33 glōzis augu ellis, 0,75 glōzis osōs tomātu mārčis, 1—2 mozō lizeika kropmelá, sōļš, iudinš.*

Fileji sagrīž škāleiņos, apsōlej, apvulinoj myltūs, sakarseitā ellī cap gotovu, pec tam zivš gabaleņus salik ovālūs škeivūs, pōrlej ar korstu mārci. Goldā pasnādz soltu.

Ar itū mārci goldā var pasnāgt vōreitus buļvus, gali. Būrkōnus i seipulus mārcai ellī sacap, aplej ar tomātu mārci, pōrkaisa ar kropmeli, izmaisa, lik sōli i iudini pec vajdzeibys, aizvōrej.

### **Zyvu konservi majonezī**

*1 bancenā zyvu konservu dabeigā sulā, 100g seipulu, 1 mozō lizeika svīksta, 1 mozō burcenā majonezis, 1 mozō lizeika cukra, zaļumi.*

Zivš sadola mozōkūs gabaleņūs, salik ovālā škeivī. Seipulus sagrīž grindzuļūs, apcap svīkstā, atdzysušus aplik ar zivš gabalenim. Majonezai pilik cukri, izmaisa, pōrlej pōri zivš gabalenim. Rūtoj ar zaļumim.

### **Zivš kriejuma mārci**

*600g zyvu filejis, kvīšu mylty, sōļš. augu ellā.*

*Mārcái: 0,5 glōzis kriejuma, 1 mozō lizeika sinepu, 1 lelō lizeika krenu, sōļš, 1 lelō lizeika svīksta, 4 cīti nūvōreitys ūlys, zaļumi.*

Fileji sagrīž škāleiņos, myltus samaisa ar sōli, apvulinoj zivš gabaleņus, cap sakarseitā ellī. Atdzysušus zivš gabaleņus kōrtoj škeivī, pōrlej ar mārci, pōrkaisa ar vīnu sasmalcynōtu ūlu, rūtoj ar zaļumim. Mārcái skaurodā izkausej svīkstu, pilik sinepis, krenus, kriejumu, sōli, 3 sakopōtys ūlys.

## Capta zivš meikli

*600g zylvu filejis, augu ellá.*

***Marinadái:*** 1 lelü lizeiku augu ellis, 2—3 lelös lizeikys 3% etiká, cukris, sölš, moltí pypari, petrazōlu zaļumi.

***Meiklá:*** 1 glōzá kvišu myltu, 2 ūlys, 0,5 glōzá pīna voi ols, sölš.

Zylvu fileji (bez ōdys) sagriž 1cm bīzūs i 6cm garūs gabaleņūs, salīk bļūdā, pōrlaista ar marinadi (augu ellái pīlik etiki, cukri, sōli, pyparus i sasmalcynōtus zaļumus), izmaisa, marinej 1—2 stuņdis. Tod zivš gabaleņus pa vīnam miercej meikli i cap lelá ellis daudzumā gaiši bryunus. Atseviški pasnādz majonezi. Captu zivi meikli var pasnāgt syltu.

Meiklái pīnu voi olu, ūlys dzaltonumus, sōli, izsejōtus myltus rozmaisa, ļaun 30 minoti meiklái pastōvāt, tod īmaisa saputōtu ūlu boltonumu.

## Pīļdeita leidaka

*1kg leidakys, 75g boltmaizis, 2 ūlys, 50g svīksta, 100g seipulu, 70g tumis, sölš, moltí pypari.*

***Vōreišonai:*** 1 seipuls, petrazōlis sakná, gabalenš selerejis saknis, 2 bŭrkōni, lauru lopa, pypari, sölš.

***Rŭtōjumam:*** citrons voi konserveiti zalī zierneiši, bŭrkōns, purovu lopa.

Nŭteireitai zivái atgrīž golvu, izjem iškys i uzmaneigi nŭvalk ōdu. Gali atbreivoj nu osokom, samaļ, pīlik pīnā izmierceitu, nŭbrīdušu boltmaizi bez gorŭzys, svīkstā apcaptus (na leidz bryunumam) sasmalcynōtus seipulus i vālraiz samaļ. Tod pīlik ūlys, sōli, pyparus, tumi (ka ir, to drusku saŭorkōtu muskatrikstu). Masu labi sastrōdoj i valeigi pylda zivš ōdā.

Garōka kotla dybynā salik bŭrkōnu ŝkālis, sasmalcynōtu petrazōlis sakni, selerejis gabaleni, seipulus, izlik zivi, pōrlej ar syltu iudini, pīlik sōli, pyparus, lauru lopu. Kotlā lik i osokys, i golvu. Vōrej iz lānys gunŝ apmāram 1 ai 0,5 stuņdi. Vōreiŝonys laikā 3 ŗaizis dalej nadaudz solta iudinā. Kū ilgōk i lieņōk zivŝ vōrāsīs, tū bŷŝ garŝeigōka. Kotlam vōku nalik. Soltis iudinŝ paildzynoj zivŝ gataveibu. Zivi atdzysynoj ŝkidrumā, kurymā zivŝ vōrājās. Atdzysuŝū zivi uzmaneigi izceļ, pōrlīk iz pīmārōta ŝkeiva, sagrīž gabaleņūs, atstōjūt vasalys nasagrīztys zivŝ izskotu. Zivi rūtoj ar citronu, vōreitim bŭrkōnim, konserveitim zalīm zierneiŝim.

Ŗkidrumu, kurā vōrājās zivŝ, izkōŝ, pīvīnoj izbrīdynōtu ŷelatinu (iz 1 glōzi ŝkidruma – 1 pylna mozō lizeika ŷelatina), izŝkeidynoj (izkausej), i kod ŝkidrums sōk recāt, ar tū nūzīž zivŝ gabaleņus, atkōrtojūt vairōkys ŗaizis.

## **Silčā ar kriejumu**

***2 silčīs, 4 glōzis kriejuma, 1 seipuls, lūceni, konserveits ogŭrcŝ voi vōreits bŭrkōns.***

Silčīs izteirej, atdola filejis, kurys sagrīž 1–2cm plotūs gabaleņūs, kōrtoj 2 ryndōs silču ŝkeivī. Gar vīnu molu lik kriejumu, pōrlīk seipulu gradzynus ūtrā ŝkeiva pusī. Rūtoj ar bŭrkōnu voi ogŭrci i lūcenim.

## **Ar tōrogu piļdeitys silču filejis**

***2 silčīs.***

***Piļdiejumam: 100g tōroga, 1 lelō lizeika kriejuma, 1 lelō lizeika sasmalcynōtu zaļumu.***

Tōrogu izspīž car sītu, pīlik zaļumus, kriejumu, samaisa.

Siļķis izteirej, sadola 4 filejās, iz kotrys filejis izlīk piļdiejumu, saveļ veļtnī. Piļdeitōs siļču filejis kōrtoj iz salatu lopom. (Tōrogam var pīlikļ sasmalcynōtu casnāgu, pyparus, sōli).

## **Marineitu siļču veļtneiši (rolmopšy)**

*2 siļķis, 40g seipulu, sinepu gryudeni, 4 krystnaglenis.*

***Marinadai: 1 glōzā iudinā, 1 glōzā 3% etikā, 100g seipulu, smaržeigi pypari (vircis), lauru lopys, cukris.***

Marinadai nūteireitus seipulus sagriž grindzuļūs, līk korstā iudinī, pīlik 2 lauru lopys, 5 pyparus, 10 vircis (smaržeigi pypari), vōrej 3 minoti, tod pīlej etiki, cukri pec garšys.

Siļķis nūteirej, atdola filejis, kotru filejis išķdejū pusi pōrkaisa ar nazcik sinepu gryudenim, pōrlīk sagriztus, apšmucynōtus seipulus. Fileji satyn, sōcūt nu āstis iz golvys pusi, i sasprauž ar krystnagleni. Siļču veļtneišus līk stykla burkā, pōrlej ar soltu marinadi, atstōj marinātis da reitdīnai. Goldā pasnādz, sakōrtōtus dzilā traukā kōrtom ar marinadis seipulym, pōrlej ar marinadi.

Siļķis var marināt, sagriztys gabaleņūs, marinadai var pīlikļ augu elli i čymynus. Sinepu gryudeņus var aizstōt ar krenu.

## **Siļču i cyukys galis aizkūda**

*300g siļču, 400g cauraugušys cyukys galis, 0,5 glōzis kriejuma, 1 seipuls, lūki.*

Gali sagriž mozūs gobolūs (20g), sacap stypri bryunu. Atdzysušu gali samaļ kūpā ar siļču filejom. Kōrtoj siļču škeivī ar skaudzi, aplej ar kriejumu i bogoteigi pōrkaisa ar sasmalcynōtim lūcenim. Rūtoj ar seipulu gradzynim.

## Vystys galis veļtnis

*1 vysta (izavielej jaunōku, gaļainu), sōļš, svīksts.*

*Pīļdiejumi: I. variants — 2 soldskōbī ōbuli, 150g kaļteitu šlivu.*

*II. variants — ūlōknām: 2 ūlys, 3 lelōs lizeikys pīna, sōļš, 1 mozō lizeika svīksta, 1 lelō lizeika tomātu bīzená, cukris.*

*III. variants — 400g sieņu, 100g svīksta, 1 ūla, sōļš, pypari.*

*IV. variants — 20g casnāgu, 30g petrazōlis sakņu, 1 lelō lizeika svīksta, sōļš, moltī pypari.*

Vystu nūteirej, nūgrīž koklu, spōrnus. Gareniski viers mugorkaulá pōrgrīž i sōcūt nu mugorys, vystys ōdu kūpā ar gali atbreivoj nu kaulym. Nu spōrnim, kokla, kaulym vōrej buļjonu. Vystys gali ar ōdys pusi līk iz dielá, pōrkaisa ar sōli, pōrzīž ar svīkstu, pōrlīk ar auglim: mierceitom kaļteitōm šlivom (bez kaulenim), ōbuļu škāļom. Gali styngri satyn veļtnī, sašyun, nūsīn ar auklu (pyrms pīļdiejuma ōdu sašyun vajdzeigōs vītōs). Vystys galis veļtni līk iz skaurodys voi veidnī izkauseitā svīkstā (voi taukūs), pīlej nadaudz iudiná, cap ceplī apmāram 1 stuņdi, laiku pa laikam pōrlej ar cepeša škidrumu, 15 minoti pyrms cepšonys beigom vystys veļtni var pōrzīst ar 1 lelū lizeiku izkauseita mada i 1 lelū lizeiku svīksta. Atdzysynōtu veļtni nūlīk vāsā vītā zam vīgla akminá. Pyrms pasniegšonys goldā, veļtni atbreivoj nu auklys i dīgim, sagrīž 0,5cm bīzōs škāļōs, kōrtoj traukā, rūtoj ar auglim voi ūgom (marineitim, svaigim, captim).

II. pīļdiejumam vystys gali pōrkaisa ar sōli, cukri, pōrzīž ar tomātu bīzeni, pōrlīk ar izcaptu ūlōkni i satyn gali veļtnī. Tōļōk

reikojās kai pyrmijā variantā (ar madu naapzīž). Ūlōknām ūlys sakuļ kūpā ar pīnu, dalīk sōli, svīkstā izcap.

III. piļdiejumam sasmalcynōtys sienš svīkstā apcap voi nūvōreitys sasmalcynoj. Sieņom pīlik sōli, pyparus, ūlu. Izmaisa. Ar sieņu masu pōrziž vystys gali, saveļ veļtnī, nūsīn.

IV. variantam vystys gali pōrziž ar meikstu svīkstu, pōrkaisa ar sōli, saņorkōtim casnāgu i petrazōlis sakni. Gali saveļ veļtnī. Pirms cepšonys beigom veļtni pōrziž ar majonezi.

### **Piļdeita vysta**

*1 vysta (apmāram 1kg), 150g cyukys galis, 1 ūla, 2 škālis boltmaizis (bez gorūzys), 0,75 glōzis pīna, 2 lelōs lizeikys svīksta, sōļš, moltī pypari, satreits muskatriksts.*

***Rūtōjumam:** ar bryuklīņu ivōriejumu piļdeiti capti ōbuli, purova lopa.*

Nūteireitu vystu nūskoloj, ōdu pōgrīž viers mugorkaulá i ar osu nāzi ryupeigi atdola nu galis. Vystys gali atdaleitu nu skeleta, kūpā ar cyukys gali 2 řaizis samaļ. Ūtrū řaizi maļ kūpā ar pīnā izmierceitu boltmaizi. Galis masai pīlik ūlys, izkauseitu svīkstu, sōli, pyparus, nadaudž satreita muskatriksta, atlykušū pīnu. Masu labi sastrōdoj. Vystys ōdu sašyun, pamatūt kokla vītu naaizšyutu, lai varātu iþiļdāť galis masu. Kokla vītu aizšyun, Nu pōri palykušōs masys (ka taida palik) taisa kļockys. Piļdeitu vystu lik iz sagrīztom garšsakņom (būrķōns, petrazōlá, selereja), dalej iudini, ceplī cap videjā korstumā (1–1,5 stuņdi), pa laikam aplaistūt ar cepeša škidrumu. Izcaptu vystu atdzysynoj, atbreivoj nu dīgim i



sadola gareniski 2 daļās. Ar grīzuma vītu lik iz škeiva, sagrīž škāļos. (Nu kaulym vōrej buljonu).

Vystys galis piļdiejumu var sadalāt 3 daļos, izveidojūt nu kotrys veļtni 3cm diametrī. Veļtņus saplacynoj, vydā var likt kaļteitys šlivys bez kaulenim voi aprikozis, malenis veļtnim salepej kūpā, ityn calafanā (golus calafanam nūsīn), lik iz skaurodys, pīlej nadaudz iudinā, cap ceplī apmāram 40 minoti.

## **Vystys galá želejī**

*500g vōreitys vystys galis (bez kaulym i ōdenis).*

***Želeja:** 1 glōzā vystys buljona, 0,5 glōzis iudinā, 1 glōzā kolnu šlivu kompota, 1 lelō lizeika ar kolnu želatina.*

Vystys gali želejī gatavoj 2 variantūs.

I. variants. Vystys gali sagrīž kvadratainūs gabaleņūs. Ar soltu iudini izskolōtōs mozōs skrūzeiņōs lik kolnu šlivys bez kaulenim (nu kompota) 5—6 — pōrlīk galis gabaleņus, pōrlej ar sagatavōtū, vāļ nasareciejušū želeji.

II. variants. Vystys gali sagrīž škāleiņōs, kōrtoj ovālā škeivī, gar sōnim salīk kompota kolnu šlivys bez kaulenim, pōrlej ar sōkušū recāt želeji.

Želeja: aizvōreitā, atdzysynōtā iudinī brīdinoj želatinu. Sabrīdušū želatinu dalīk korstam buljonam, sylda cikam želatinis izkuss, dalej šlivu kompota (škidrumu), izkōš.

## **Kapceita vysta**

*1 vysta (apmāram 1,5kg — jaunys, gaļainys vystys).*

***Marinadāi:** 100g casnāgu, 0,5 mozōs lizeikys moltu pyparu, 0,5 mozōs lizeikys moltu smaržeigu pyparu, 1 —2 mozōs lizeikys sōlá, 0,5 mozōs lizeikys*

***citronskōbis, 1 mozō lizeika cukra, 2—3 paágļu ūgys (vosorā vystu vāļ var apzīst ar sinepom).***

Vystys kryutežu rozgrīž, ītryn nu vysom pušom ar sōlá, saťorkōta casnāga, paágļu ūgu maisiejumu, līk traukā zam akminá i 1—2 dīnys marinej. Pec tam kapcej. Kapceišonai vajdzeiga eļķšņu molka, zori.

Pyrms pasnīgšonys vystai izgrīž mugorkauli (tū goldā nalīk). Vystu sagriž sleipūs gabaleņūs i pasnādz ar marineitim voi svaigim auglim. Vosorā kapceitu vystu var rūtōt ar klubnīku.

## **Galis krocketis**

***3 vīnaida leluma līsys cyukys galis goboly (apmāram 150g kotrs), 3 cīti vōreitys ūlys, 1 vōreits bŭrkōns, 0,5 konserveita ogŭrča, 50g kapceitys voi svaigys tuklōs galis, sōļš, molti pypari, tauki.***

Galis škālīs ar vasareiti izdauza nu vīnys pusis, pōrkaisa ar sōli i pyparim (izdauzeitū pusi), pameišus pōrlīk ar slŭksņōs sagrīztū tuklū gali, bŭrkōnu, ogŭrci.

Viersā iz kotrys škālīs līk pa ūlai, satyn styngrī mozā veļtneitī (krocketī), ar boltu dīgu styngrī nŭtyn. Krocketis apcap iz skaurodys taukūs, dalej drusceņ korsta iudiná i ceplī cap apmāram 39 minoti. Atdzysynōtys līk zam vīgla akminá. Pec 6 stuņdom atbreivoj nu dīgim, sagriž škāļōs, kōrtoj traukā i rūtoj ar zaļumu puškeiti.

Galis krocketis var gatavōt nu lellŭpa, truša, nutrejis i nu mediejuma.

## Cyukys golvys veļtnis

*1 cyukys golva, 100g garšsakņu (seipuls, petrazōlá, selerejis škālá), pypari, 2 lauru lopys, sōļš, 1 mālá, 3 cīti vōreitys ūlys.*

***Rūtōjumam:*** *vōreiti dōrzeni, marineiti ogūrči voi tomāti, zaļumi.*

Videja leluma cyukys golvu rozcierš pa pusái tai, lai tei turātūs ar ōdu kūpā. Izjem smedziņus, golvu nūskoloj i pīlikūt garšsakis — sōli, māli vōrej pušgotovu. Golvu i māli nu škidruma izjem, nūgrīž ausš, atdola ōdu kūpā ar apmāram 0,5cm bīzu tauku kōrtu, gali atdola nu kaulym, kūpā ar māli sagrīž. Iz mitrys salvetis izlik ōdu (ar taukim nu viersa), pōrlīk tū ar sagrīztū gali, māli i ūlu puseiņom voi catūrķšnim pōrkaisa ar sōli, pyparim, saveļ veļtnī, ityn salvetī, nūsīn styngri ar aukleni.

Sagatavōtū veļtni turpynoļ vōrāļ tymā pošā škidrumā 40—50 minoti, pīvīnoļūt pyparus, lauru lopys. Tod izjem nu škidruma, nadaudž atdzysynoļ, lik zam akminá vāsā vītā. Pec 6—8 stuņdom atbreivoļ nu akminá i salvetis, Pyrms pasnīgšonys sagrīž škāļōš, kōrtoj lāzonā škeivī, rūtoj ar dōrzenim, zaļumim.

## Kapceitō cyukys golva

*1 kapceita cyukys golva.*

***Rūtōjumam:*** *marineiti ogūrči, kirbji, būrķōni, zaļumi.*

Videji lelu kapceitu cyukys golvu nūmozgoļ i vōrej meikstu. Pec tam gali atdola nu kaulym, lik iz izklōtys, mitrys salvetis, satyn pec īspiejis veļtnī, pec tam styngri ityn salvetī i lik zam akminá. Atdzysynōtu iztyn nu salvetis, sagrīž škāļōš i kōrtoj opolā, lāzonā škeivī. Rūtoj ar vōreitim dōrzenim, zaļumim.

## **Pikantī plōcineiši tomātu mārči**

*250g cyukys galis, 150g lellūpā galis, 2 škālis boltmaizis, 0,5 glōzis iudinā, 4 zūbeni casnāga, čymyni, moltī pypari, sōļš, rīvmaizá, tauki.*

*Mārcá: 1 glōzá osōs tomātu mārčis, 0,75 glōzis ogūrču marinadis, 100g seipulu.*

Gali bez dzeislom 2 řaizis samaļ. Ūtru řaizi maļ kŭpā ap iudini izmierceitu boltmaizi. Masai pīlik garšvilys, řorkōtys casnāgus, 0,5 glōzi iudinā i masu pamateigi sastrōdoj. Nu galis masys taisa mozus plōcineišus, apvulinoj rīvmaizi i cap sakarseitūs taukūs bryunus. Atdzysynōtus kōrtoj lāzonā, opolā škeivi, kurymā pyrma īlej mārči, Plōcineišus pōrlik ar seipula gradzynim.

Mārcá: osū tomātu mārči kŭpā ar ogūrču marinadi vōrej 15 minoti. Seipulu gradzynus applaucej ar vardūšu etikskōbis iudini.

Taipať var pagatavōť zyvū plōcineišus.

## **Pikantōs desenis**

*300g cyukys galis, 200g lellūpā galis, 1 seipuls, 6—8 zūbeni casnāga, 1 mozō lizeika čymynu, sōļš, moltī pypari, cukris, muskatriksts, 1 škālá boltmaizis, 4 lelōs lizeikys pīna, 1 ūla, 1 lelō lizeika kriejuma, zaļumi.*

Gali atbreivoj nu dzeislom, sagrīž gabaleņūs, 2 řaizis samaļ. Ūtru řaizi pīmaļ pīnā izmierceitu boltmaizi, taukūs apcaptu, sasmalcynōtu seipulu. Masai pīlik sasmalcynōtus casnāgus, garšvilys, pīnu, ūlu, kriejumu. Masu sastrōdoj i nūlik vāsā vitā

(vyslobōk soltaunīkā iz 6 stuņdom. Nu galis masys taisa 6—8cm garys, 1—2cm bīzys desenis.

Skaurodu izzīž ar taukim, salik desenis i cap ceplī bryunys. Soltys desenis sakōrtoj gleiši škeivī, rūtoj ar zaļumim.

## **Piļdeitys ūlys**

***4—6 ūlys, 50g svīksta, majonezis voi kriejuma, sōļš, sinepis, molti pypari, golda etikis, 8—12 kiļkys, lūceni.***

Nūteireitys, cīti vōreitys ūlys ar viļņoju sakņu nāzi pōrgrīž 2 daļōs, izjem dzaltonumu, iztryn car sītu i pīvīnoj saputōtam svīkstam. Masai pīlik sōli, etiki, pyparus, cukri, sinepis. Masu sapylda ūlu puseiņōs, viersā lik izteireitys, saritynōtys kiļku filejis, īsprauž lūceņus.

Pōrs ūlys, cīti nūvōreitys, atbreivōtys nu čaulom, vōrej styprā čajī 10—15 minoti, cikam daboj vālamū bryunumu. Pōrs vōreitys, apteireitys ūlys lik bišu sulā, patur kaidu stuņdi — daboj sōrtu krōsu. Taidys krōsainys piļdeitys ūlys gleiši izaver Leldīņu goldā.

## **Ūlōkná veļtnis**

***1 ūlōknám 2 ūlys, 2 lelōs lizeikys pīna, sōļš, cepšonai tauki.***

***Piļdiejumam: 100—130g sutynōtys tuklōs galis, 1 lelō lizeika kriejuma.***

Ūlys. Pīnu, sōli pamateigi sakuļ (vyslobōk ar mikseri). Sakarseitūs taukūs skaurodā ūlōkni apcap nu obejom pušom.

Atdzysušu ūlōkni pōrzīž ar piļdiejumu, stynгри saveļ veļtnī, ityn pergamentā i iz pōrs stuņdom īlik soltaunīkā. Goldā pasnādz, sagrīztu škāleiņōs. Rūtoj ar zaļumim.

**Piļdiejumam** tuklū gali samaļ, dalīk kriejumu, samaisa. Piļdiejumam var izmontōt vōreitys siens, dasu, gali, kapceitu tuklumu, kurū samaļ kūpā ar vōreitōm pupeņom, būrķōnim.



# Zupys

**Zupys 6 personom**

## **Dōržeņu zupa**

*1.2kg dōržeņu (svaigī kōpusti, bŭrkōni, buļvi), garšsāknis (petrazōlá, 1 puovs), 50–100g svīksta, 2,5 litri iudiná, 3 lelōs lizeikys osō tomātu mārēis, sōļš, cukris, kriejums, zaļumi.*

Garšsāknis sasmalcynoj, bŭrkōnus (4) saņorkoj i svīkstā stypri sakarsej, pec tam lik vardušā iudinī. Pīlik sagrīztus kōpustus, buļvus, sōli. Kod zupa gotova, pīlej osū tomātu mārēi, cukri, aizvōrej. Pasnādz ar kriejumu, sasmalcynōtim zaļumim. Zupai var pīvīnōt konserveitus zaļūs zierneišus.

## **Bīšu zupa**

*0.8 kg vōreitu bīšu, 2–3 buļvi, 1 bŭrkōns, 1 petrazōlis sakná, 1 seipuls, 2,5 litri iudiná, 100g svīksta, sōļš, citronskōbá, kriejums, zaļumi.*

Bīšs saņorkoj, buļvus i bŭrkōnu sagrīž kubiceņūs. Garšsāknis sasmalcynoj i apcap svīkstā, pīvīnoj vardušam

iudinám. Pec tam pīvīnoj buļvus i būrkōnu. Pec laicená pīvīnoj bīš, sōli, citronskōbi. Kod zupa gotova, pasnādz ar kriejumu, sasmalcynōtim zaļumim.

Citronskōbis vītā zupai kūpā ar bīšom var pīvīnōt nūmyzōtus, saņorkōtus soldskōbūs ōbuļus (2). Zupai var pīlikēt i cukri pec garšys.

### **Dōržeņu bīzeņzupa**

*1,8kg dōržeņu (grīziņš, buļvi, būrkōni), 1 seipuls, petrazōlis saknā, gabalenš selerejis saknis, 2,5 litri iudinā, 100g svīksta, sōļš, zaļumi.*

Iz ņorkys saņorkōtys garšsaknis apcap svīkstā i lik vardūšā iudinī. Pīvīnoj gobolūs sagrīztys saknis, sōli. Kod saknis meikstys, izjem tōs nu zupys i padzysušys samaļ, lik atpakaļ zupā, vāļraiz aizvōrej. Pasnādz ar sasmalcynōtim zaļumim.

### **Buļvu i kaļteitu sieņu zupa**

*2kg buļvu, 25g kaļteitu sieņu, 1 seipuls. 50g svīksta, 2,5 litri iudinā. sōļš, kriejums.*

Kaļteitōs siens nūmozgoj, vōrej iudinī meikstys, tod izjem nu iudinā, sagrīž gareniski Seipulu sasmalcynoj i svīkstā apcap. Atpakaļ lik tymā pošā iudinī (iudini vyspyrms car sītu izkōš). Pīlik gabaleņūs sagrīztus buļvus, sōli. Kod zupa gotova, pasnādz ar kriejumu.

### **Buļvu i zierneišu zupa**

*6—8 buļvi, 1 burka konserveitu zaļus zierneišu, 1 būrkōns, 1 škālá selerejis saknis, 2 litri iudinā, 1 lelō lizeika svīksta, sōļš, kriejums, kropi.*



Saņorkōtu bŭrkōnu i selereji apcap svīkstā, līk vardūšā iudinī, pīlīk kubiceņūs sagrīztus buļvus, konservu škidrumu, sōli. Kod buļvi meiksti, pīlīk zierneišus i aizvōrej. Pasnādz ar sasmalcynōtim kropim, kriejumu.

### **Tomātu zupa ar rysim**

*1 glōzā osōs tomātu mārēis, 2 bŭrkōni, 1 petrazōlis saknā, škāleitā selerejis saknis, 0,5 glōzis konserveitu ogŭrču marinadis, 2 litri iudinā, 1 glōzā rysu, 1 lelō lizeika svīksta, sōļš, cukris, zaļumi, kriejums.*

Bŭrkōnus i garšsaknis sasmalcynoj, svīkstā apcap, līk vardūšā iudinī, pīlīk labi skolōtus, applaucātus rysus. Tomātu mārēi ar ogŭrču marinadi aizvōrej i, kod rysī taisōs meiksti, pīlej zupai. Pīvīnoj cukri, aizvōrej. Pasnādz ar sasmalcynōtim zaļumim, kriejumu.

### **Skōbeitu kōpustu zupa**

*600g kapceitys cyukys galis, 900g skōbeitu kōpustu 1 bŭrkōns, 2 seipuly, 1 lauru lopa, 2,5 litri iudinā, sōļš, cukris, lūceni, kriejums.*

Skōbeitūs kōpustus sagrīž seikōk, kūpā ar sasmalcynōtim seipulym i bŭrkōnu apcap taukūs (100g kapceitys tuklōs galis sagrīž gabaleņūs, korstā skaurodā karsej cikam rŭnās tauki). Atlykušū cyukys gali sagrīž gobolūs i kūpā ar apcāptim kōpustim līk korstā iudinī, daber sōli, cukri (var pīlīk 30g ozbora) i vōrej cikam kōpusti meiksti. Goldā pasnādz ar kriejumu, sasmalcynōtim lūcenim.

## **Skōbeitu ogūrču zupa**

*2 skōbeiti ogūrči, 800g buļvu, 70g grūbu, 50g svīksta, 1 bŭrkōns, 1 seipuls, 1 lauru lopa, 6 pypari, 2 lelōs lizeikys osōs tomātu mārēis. 2,5 litri iudinā, sōļš. cukris, kriejums. zaļumi.*

Saņorkōtu bŭrkōnu i sasmalcynōtu seipulu apcap svīkstā i lik kūpā ar grūbom vardūšā iudinī. Kod grūbys pušleidz meikstys, zupā lik mozūs gabaleņūs sagrīztus buļvus, sōli, pyparus, lauru lopu. Nūmyzōtus, gareniski sagrīztus ogūrčus, tomātu mārēi, cukri sakarsej i pīvīnoj gotovai zupai, vōrej vāļ 3—5 minoti. Pasnādz ar kriejumu, sasmalcynōtim zaļumim.

Zupai kūpā ar ogūrčim var dalikņ vōreitus, slūksņōs sagrīztus cyukys eikšus.

## **Zyvu kļocku zupa**

*3 buļvi, 1—2 bŭrkōni, 1 petrazōlis saknā, 1 seipuls, 2,5 litri iudinā, sōļš. citronskōbā, lauru lopa, 5 pypari, kriejums, zaļumi.*

***Kļockys:** 800g zyvu filejis, i škālā boltmaizis, 2 ūlys, 1 seipuls, 2 lelōs lizeikys svīksta, sōļš, molti pypari.*

Zyvu fileji kļockom jōsamaļ 2 řaizis; ūtru řaizi kūpā ar iudinī izmierceitu, nūspīstu boltmaizi i svīkstā apcaptu, sasmalcynōtu seipulu. Masai pīlik ūlys, izkauseitu svīkstu, sōli, pyparus. Ar iudinī apmierceitom rūkom taisa kļockys.

Vardūšā iudinī lik apcaptus svīkstā, saņorkōtus bŭrkōnus, petrazōlis sakni, sasmalcynōtu seipulu, citronskōbi, sōli, kubiceņūs sagrīztus buļvus i kļockys. Dalik lauru lopu, pyparus, vōrej 20—30 minoti iz lānys gunš.

Pasnādz ar kriejumu i sasmalcynōtim zaļumim.

## **Pīna zupa ar dōrzenim**

*1kg dōrzeņu (buļvi, bŭrkōni, svaigī kōpusti voi puču kōpusti). 1 lelō lizeika svīksta, 1 litris iudinā, 1,5 litris pīna, sōļš.*

Bŭrkōnus saņorkoj i apcap svīkstā, kūpā ar kubiceņūs sagrīztim buļvim i kvadrateņūs sagrīztim svaigim kōpustim līk vardūšā iudinī. Vōrej iz lānys gunš. Kod dōrzeni gotovi, daber sōli i dalej vōreitu pīnu. Zupai var pīlikņ ripelōs sagrīztus cīseņus voi siļču filejis – sagrīztys mozūs gabaleņūs.

## **Pīna zupa ar zivim**

*1 litris iudinā, 1,5 litris pīna, 1kg reņģu, 1kg buļvu, 1 seipuls, sōļš. zaļumi.*

Nūteireitys, sagatavōtys reņģis līk kotlā, pōrlej ar iudini, pīlik sōli i iz lānys gunš vōrej gotovys. Tod reņģis izjem, škidrumu izkōš. Lej atpakaļ kotlā, pīlik kubiceņūs sagrīztus buļvus, sasmalcynōtu seipulu. Kod buļvi gotovi, dalej korstu pīnu, aizvōrej. Zupā ilīk nu osokom atdaleitus 1 reņģis filejis gabaleņus, sasmalcynōtus zaļumus.

Taipaņ gatavoj zupu ar cytom zivim.

## **Kirbju zupa**

*500g kirbju, 400g buļvu, 200g bŭrkōnu, 1 lelō lizeika svīksta, 1 litris iudinā, 1,5 litris pīna, sōļš.*

Bŭrkōnus saņorkoj, apcap svīkstā, līk vardūšā iudinī. Pīvīnoj kubiceņūs sagrīztus buļvus i kirbjus. Iz lānys gunš vōrej cikam dōrzeni meiksti. Pīlik sōli, korstu pīnu i aizvōrej.

## **Pīna zupa ar pupeņom**

*220g boltū pupeņu, 100g bŭrkōnu, 500g buļvu, 1 litris iudiná, 1,25 litris pīna, 600g buļvu, 1 lelō lizeika svīksta, sōļš.*

Izmierceitys pupenis vōrej iudinī pušgotovys. Bŭrkōnus saņorkoj, apcap svīkstā, kūpā ar kubiceņūs sagrīztim buļvim pīvīnoj pupeņom i vōrej cikam zupa gotova. Dalej korstu pīnu, aizvōrej, daber sōli.

## **Zatirka — 4 personom**

*1,25 litris pīna, 1,5 glōzá iudiná, sōļš.*

***Ķļockom:*** *200g mīžu myltu, 60g pīna, 2 ūlys, sōļš.*

Iudini ar pīnu aizvōrej, pīber satreitys ķļockys, vōrej 3—5 minoti, daber sōli.

Ūlys ķļockom sakuļ ar sōli i pīnu, īber apmāram 0,75 nu parádzātīm myltym i samaisa bīzu meikli. Tod ber atlykušūs myltus i ar rūkom meikli satryn, lai vōrejūtīs izaveidōtūs mozys ķļockenis.

Mīžu myltus var aizstōt ar rudzu myltym voi rupīm kvīšu myltym.

## **Bīšu soltō zupa**

*1 litris ryugulá, 800g jaunūs bīteišu (saknis ar lopom), 140g svaigūs ogŭrču, 2 cīti vōreitys ūlys, 100g kriejuma, sōļš, kropi, lūceni.*

Jaunōs bīteitis vairōkūs iudiņūs skoloj, sagrīž, līk kotlā, pōrlej ar vardūšu iudini, lai iudiņš tōs apjem i vōrej, pec tam atdzysynoj. Bīš sakopoj bīzeni, kurū ar vysu škidrumu, sōli īmaisa labi sakultā ryugulī. Nūmyzōtūs ogŭrčus sagrīž gabaleņūs, ūlys škāleiņōs, kropus i lūkus sasmalcynoj i pīvīnoj

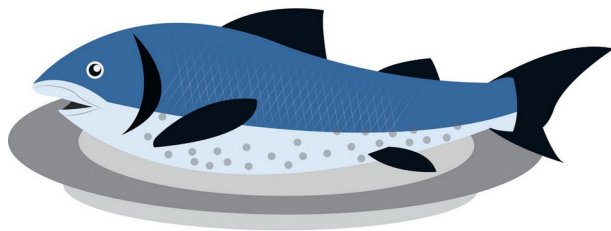
zupai. Pasnādz ar kriejumu. Kotrā zupys škeivī līk 2 lada gabaleni.

Variants: soltū bišu zupu gatavoj i nu vōreitom bīžom. Ryugušū sakuļ, pilej aizvōreitu, stypri atdzysynōtu iudini pec vajdzeibys, dalik sōli, citronskōbi, cukri, iz smolkōs ņorkys ņorkōtu bīti, svaigu ogūrci, radiskys, cīti vōreitys ūlys, zaļumus.

## **Soltō zupa ar kvasu**

*1,5 litris maizis kvasa, 300g vōreitys kūdōs galis, 300g svaigu ogūrcū. 10 radisku, 4 cīti vōreitys ūlys. 0,5 mozōs lizeikys sinepū, sōļš, cukris, kropi, lūceni, kriejums.*

2 ūlu dzaltonumus ar vidiļci saspaida, īmaisa sinepis, sōli, cukri, pamosam škeidynoj glōzī kvasa i pīvīnoj atlykušijam kvasam. Gali, nūmyzōtūs ogūrcūs sagriž lūksņōs, radiskys, ūlys — škāleiņōs i īmaisa soltyjā zupā. Pyrms pasnīgšonys dalik sasmalcynōtus zaļumus, kriejumu.



## Zyvu iedīni

### Tuškavōta tuklō zivš

*1kg leidakys, 80g kapceitys tuklōs galis, 80g svīksta, 2 –3 glōzis iudinā, 1 lelō lizeika kvišu myltu, 2–3 lelōs lizeikys kriejuma, 80-100g Holandis sīra, sōļš.*

Nūteireitu zivi sagrīž porceju gobolūs, nadaudž pōrkaisa ar sōli, apzīž ar lūksņōs sagrīztū tuklū gali, līk veidnī sakarseitā svīkstā, ceplī cap 10 minoti, pec tam pīlej iudini, turpynoj tuškavōt 15 minoti. Tod kotru zivš gabaleni pōrkaisa ar sašķorkōtu sīru i turpynoj tuškavōt vāļ 5 minoti. Gotovus zivš gabaleņus izjem nu veidnis, salīk dziļōkā traukā. Škidrumu tumej ar izkarseitim myltym, kas samaiseiti ar kriejumu. Mārci pīvīnoj zivš gobolym. Atseviški pasnādž vōreitus buļvus i sylvtūs bīšu salatus.

### Sylvtī bīšu salati

2 vōreitys bīš sašķorkoj, līk kotlā, daber sōli, citronskōbi, pōrs lizeikys iudinā, maisūt sakarsej. Īmaisa 3 lelōs lizeikys kriejuma.

## **Ar sieņom tuškvōta zivš**

*1kg zivš (leidaka, sīga voi zandarts), 300g baraviku, sōļš, molti pypari, 80g svīksta, 0,5 glōzis zyvū buljona, 1 mozō lizeika kvīšu myltu, zaļumi.*

Izteireitu, porcejōs sagrīztu zivi (bez ōdys i osoku) lik ar svīkstu izzīstā veidnī kōrtom ar nūteireitom, škāleiņōs sagrīztom sieņom, pōrkaisa ar sōli, pyparim, pōrlīk svīksta picenim. Sakōrtōtūs produktus pōrlej ar zivš buljonu. Kod zivš goboly meiksti, izjem nu tuškvōšonys, sakōrtoj bļūdā.

Sutynojamam škidrumam dalīk svīkstā izkarseitus myltus i sataisa mārci, Zivš gobolus aplaista ar mārci, pōrkaisa ar sasmalcynōtim zaļumim. Atseviški pasnādz vōreitus bulvus.

## **Ar dōrzenim tuškvōta zivš**

*1kg zivš filejis, 500g būrķōnu, 500g zaļūs zierneišu, 1 seipuls, 1 petrazōlis saknā, 100g svīksta, 2 lelōs lizeikys citronskōbis iudinā, sōļš, molti pypari, 4 zūbeni casnāga, 2 glōzis zyvū buljona. 0,5 glōzis kriejuma, zaļumi.*

Zivš fileji sagrīž porceju gobolūs, ītryn ar sōli, casnāgim, pyparim, aplej ar citronskōbis iudini i vāsā vītā marinej 1 stuņdi.

Slūksneiņōs sagrīztus būrķōnus kūpā ar sasmalcynōtim seipulym, petrazōli apcap svīkstā, dalej korstū zyvū buljonu, pīlīk zierneišus i tuškvōj pušgotovus. Iztuškvōtū pōrlīk ar zivš gabalenim (tūs pyrma apcap), aiztaiseitā kotlā iz mozys gunš tuškvōj vāļ 30 minoti. Tod pōrlej ar kriejumu, pōrkaisa ar sasmalcynōtim zaļumim. Pasnādz ar vōreitim bulvim.

## **Zyvu konservu i buļvu sacapums**

***1. variants. 1 bancená zyvu konservu tomātu mārči, 500g buļvu, 50g kapceitys tuklōs galis, 2 seipuly, 2 ūlys, 1 glōzā osōs tomātu mārčis, sōļš, moltī pypari, tauki.***

Kapceitū gali sagriž gabaleņūs, seipulus sasmalcynoj, iz skaurodys sacap. Nūmyzōtus buļvus sagriž škāleiņōs. Pusi buļvu līk ar taukim izzistā veidnī, pōrlīk zivi sadaleitu gabaleņūs, sacaptu ar gali, seipulym, viersā salīk atlykušūs buļvus. Ūlys sakuļ ar sōli, pyparim, dalīk tomātu mārči, pōrlej buļvim. Veidni pōrlīk ar vōku i ceplī cap 15 minoti, tod vōku nūjem, turpynoj cāpť 15–20 minoti.

Goldā pasnādz ar skōbeitim ogūrčim.

***2. variants. 1 bancená zyvu konservu dabeigā sulā, 500g buļvu, 150g sieņu, 0,5 glōzis kriejuma, 1 lelō lizeika sařorkōta sīra, 3 lelōs lizeikys augu ellis voi svīksta, 1 mozō lizeika kvīšu myltu, sōļš, 2 lelōs lizeikys sasmalcynōtu zaļumu.***

Zivš konservus sadola mozōkūs gabaleņūs. Buļvus sagriž škāleiņōs i apcap ellī bryunus, pōrkaisa ar sōli. Nūteireitys sienš sagriž gabaleņūs, apcap ellī, pilīk sōli. Ar taukim īzistys veidnis vydā līk zivš gabaleņūs, apleik salīk buļvu škāleitis. Zivš gabaleņūs pōrlīk ar sieņom. Vysu pōrlej ar sagatavōtū mārči, pōrkaisa ar sařorkōtō sīra i zaļumu maisiejumu, aplej ar elli, cap ceplī 10–12 minoti. Pasnādz ar dōržeņu salatim.

Mārčái myltus apcap svīkstā, pīvīnoj konservu škidrumu, kriejumu, sōli, maisūt aizvōrej.



## Capta karpa

*1 karpa (1,5kg), 80g svīksta, 1 casnāgs, sōļš, 1 glōzā kriejuma.*

Nūteireitu karpu ītryn ar sōli, sasmalcynōtim casnāgim, sagrīž porceju gobolūs, pīmārōta leluma skaurodā sakarseitā svīkstā līk zivš gabaleņus, kotru pōrlej ar kriejumu i ceplī cap 20 minoti.

## Capta siļčā

*4 siļčis, 2 lelōs lizeikys kvīšu myltu, tauki voi augu ellā.*

Siļčis nūteirej, sadola filejōs (ka stypri sōleitys, to 2—3 stuņdis miercej pīnā). Siļču filejis apvulinoj myltūs i apcap taukūs. Pasnādz ar vōreitom boltōm pupeņom, sakņu sautiejumu. Siļči i pupenis var pōrlīt ar izkauseitu svīkstu.

## Zyvu kukuleiši

*1kg zivš filejis, 50g boltmaizis, 2 ūlys, 100g svaigys tuklōs galis, 1 lelō lizeika svīksta, 2 seipuly, sōļš, milti pypari.*

Zivš fileju (bez ōdys) kūpā ar gali 2 řaizis samaļ, ūtru řaizi maļ kūpā ar svīkstā apcāptim seipulym, iudinī izmierceitu boltmaizi. Masai pīlik ūlys, sōli, pyparus i pamateigi sastrōdoj. (Zivš masai var pīlikť 2 lelōs lizeikys kriejuma). Izveidoj 2 īgaronus kukuleišus. Skaurodā salik būrkōna škālis, viersā izlik kukuleišus, pīlej syltu iudini, cap ceplī 1 stuņdi. Cepšonys laikā škidrumam pīlik sōli. Skaurodā var īlikť smolki sakopōtys sienš (1—2 glōzi). Goldā pasnādz ar mārci, pagatavōtu nu škidruma, kurā beja zivš kukuleiši.

## **Zivš gulašs ar ūbulim**

*1kg zivš filejis, sōls, goda etikis, 4 soldskōbi ūbuli, (antonovka), rīvmaizá, augu ellá, zaļumi.*

*Mārcái: 0,75 glōzis kriejuma, 0,75 glōzis osōs tomātu mārcis, 0,75 glōzis iudiná, sōls. Vysu samaisa, aizvōrej.*

Zivš fileji pōrkaisa ar sōli, apmiercej ar etiki, sagrīž gabaleņūs (30g), ļaun 30 minoti pastōvāt, tod apvulinoj rīvmaizī i sakarseitā ellī apcap. Nūmyzōtus ūbulus sagrīž škāļōs i līk veidnī storpōs pi apcaptīm zivš gabalenim, pōrlej ar mārci i sutyno j 15 minoti. Pasnādz dzilā blūdā.

## **Zivš šnicelá**

*600—800g zivš filejis, 3% etikis, sōls, svīksts, 60g Holandis sīra, 2 ūlys, 2 lelōs lizeikys kriejuma, 1 lelō lizeika kvīšu myltu, 1 lelō lizeika sasmalcynōtu petrazōlis zaļumu.*

Zivš fileji sagrīž škāļōs, aplej ar etiki, pōrkaisa ar sōli, ļaun 30 minoti īzaviļktīs. Zivš filejis škāleitis iz skaurodys svīkstā apcap tik nu vīnys pusis. Zivš filejis škāleitis apgrīž ūtraiz, pōrlīk ar sīra, ūlu, kriejuma maisiejumi i ceplī turpyno j cāpť 6—8 minoti. Pasnādz ar captim buļvim, dōrzeņu salatim.

Maisiejumam ūlu dzaltonumus samaisa ar kriejumu, saťorkōtu sīru, myltym, zaļumim i īcyloj ar sōleju saputōtu ūlu boltonumu.

## Zyvu katleti

*600g zivš filejis, 2 ūlys, 3 lelōs lizeikys mannys, 3 lelōs lizeikys tumis, 1 seipuls, 1 mozō lizeika sviksta, sōļš (var pīlikṭ 1 mozū lizeiku sausu garšaugu koncentrata zyvu buļjonam), rīvmaizá, augu ellá.*

Fileji (bez ōdys) 2 řaizis samaļ. Ūtrā řaizi maļ kŭpā ar svikstā izkarseitu, sasmalcynōtu seipulu. Masai pīlik ūlys, mannu, tumi, sōli, pamateigi samaisa. Taisa katletus. apvulinoj rīvmaizi i sakarseitā ellī cap gotovys. Iz 5 minotim īlik korstā ceplī.

Katletus pasnādz ar buļvu bīzeni, seipulu voi sieņu mārci.

## Zivš plōcineiši ar cyukys galis piļdiejumu

*600g zivš filejis, 2 ūlys, 2 lelōs lizeikys mannys, 2 lelōs lizeikys kauseitō sīra "Dzintars", 1 seipuls, sōļš, moltī pypari, tauki voi augu ellá.*

*Piļdiejumam: 300g tuklōs cyukys galis (var bŷṭ kapceita), sōļš, pypari. (Piļdiejumam var izmontōṭ 300g vōreitu sieņu, saṭorkōtu sīru).*

Zivš fileji sagriž šķālōs i ar kopojamū vasareiti fileji izdauza masā. Zivš masai pīlik ūlys, kauseitū sīru, garšvilys, mannu i pamateigi sastrōdoj. Zivš masu sadola pa pykim, kotru saplacynoj, vydā lik moltū cyukys gali, kas apmaiseita ar sōli, pyparim i saspīž kŭpā molys. Skaurodā izkausej taukus, lik plōcineišus ceplī, cap 10 minoti, tod pīlej 1 glōzi zivš buļjona i turpnojoj cāpṭ vāļ 10 minoti.

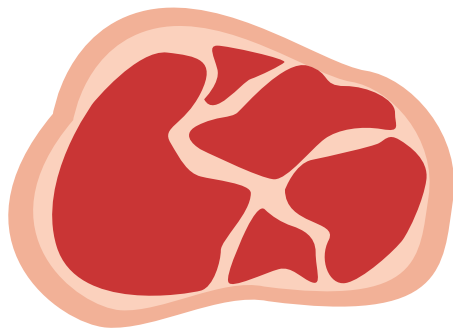
## **Zivš kļockys mozīm biernenim — 2 porcejis**

*200g zivš filejis, 1 ūlys dzaltonums, 1 lelō lizeika tumis, 1 lelō lizeika mannys, 1 lelō lizeika sasmalcynōtu petrazōlu i kropu zaļumu, 1 mozō lizeika izkauseita svīksta, sōļš.*

Zivš fileji (bez ōdys) 2 řaizis samaļ, pīlik ūlu dzaltonumu, mannu, zaļumus, tumi, svīkstu, drusceni sōlá, rozmaisa. Nu zivš masys taisa kļockys, vōrej iudinī 15—20 minoti.

Pasnādz ar vōreitim puču kōpustim.

Iudinī var vōrāt sařorkōtus būrkōnus, buļva kubiceņus, pec tam lik vōrāt zivš kļockys.



## Galis iedīni

### **Kapceitys galis škāleitis ar sīru**

*4 škālis kapceitys cyukys galis, (pavāderá voi kryutežš), 4 škāleitis Holandis sīra, sinepis.*

Galis škāli pōrzīž ar sinepōm, pōrlīk ar sīra škāleiti (2mm bīzu), satyn veļtnī, pōrsīn ar boltu dīgu. Cap cepli iz skaurodys cikam veidojās gorūzená. Pasnādz ar būrķōnu i ogūrču salatim, rupmaizi.

### **Šnicelá ar auglim**

*500g cyukys galis, 1 glōzá pīna, 3 ūlys, 1 seipuls, 3 zūbeni casnāga, moltī pypari, sōļš, kvišu mylty, tauki cepšōnai.*

Cyukys gali (kūdumu) sagrīž 4 škāļōs, izdauza nu obejom pušōm. Ūlys sakuļ ar pīnu, dalīk sasmalcynōtus casnāgus, seipulu, pyparus, (bez sōlá), ūlu pīnā līk galis škālis i marinej 24 stuņdis. Pec tam nu galis škāļōm nūkrota seipulus, casnāgus, apvulinoj mylty-sōlá maisiejumā i sakarseitūs taukūs cap bryunus. (Taipaž sagatavoj šnicelis nu mediejumā).

Šnicelis pasnādz pōrlītys ar izkauseitu svīkstu. Klōt īt capti buļvi, augli. Var izmontōt marineitus, kompota ōbuļus,

bumbīrus, šlivys, taipat i apcapytys ōbuļu škālis. Vosorā augļu vītā var izmontot klubniku.

## **Lellūpa galá ar bŭrkōnim majonezī**

*500g lellūpa galis meikstuma (gŭrna voi mugorys),  
30g bŭrkōnu, sōļš, moltī pypari, cukris, kvīšu mylty,  
0,5 burcenis (pacenis) majonezis.*

Gali sagriž škāļōs (4 voi 8), izdauza, pōrziž ar sinepōm, ityn calafanā, marinej 2—4 stuņdis. Bŭrkōnus saņorkoj, taukŭs apcap, pīlej nadaudz korsta iudinā, pīlik sōli, sutynoj pušgotovus, tod ar vysu škidrumu salik skaurodā. Galis škālis pōrkaisa ar sōli, cukri, pyparim, apvulinoj myltŭs, taukŭs apcap bryunys. Tod galis škālis pōrlīk skaurodā iz bŭrkōnim, pōrlej ar majonezi, ceplī cap apmāram 10 minoti. (Skaurodai izlik vōku). Goldā pasnādz ar vōreitim buļvim, skōbeitim ogŭrčim.

## **Lellūpa galá ar seipulym kriejuma mārči**

*600g lellūpu galis meikstuma, sōļš, moltī pypari,  
cukris, tauki cepšōnai, 400g seipulu, 2 lelōs lizeikys  
svīksta, 1 lelō lizeika kvīšu mylty, 1 glōzá kriejuma,  
iudinš.*

Gali sagriž škāļōs, izdauza, pōrkaisa ar sōli, cukri i pyparim, izveidoj opolu formu, lik iz skaurodys sakarseitŭs taukŭs i ōtri apcap. Apcaptŭ gali pōrlīk sutynōšōnys kotlā, pōrlej ar korstŭ iudini i sutynoj aiztaiseitā kotlā. Kod galá jau palik meiksta, pīlik svīkstā apcaptu seipulu gradzynus. Izkarseitus myltus īmaisā kriejumā, pīvīnoj kotlā i turpynoj sutynot 15 minoti. Gali ar seipulym i mārči salik dziļōkā traukā, pasnādz ar vōreitim buļvim, dōrzenim.

Variants. Grindzuļūs sagrīztus seipulus miercej pīnā 10 minoti. Pec tam tūs pōrkaisa ar cukri, apvulinoj myltūs i svīkstā apcap. Porceju škeivī galis škāli pōrlīk ar seipulym, pōrlej ar mārci. Vīnā škeiva molā lik vōreitus buļvus, selerejis zaļumus.

## **Galis veļtneiši**

*600g lellūpu galis meikstuma, bŭrkōns, seipuls, petrazōlis saknā, sōļš, moltī pypari, cukris, tauki, kvīšu mylty, 100g kriejuma.*

***Piļdiejumam: 100g kapceitys tuklōs galis, 1—2 seipuly, 100g rudzu maizis.***

Lellūpu galis meikstumu sagrīž četrōs 1cm bīzōs škāļōs (var sagrīžt 8 škāļōs, tod porcejī pasnādz 2 veļtneišus), izdauza, pōrkaisa ar sōli, cukri, pyparim (cukris padora gali meikstōku). Galis škālis vīnā molā lik piļdiejumu (1 lelū lizeiku), piļdiejumu pōrlīk ar galis sōnu škāļom i styngri satyn veļtneitī, nūsīn ar boltu dīgu, iz skaurodys sakarseitūs taukūs apcap. Pec cepšonys attyn dīgus. Apcaptūs veļtneišus lik sutynōšonys kotlā, pōrlej ar korstu iudini, pīlik sasmalcynōtys garšsакnis, rudzu maizis gorūzu, sōli, pyparus i sutynoj. Kod veļtneiši gotovi, izjem nu kotla, pōrlīk dziļōkā traukā. Škidrumu izkōš i tumej ar izkarseitīm myltyim īmaiseitīm kriejumā. Veļtneišus pōrlej ar mārci. Pasnādz ar vōreitīm buļvim, salatim.

Piļdiejums: seiki sagrīztu tuklū gali kūpā ar sasmalcynōtīm seipulym vīgli apcap, pīlik smolkūs gabaleņūs sagrīztu maizi.

Piļdiejums var bŭt cytaids: 100g kauseitūs lellūpa taukus sasmalcynoj, pīlik 1—2 sasmalcynōtus seipulus, 1 lelū lizeiku kvīšu mylty, sōli.

## **Cyukys galis i zivš filejis sacapums**

*400g tuklys cyukys galis, 250g zivš filejis, sōļš, moltī pypari, 50g rīvmaizá, tauki, iudins.*

Zivš fileji sagriž mozūs gabaleņūs. Cyukys gali sagriž 10 škāleiņos. 4 škālis lik ar taukim izistā veidnī, pīlej 1 glōzi iudiná. 2 škālis cyukys galis sagriž mozūs kubiceņūs i samaisa ar zivš filejis gabalenim, rīvmaizi, sōli, pyparim. Galis-zivš masu lik veidnī iz cyukys galis škāļom, aplej ar izkauseitim taukim (3 lelōs lizeikys), izlik vōku i ceplī cap videjā korstumā 15 minoti. Pec tam vōku nūjem, pōrlīk sacapumam atlykušōs 4 galis škālis, pōrkaisa ar sōli, pyparim, aplej ar taukim i turpinoj cápt, ceplī cikam galá gotova.

## **Galis i dōrzeņu sutynōjums ar nūdeļom**

500g moltys galis (cyuka voi lellūps), 1 seipuls, 0,75 glōzis osōs tomātu mārčis, 300g svaigu kōpustu, 200g bŭrkōnu, 200g nūdeļu, 4,5 glōzis iudiná, sōļš, moltī pypari, zaļumi.

Vardūšā iudinī lik sasmalcynōtus kōpustus i bŭrkōnus, iz mozys gunš vōrej 20 minoti. Pa tū laiku skaurodā sakarsej gali, pīlik sasmalcynōtu seipulu, tomātu mārči, sōli, pyparus, cap maisūt 5 minoti. Galis masu pīvīnoj dōrzenim, pīber nūdelis i sutynoj, pa laikam apmaisa lai napīdag. Gotovu sutynōjumu pōrkaisa ar sasmalcynōtim zaļumim.

## **Cyukys galis i sīra plōcineiši**

*300g cauraugušys cyukys galis, 100g vōreitu buļvu, 100g Bauskys sīra (voi cyta), 2 lelōs lizeikys osōs tomātu mārčis, 1 seipuls, 1 ūla, sōļš, moltī pypari. Apvulinōšonai — auzu pōrsls, tauki cepšonai.*



Gali i buļvus samaļ, sīru saņorkoj, seipulu sasmalcynoļ, samaisa. Masai pīlik ūlu, mārci, sōli, pyparas. Taisa plōcineišus (mozus), apvulinoļ auzu pōrslōs, cap taukūs. Pasnādz ar vysaidim vōreitim dōrzenim.

Galis plōcineišus, apvulinoļūt auzu pōrslōs, skaurodu pec kotrys cepšonys jōnūteireļ.

Plōcineišus var pasnāgļ i soltus.

## **Svaigōs tuklys galis plōcineiši**

***I variants.*** 300g svaigys tuklōs galis, 3 ūlys, 1 lels casnāgs, sōļš, moltī pypari. Mylty apvulinōšonai. Ūlu meiklāi — 2 ūlys, 2 lelōs lizeikys pīna. 2 lelōs lizeikys ar skaudzi kvīšu myltu, sōļš — vysu pamateigi rozmaisa. Tauki cepšonai.

Gali samaļ, casnāgu saņorkoj voi seiki sasmalcynoļ, samaisa. Masai pīlik ūlys, sōli, pyparas. Ar lelū lizeiku atdola masu, izveidoļ plōcineišus, apvulinoļ myltūs, īmārc meiklī i taukūs cap gotovus.

Tuklōs galis plōcineišus pasnādz ar vōreitim buļvim, skōbeitim kōpustim.

***II variants.*** 300g svaigys tuklōs galis, 3 lelōs lizeikys pušapvōreitu rysu, 1 lelō lizeika tomātu bīzená, 1 seipuls, 3 ūlys, sōļš, moltī pypari, kvīšu mylty, tauki.

Reikoļās taipaļ kai pyrmijā variantā tik bez ūlu meiklis.

## **Cyukys galis i svaigu kōpustu plōcineiši**

***300g cyukys cauraugušys galis, 300g svaigu kōpustu, 2 ūlys, 1 seipuls, 3 lelōs lizeikys pušapvōreitu rysu, sōļš, moltī pypari, kvīšu mylty, tauki.***

Samoltai galái pīlik saṭorkōtus svaigus kōpustus, sasmalcynōtu seipulu, ūlys, rysus, sōli, pyparus i pamateigi rozmaisa. Veidoj plōcineišus, apvulinoj myltūs, apcap taukūs, pec tam lik katlenī, pōrlej ar mārci, sutynoj 5 minoti.

Mārcái: 1 glōzi iudiná savōrej ar 0,5 glōzis osōs tomātu mārčis, dalej 0,5 glōzi kriejuma, pīlik sōli.

## **Cyukys galis i tōroga plōcineiši**

*400g moltys. cyukys galis, 200g samolta tōroga, 2 ūlys, 1 bulṽs, 1 lelō lizeika rīvmaizis, sōlš, tauki.*

Cyukys gali i tōrogu samaisa, pīvīnoj iz smolkōs ṭorkys saṭorkōtu zaļu bulṽi, 1 ūlu, rīvmaizi, sōli i masu pamateigi sastrōdoj.

Veidoj 12 plōcineišus, apmiercej sakultā ūlā i taukūs apcap, pec tam lik ceplī i cap 10 minoti.

Galis plōcineišus pasnādz ar vōreitim dōrzenim.

## **Cyukys galis i zivš plōcineiši**

*300g tuklōs cyukys galis, 300g zivš filejis, 1 ūla, 1 boltmaizis škālá, 2 seipuly, 1 mozō lizeika svīksta, 0,5 glōzis pīna, sōlš, moltī pypari, rīvmaizá, tauki.*

Zivš fileji samaļ 2 ṛaizis, ūtru ṛaizi maļ kūpā ar sasmalcynōtim, svīkstā apcāptim seipulym, cyukys gali, pīnā izmierceitu, nūspīstu boltmaizi. Masai pīlik ūlu, sōli, pyparus, pīnu i pamateigi samaisa. Veidoj plōcineišus, apvulinoj rīvmaizī i taukūs cap bryunus. Zivš fileji var aizstōṭ ar 300g vōreitom, samoltom sieņom.

## Katleti ar auzu pōrslom

*500g lellūpu galis, 1 glōzā auzu pōrslu, 1 ūla, 1 glōzā pīna, 1 pacenā kauseita sīra “Dzintars”, sōļš, tauki.*

Gali 2 ŗaizis samaļ, pīlik kauseitū sīru, auzu pōrslys, pīnu, ūlu, sōli i pamateigi sastrōdoj. Izveidoj katletus, taukūs cap gotovus.

## Moltōs galis mārca

*I. variants. 400g lellūpa galis, 100g kapceitys tuklōs galis, 1 seipuls, 1 lelō lizeika kvīšu myltu, 1 glōzā iudinā voi buļjona, 50g kriejuma, sōļš, zaļumi.*

Mozūs gabaleņūs sagrīztu tuklū gali kūpā ar sasmalcynōtu seipulu apcap, pīvīnoj gali i maisūt cap 5–6 minoti, tod dalej korstu iudini voi buļjonu, izkarseitus myltus, īmaiseitus kriejumā, sōli i iz lānys gunš vōrej 10 minoti.

Moltōs galis mārci lej dziļōkā traukā, pōrkaisa ar sasmalcynōtīm zaļumim i vōrej 10 minoti.

*II. variants. 500g vōreitys lellūpa galis, 0,5 glōzis buļjona, 1 glōzā kriejuma, sōļš.*

Samoltai galái pīlej buļjonu, karsej da viršonai, dalik sōli, kriejumu.

## Latgolys desenis

*700g cyukys galis kūduma, 200g lellūpa galá, 100g svaigys tuklōs galis, čymyni, sōļš, moltī pypari, cukris, 0,75 glōzis iudinā.*

Gali samaļ (var samaltļ 2 ŗaizis), pīlik kubiceņūs sagrīztu tuklū gali, čymynus, sōli, pyparus, cukri i iudini. Galis masu pamateigi sameica, līk vāsā vītā 2 stuņdis sabrīšt. Pylda

zornōs, golus nūsīn. Dasu grindzuļus var kaptāt ci cāpt iz skaurodys, pa laikam aplaistūt ar iudini.

## **Latgolys desenis ar casnāgim**

*800g cyukys galis kūduma, 20g svaigō tukluma, čymyni, casnāgs, sōļs, moltī pypari, 0,75 glōzis iudiná.*

Gali samaļ, tuklumu sagriž mozūs kubiceņūs, casnāgu sasmalcynoj. Masai pīvīnoj sōli, pyparus, čymynus, iudini i pamateigi sameica, tod pylda zornōs, golus aizsīn. Vyspyrms vardūšā iudinī vōrej (15 minoti) pec tam taukūs apcap bryunys.

## **Putrōmu dasa**

*500g mīžu putrōmu, 1,5 litris bulļona, 250g cyukys galis (sōnu gobols voi golva), 1 litris cyukys ašná, 2 seipuly, 100g cyuku tauku, sōļs, garšvīlys (pypari, krystnaglenis, timiāns, majorāns), tauki cepšonai.*

Mīžu putrōmus nūskoloj, lik vardūšā bulļonā, kurā vōreita cyukys galá, i vōrej, pa řaizái apmaisūt cikam putrōmi pušmeiksti, bīzputra taukaina i nalypst kūpā. Atdzysušu bīzputru pīvīnoj car sītu izkōstam cyukys ašnám, mozūs gabaleņūs sagriztu, vōreitu cyukys gali, taukūs apcaptus, sasmalcynōtus seipulus, sōli, garšvīlys i samaisa. Sagatavōtū masu diej tīvijōs cyuku zornōs. 0,75 tylpumā (stynгри pīpīļdeitys zornys varūt pleiš), zornu golus nūsīn, izveidojūt nalelus rytuļus, lik korstā iudinī, kurā ībārts sōļs, aizvōrej, pec tam karsej iz mozys gunš (90—95°C).

Dasys gotovys, ka īdurūt ar odotu, iztak gaiša, dzidra sula. Tod dasu rytuļus nu iudiná izjem i lik iz plātš vīnā kōrtā, lai

atdzīst. Pirms pasnīgšonys dasu rytuļus apcap iz skaurodys sakarseitūs taukūs.

Apcaptys putrōmu dasys pasnādz ar bryukliņu zapti. Putrōmu dasys pyrms cepšonys var kapcāt.

## **Lellūpa galis sacapums**

*500g lellūpu galis (kūdums), 4 lelōs lizeikys mannys, 0,5 burcenis majonezis, 0,5 glōzis iudinā, 1 ūla, sōļš, molti pypari, 1 zūbenš casnāga, 20g svīksta.*

Gali samaļ 2 ŗaizis, pīvīnoj mannu, iudini, majonezi, pyparus, ar sōli satreitu casnāgu, ūlu. Galis masu tur vāsā vītā 1 stuņdi, tod ar taukim īzīstā garonā veidnī (voi ītyn calafanā) i cap ceplī 30 minoti. Pirms cepšonys beigom sacapumu pōrlej ar izkauseitu svīkstu.

Galis masai var pīlikť 1 glōzi konserveitu zaļū zierneišu, majonezi var aizstōť ar tumi. Sacapumu var āstť syltu voi soltu.

## **Tuškvōta jāra galā ar dōrzenim**

*300g jāra galis (kryuteža), 40g tauku, 3 seipulu, 3—4 bŭrkōni, 800g svaigu kōpustu, 6 lely voi 12 mozi buļvi, sōļš, pypari, cukris, 0,75 glōzis osūs tomātu mārčis, 1 lelō lizeika kvīšu myltu, 50g kriejuma, iudinš pec vajdzeibys, zaļumi.*

Gali sadola porcejōs (50g). Veidnī taukūs gali apcap kūpā ar sasmalcynōtim seipulym. Pīlik sagrīztus bŭrkōnus, sōli cukri, pyparus, osū tomātu mārči, rozmaisa, cap 5 minoti, pec tam lik 6 daļōs sadaleitu kōpusta gaļveni, pōrlej ar korstu iudini tai, lai kōpusti tik drusceņ bŭtu apjymti. Ceplī tuškavoj 20 minoti. Tod viersā lik buļvus (lelōkūs pōrgrīž iz pušom), pōrkaisa sōli, bez vōka ceplī tuškavoj cikam galā i dōrzeni gotovi. Mārči var

tumāt ar tuškavōtū škidrumu, pīvīnojūt kriejumā īmaiseitus sakarseitus myltus. Gotovu produktu pōrkaisa ar sasmalcynōtim zaļumim.

## **Tušlavōta jāra galā ar tomātīm**

*600g jāra galis meikstuma, 600g tomātu, 600g seipulu, sōļš, molti pypari.*

Tomātus applaucej ar vardūšu iudini i nūjem mizeni. Gali sagrīž 20—30g gabaleņūs, seipulus pōrgrīž iz pušom, puseitis sagrīž vīnaidōs ripeļōs. Kotlā voi veidnī līk iz pušom sagrīztus tomātus, pōrlīk galis gabaleņus, pōrkaisa ar sōli, pyparim (gali var vyspyrms sapyparōt, apsōlāt). Viersā līk seipulus. Valejā kotlā voi veidnī tuškavoj cikam škidrums pazacielīs da seipulym. Tod kotlam izlīk vōku i iz nalelys gunš tuškavoj apmāram 1—1,5 stuņdi. Beigōs pagaršoj pec sōlā, pyparim.

Produktu pasnādz mōla bļūdeņōs. Klōt kai pīdevu var pasnāgt ar mundiri vōreitus buļvus.

## **Sirdš tomātu mārēi**

*600g lellūpa, telā voi cyukys sirdš. 80g kapceitys tuklōs galis, 60g tauku, 70g garšsakņu, puš seipula, 60g tomātu bizenā, 1 lelō lizeika kvīšu myltu, 100g kriejuma, sōļš, molti sorkonī pypari (paprika).*

Sirdi sagrīž škārsom muskuļu škidrom 2cm bīzōs škāļōs, apzīž ar taukim i iz skaurodys apcap. Tod līk katlenī, pōrlej ar skaurodys škidrumu, dalīk sasmalcynōtu seipulu, garšsakis (selereji, petrazōli), sōli, cukri, papriku, tomātu bizeni i tuškavoj. Kod sirdš gotova, ber izkarseitus, ar kriejumu sajauktus myltus, vāļraiz aizvōrej.

Pasnādz ar vōreitīm buļvim voi grīzinim. Nu lellūpu sirds var pagatavōt katletu masu, galis mārči; vōreitu, samoltu sirdi pylda peirādzenūs, piļdeitūs blinūs.

## **Tesminá šnicelá**

*600g tesminá, 1 bŭrkōns, gabalens šelerejis saknis, seipuls, 12 pypari, lauru lopa, sōļš.*

*Apvulinōšona: 1—2 ūlys, kvīšu mylty, sinepis, tauki cepšonai.*

Tesmini vōrej sōļš, garšsakņu, garšvīlu iudinī apmāram 3—4 stuņdis. Nŭvōreitu, atdzysynōtu tesmini sagrīž 1cm bīzōs škāļōs, pōrziž ar sinepōm, apvulinoj sakultā ūlā i kvīšu myltūs, taukūs apcap gaiši bryunus.

Pasnādz ar captim buļvim, sutynōtim bŭrkōnim i ziernim. Nu nŭvōreita tesminá gatavoj gulašu i veļtneišus ar kapceitys tuklōs galis piļdiejumu.

## **Vierša ástá**

*700g vierša ástis, 20g cyukys tauku, bŭrkōns, petrazólá, selerejis škālá, seipuls, sōļš, 1—2 lelōs lizeikys kvīšu myltu, 1 lelō lizeika tomātu bīzená, 1 mozō lizeika krenu, iudiņš, 50g kriejuma.*

Ásti sacierš gabaleņūs, apsōlej, apcap bryunus, pīvīnoj sasmalcynōtys garšsaknis, seipulu, pīlej korstu iudini (gali jōapjem), tuškavoj gondreiž gotovu. Izkarseitus myltus rozmaisa ar kriejumu, tomātu bīzeni, lik kūpā ar krenim kotlā. Turpynoj tuškavōt 5—10 minoti. Pasnādz ar vōreitīm buļvim.

Nu vierša ástis vōrej zupu, pīlikūt zierneišus, purovus, buļvus.

## Tušlavoti eikši

*600g eikšu, 60g tauku, 100g seipulu, 1 lelō lizeika kvīšu myltu, 0,5 glōzis kriejuma, sōls, moltī pyvari.*

Eikšus sagriž gareniski iz pušom i etiká iudini miercei 20–30 minoti (iz 1 litra iudiná – 1 lelō lizeika etiká). Tod eikšus nūskoloj, apkolta, atdola meizaļnīka dzeislvs, sagriž škāleižōs, sakarseitūs taukūs apcap. Pec tam eikšus aplej ar korstu iudini, dalik seipulus, sōli, pyvarus i tušlavoj gotovus. Mārci tumej ar izkarseitim kriejumā īmaiseitim myltym,

Eikšus var tušlavōž kūpā ar sieņom.

## Oknu strogonovs

*600g oknu, 2 lelōs lizeikys svīksta, 1 lelō lizeika kvīšu myltu, 4 seipuly, 1,5 glōzis kriejuma, sōls, moltī pyvari.*

Oknys atbreivoj nu plāvjom, žuļkts vodim (cyuku oknys 1 stuņdi miercej pīnā), sagriž 0,5cm bīzōs škāļōs. Kotru škāli sagriž 1cm plotūs i 6cm garūs gabaleņūs. Pōrkaisa ar sōli, pyvarim, apvulinoj myltūs i svīkstā apcap, līk kotlā, pīvīnoj ripeļōs sagrižtus, nadaudz apcactus seipulus, pōrlej ar kriejumu, aizvōrej. (Oknys navar ilgi tušlavōž, palīk cīstys).

Pasnādz ar vōreitim buļvim, marineitim voi captim ōbulim.

## Capta vysta

**I. variants.** Skaurodā īber 1kg sōlá, izleidzyno. Sagatavōtai vystai kryutežu pōrzīž ar sinepōm, ar mugoru līk vystu iz sōlá, videjā korstumā ceplī cap 1 stuņdi.

**II. variants.** 0,5 litra kriejuma butelī īlej syltu iudini, izmauc ar sōli, casnāgu, pyvarim ītreitu vystu, izlik buteli ar



vysu vystu iz skaurodys. Cap ceplī 1 stuņdi. Vystu pyrms cepšonys var nūzīst ar majonezi.

**III. variants.** Vystu ītryn ar sausū garšys koncentrātu vystys buljonam i cap ceplī “GRIL”.

**IV. variants.** 0,5 glōzis majonezis, 2 mozōs lizeikys sōļš, 2 zūbeni casnāga, kropi. Majonezāi pīlik sōli, sasmalcynōtu casnāgu, sasmalcynōtus kropus i apziž vystu nu vysom pušom. Tod līk papeira kulī, kulī aizšyun i līk iz skaurodys voi iz dzeļžim, ceplī cap 1 stuņdi.

**V. variants.** Vystu apziž nu vysom pušom ar osū tomātu mārci voi ar adžiku. Ceplī cap 30 minoti.

Izcaptu vystu var likt iz melhiora škeiva (paplātš), pōrlej ar konjaku voi spirtu, aizdadzynoju i dagušu pasnādz goldā.

**Pīdavys vystai:** marineiti, kompota, capti voi svaigi augli, capti buļvi.

Captu vystu sadola gabaleņūs i atdzeseitā veidā pasnādz ar vysaidu augļu-ūgu želejom, auglim. (Vosorā — klubniku). Taipaž var pasnāgt captu peili, zūsi.

## **Pīnā tuškavōta vysta**

*1 vysta (apmāram 1,3—1,6kg), 1 litris pīna, 4 lelōs lizeikys svīksta, 100g kapceitys tuklōs galis, 2 seipuly, 1 lelō lizeika sasmalcynōtu selerejis zaļumu, 0,5 mozōs lizeikys paprikys, nāža gols saņorkōta muskatriksta, 0,5 mozō lizeika čymynu, 1—1,5 mozō lizeika sōlā.*

Kotlā apcap sasmalcynōtus seipulus, pīlik garšvīlys, gabaleņūs sagrīztu gali, zaļumus. Vystu ītryn ar sōli, papriku, sadola porceju gobolūs, apcap kotlā bryunus, pōrlej ar aizvōreitū pīnu. Pīnam vysta jōapsadz (tuškavojūt vacu vystu,

dalej nadaudz spirta). Iz mozys guņš aiztaseitā kotlā tuškavoj apmāram 50 minoti. Pīnam nūjem plāveiti, ļaun vāļ nazcik minotu tuškavōtīs. Pīnam navar ļauļ aizavōrātīs. Pasnādz ar boltōm pupeņom voi buļvu bīzeni, salatim.

## **Ar bŭrkōnim tuškavōta vysta**

*1 vysta, 300g seipulu, 400g bŭrkōnu, 50g svīksta, 1,5 mozō lizeika tomātu bīzená, 1 lelō lizeika etiká, 1 casnāgs, 3 pypari, 1 glōzá iudiná, sōļš, petrazōlis zaļumi.*

Vystu sadolu porceju gobolūs, svīkstā apcap. Bŭrkōnus sagriž plōnōs ripeļōs, seipulus sasmalcynoj. Tuškavōšonys kotlā lej korstu iudini. Kōrtom līk vystys gobolus, seipulus, bŭrkōnus i otkon — vystu, seipulus, bŭrkōnus. Tomātu bīzenám pīvīnoj etiki, sōli, sasmalcynōtus casnāgus, pyparus i pīvīnoj kotla saturam. Kotlam izlīk vōku i iz mozys guņš (voi ceplī) tuškavoj 40—50 minoti. Gotovu produktu pōrkaisa ar sasmalcynōtim zaļumim.

## **Vystys galis i siēņu syltī salati**

*pusá vōreitys vystys, 1 glōzá vōreitu siēņu, 1,5 glōzá vōreitu rysu, 150g Holandis sīra, 50g svīksta, sōļš, multi pypari, 2—4 lelōs lizeikys osōs tomātu mārčis.*

Vystys gali, atdaleitu nu kaulym i siens sagriž slŭksneitōs (sōleitōs siens applaucej ar vardūšu iudini). Vystys gali i siens apcap svīkstā, pilīk osū tomātu mārči, sōli, pyparus, rysus, līk sakarseitōs mōla bļūdeņōs, pōrkaisa ar saņorkōtu sīru i pasnādz goldā.

## Nutrejis cepetš

*1 nutrejis kermens (2,5kg), 200g seipulu, 1—1,5 lelōs lizeikys sōlá, cyuku tauki.*

Nutrejis kermeni marinej — aplej ar 3% etiki voi cidoneju sulu, pōrkaisa ar sasmalcynōtim seipulym i iz 8 stuņdom līk zam akminá. Tod seipulus nūjem, itryn ar sōli i nasadaleitu cap cyuku taukūs ceplī. Pa laikam pōrlaista ar etikskōbis iudini.

Gotovu cepeti sadola porceju gobolūs (10 gob.), pasnādz ar captim buļvim i bryukliņu zapti. *Nutrejis kermeni var itreit ar sōli, pyparim, pōrziš ar kriejumu, daliť nadaudz iudiná i cápt ceplī.*

## Ar nutrejis gali pildeiti purovi

*600g purovu (lelu) kōtu, 250g moltys nutrejis gali, 50g saťorkōtu svaigu kōpustu, 1 seipuls, 1 mozō lizeika tomātu bīzená, 2 lelōs lizeikys pušapvōreitu rysu, sōlš, multi pypari, cyuku tauki.*

Purovu kōtus sagriž 10cm garūs gobolūs, applaucej i sadola cylindrūs pildeišonai. Sasmalcynōtū seipulu apcap taukūs, atdzesej i kūpā ar svaigim kōpustim, rysim, sōli, pyparim, tomātu bīzeni pīvīnoj galái, rozmaisa. Pilđiejumu sabōž purovu kōtu cylindrūs, salik iz ar taukim izīstys skaurodys, pōrlīk ar tauku pykučim i cap ceplī.

Pasnādz ar vōreitim buļvim, marineitom bītom.

## **Nutrejis oknys, captys meiklī**

*1 nutrejis oknys, svīksts, sōļš, moltī pypari.*

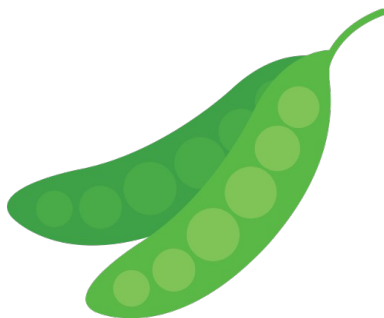
*Meiklāi: 1 ūla, 1 lelō lizeika pīna, 1 soldskōbs ōbulš, 2 lelōs lizeikys kvīšu myltu, sōļš.*

Oknys sagrīž 0,5cm bīzōs škāleiņōs, svīkstā apcap, pōrkaisa ar sōli, pyparim. Atdzysynōtys īmārc meiklī i svīkstā apcap gaiši bryunys.

## **Nutrejis oknu pastetá**

*1 nutrejis oknys, 1 soldskōbs ōbulš, 20g svīksta, sōļš, moltī pypari, 1–2 lelōs lizeikys tumis, 1 zūbenš casnāga.*

Oknys sadola 4 gobolūs, vōrej sōlejā iudinī 8 minoti. Atdzysynōtys samaļ, pīlik captu, car sītu izspaideitu ōbuli, pyparus, sasmalcynōtu casnāgu, tumi, ka vajdzeigs i sōli, izkauseitijā svīkstā lik masu i maisūt izkarsej.



# Dōržeņu i pōkšaugu iedīni

## Meicīnis

*1kg buļvu, 1 glōzā pīna, 1 lelō lizeika svīksta, sōļš, zaļumi.*

Buļvus nūmyzōj, nūskoloj, lelōkūs sagrīž, lik vardūšā iudini, pīber sōli i vōrej. Kod buļvi meiksti, nūkōš iudini i buļvus vāļ korstus saspaida ar kūka vōli. Buļvu masai pīvīnoj vardūšu pīnu, svīkstu i ar kūka lizeiku putoj cikam masa palik čaugona.

Meicīnis gatavoj kūpā i ar būrķōnim, svaigim kōpustim, ōbulim, kirbi, bīțom. Dōržeņus vōrej voi sutynoj. Ōbuļus izcap ceplī, tod iztryn car sītu i taidā veidā pīvīnoj meicīņom. Meicīņom var pīvīnōț i dōržeņu sulys — bīšu, būrķōnu, kirbju.

Gotovys meicīnis pōrkaisa ar sasmalcynōtim zaļumim.

## **Buļvu bumbenis**

*800g vōreitu buļvu, 1 lelō lizeika svīksta, 2 lelōs lizeikys kvīšu myltu, 3 ūlys, sōļš, apvulinōšonai kvīšu mylty, rīvmaizá, tauki voi augu ellá (cepšonai lelā tauku daudzumā).*

Korstus vōreitus buļvus iztryn car sītu, pīvīnoj izkauseitu svīkstu, ūlys dzaltonumus, myltus, sōli i labi rozmaisa. Buļvu masai var pīvīnōt i captus baravikus. Nu buļvu masys ar mozū lizeiku atdola mozys bumbenis (3cm diametrī), apvulinoj myltūs, tod nadaudž sakultā ūlu boltonumā, pec tam vāļ apvulinoj rīvmaizī i cap lelā tauku voi ellis daudzumā.

Buļvu bumbenis pasnādz ar mārçom, kōpustu šniceli voi kai pīdevu galis i zyvu iedīnim.

## **Buļvu katleti**

*1kg buļvu, 1 seipuls, 2 ūlys, 1 lelō lizeika svīksta, 100g kvīšu myltu, sōļš. rīvmaizá, tauki.*

Buļvus vōrej sōlejā iudinī, nūkōš, apkolta i ar buļvu vōli sameica. Buļvus atdzysynoj da 40°C i pīvīnoj svīkstā apcaptu, seiki sasmalcynōtu seipulu, sōli, ūlys, myltus i samaisa: taisa katletus, apvulinoj rīvmaizī, līk iz skaurodys sakarseitūs taukūs i apcap bryunys: Katletus pasnādz ar mārçi (kriejuma, sieņu, tomātu voi dōržeņu).

Buļvu katletus var pīldāt ar apcaptom sieņom, vōreitu, samoltu tuklū gali.

## Buļvu veļtnis

*1kg buļvu, 2 ūlys, sōļš, 20g Holandis sīra, 1 lelō lizeika kriejuma, tauki cepšonai.*

*Pīldiejumam: 400g vōreitys lellūpa galis, 1 seipuls, sōļš, molti pypari, galis buļjons, tauki.*

Buļvus vōrej sōļejā iudinī, nūkōš, apkolta, samaļ. Bīzenām pīvīnoj ūlys, labi rozmaisa. Tod masu līk iz mitrys drābis 1cm bīzā kōrtā, pōrlīk ar galis pīldiejumu, izleidzynoņ i ar drābis paleidzeibu saveļ veļtnī. Veļtni līk skaurodā sakarseitūs taukūs, pōrziž ar kriejumu, pōrkaisa ar saņorkōtu sīru i ceplī cap cikam veļtnis palīk ryusgons.

Pīldiejums: sasmalcynōtu seipulu taukūs apcap, pīvīnoj samoltu, vōreitu gali, nadaudz buļjona, sōli, pyparus i sakarsej.

## Capti buļvi

*1kg buļvu, tauki, sōļš.*

1. variants. Buļvus (lelūs) nūmyzoņ, nūskoloņ, sagriž ar sakņu nāzi 6mm bīzōs škāļōs, pec tam sagriž stīneišūs (apmāram 8cm garumā, 6—8mm plotumā). Iz 30 minotim buļvu stīneišūs salīk lada soltā iudinī. Pec tam buļvus apkolta i pa daļom līk sakarseitūs taukūs (1,5kg tauku), i cap gaiši bryunus (tauķu temperaturu bauda ar boltmaizis kubiceni — 1 minotā tam jōpalīk bryunom). Ar putu nūjimšonys lizeiku buļvus nu tauķim izjem, līk sītā, pōrkaisa ar sōli i sakrota. Izcaptūs buļvus līk bļūdā i lai naatdzīst — ceplī.

Pasnādz pi karbonadis, šnicelā.

2. variants. Videja leluma buļvus nūmyzoņ, nūskoloņ, apkolta, līk skaurodā sakarseitūs taukūs i ceplī cap, pa ŗaizāi

apmaisūt. Kod buļvi apcapuši ryusgoni, tūs pōrkaisa ar sōli i cap meikstus.

Taipaṭ var cāpṭ buļvus, kuri īprišķdejā dīnā vōreiti ar myzu. Buļvus apmyzōj, apmiercej taukūs, līk skaurodā i ceplī cap bryunus, pa ṛaizái apmaisūt, pōrkaisa ar sōli.

### **Buļvi tomātu mārči**

*1kg buļvu, 150g tauku, 200g seipulu, 0,5 glōzis osōs tomātu mārčis, 2 mozōs lizeikys čymynu, 2 zūbeni casnāga, sōļš.*

Sasmalcynōtus seipulus apcap taukūs (30g), pīvīnoj sōli, čymynus, sasmalcynōtus casnāgus, osū tomātu mārči i pōrs lizeikys iudinā.

Nūmyzōtus nūskolōtus buļvus sagriž stīneišūs, taukūs apcap bryunus, pōrlej ar mārči i iz mozys gunš sutynoj meikstus (navar pōrsutynōṭ, buļvim jōbŷn styngrim).

### **Buļvu i tōroga sacapums**

*800g buļvu, 300g tōroga, 1 glōzā pīna, 40g svīksta, 2 ūlys, 1 lelō lizeika kvišu myltu, sōļš, rīvmaizā.*

Buļvus vōrej sōlejā iudinī, nūkōš, ar buļvu vōli sameica, pīvīnoj vardūšu pīnu, svīkstu i samaisa. Atdzysušai buļvu masai pīvīnoj ūlu dzaltonumu, myltus, sōli, satreitu tōrogu, pec tam īcyloj saputōtu ūlys boltonumu. Līk īzīstā ar taukim i ar rīvmaizi izkaiseitā veidnī, nūleidzynoj, pōrkaisu ar rīvmaizi i ceplī sacap.

Pasnādz ar kriejumu.



## **Buļvu sacapums**

***1kg buļvu, 200g kapceitys tuklōs galis, sōļš.***

Buļvus nūmozgoj, nūmyzōj, nūskoloj, saņorkoj, daber sōlá. Masu lik ar taukim izzīstā veidnī, pōrlīk ar galis gabalenim i cap ceplī gaiši bryunu.

Pasnādz sagrīztu gobolūs i pōrlītu ar kriejumu.

## **Dōržeņu sacapums**

***1kg dōržeņu (buļvi, būrkōni, grīzini, svaigī kōpusti), 4 ūlys, 100g svīksta, 1 glōzā pīna, sōļš, rīvmaizā.***

Nūteireitus, nūskolōtus dōržeņus kotru atseviški vōrej vardūšā sōlejā iudinī meikstus, tod smolki sakopoj, pīvīnoj ūlu dzaltonumu, kauseitu svīkstu (50g), sōli, pīnu i saputōtu ūlu boltonumu. Masu lik ar taukim īzīstā veidnī, pōrlīk ar svīksta pykučim. pōrkaisa ar rīvmaizi i cap videjā korstumā ceplī 20 minoti. Pasnādz, pōrlītu ar izkauseitu svīkstu.

## **Dōržeņu kļockys**

***600g dōržeņu (svaigī kōpusti, būrkōni, konserveiti zalī zierneiši), 2 škālis boltmaizis, 150g svīksta, 200g kvīšu myltu, 100g sieņu, ībizynōts pīns (bez cukra), sōļš, moltī pypari, 2 lelōs lizeikys sasmalcynōtu petrazōlis zaļumu.***

Kōpustus i būrkōnus saņorkoj, svīkstā (100g) tuškavoj pušmeikstus, dalīk nūteireitys, sasmalcynōtys sienš turpynoj tuškavōt. Ka vajaga, dalej pōrs lizeikys ībizynōta pīna, pilīk zierneišus. Boltmaizi sagrīž kubiceņūs, svīkstā apcap. Atdzysynōtim dōrženim pilīk boltmaizis kubiceņus, sakultys ūlys, myltus, sōli, zaļumus. Ar lizeiku atdola kļockys i vardūšā sōlá iudinī vōrej 10 minoti.

Pasnādz ar rīvmaizis mārci voi izkauseitu svīkstu. Dōržeņu kļockys var apvulinōt rīvmaizī i apcāpť taukūs.

### **Vōreiti dōrzeni**

***800g svaigu kōpustu, 300g bŭrkōnu, 1 glōzā konserveitu zaļū zierneišu, sōļš, 100g svīksta.***

Nūteireitu kōpusta gaļveni pōrgrīž iz pušom i kūpā ar nūteireitim bŭrkōnim stypri sōlejā vardūšā iudini vōrej meikstus. Ar putu nūjimšonys lizeiku izjem nu iudinā, sitā nūtacynoj iudini. Kōpustu golvys pusis sagriž škālōs, bŭrkōnus — škāleiťōs i kōrtoj iz sasiļdeita škeiva kūpā ar attīceigu galis iedīni. Iz kotrys kōpusta škālis izlīk 2—3 bŭrkōnu škāleitis. Zierneišus sakarsej konservu škidrumā, 2 vītōs izber pa skaudzeitāi. Dōržeņus pōrlej ar izkauseitu svīkstu.

### **Soldskōbi kōpusti**

***1kg svaigu kōpustu, 300g soldskōbu ōbuļu (“Antonovka”), 100g svīksta, sōļš, cukris.***

Kōpustus sagriž seikōs slŭksneiťōs, līk mōla bļūdā, pōrkaisa mozū lizeiku sōlā i meica tik ilgi, cikam atsadolōs sula. Tod kōpustus ar vysu sulu pōrlīk kotlā i iz lānys guņš sutynoj meikstus. Kod sula sōk izgaist, pīlik svīkstu. Gondreīž gotovim kōpustim pīlik saťorkōtus ōbuļus i cukri.

Ōbuļus var aizstōt ar citronskōbi, pīlik gotovim kōpustim.

### **Svaigu kōpustu šnicelā**

***1kg svaigu kōpustu, sōļš, 2—3 ūlys, rīvmaizā, tauki.***

Nūteireitu kōpustu golvu rozgrīž iz pušom, sōlejā iudini vōrej meikstu. Lopys atdola. Kotru lopu ilūka kai kōpustu

teitenim, apvulinoj sakultā ūlā, pec tam rīvmaizī, taukūs apcap nu obejom pušom.

## **Svaigu kōpustu katleti**

***1kg svaigu kōpustu, 0,5 glōzis mannys, 2—3 ūlys, 1 seipuls, 1 lelō lizeika svīksta, sōļš, rīvmaizá, tauki.***

Iz saŕorkōtus kōpustus ar kūka vōli spaida cikam izadolōs sula. Tod sutynoĵ cikam izavōrej űkidrums. Kōpustim dalīk mannu i 15 minoti karseĵ (masa sōk atsadalāĵ nu kotla). Masu nadaudĵ atdzysynoĵ, pīlīk sasmalcynōtus, svīkstā apcaptus seipulus, sōli, ūlys, samaisa. Nu masys taisa mozus katletus, apvulinoĵ rīvmaizī i taukūs apcap bryunys.

## **Pīļdeiti kōpustu teitini**

***1kg svaigu kōpustu, 300—400g tomātu voi kriejuma mārčá, tauki.***

***Dōrzeņu pīļdiejums: 150g bŕrkōnu, 100g seipulu, 100g selereĵis saknis, 40g rysu. Sōļš, tauki, petrazōlis zaļumi.***

***Galis pīļdiejums: 300g moltys cyukys voi lellūpa galis, 69g seipulu, 40g rysu, sōļš, molti pypari, tauki.***

Kōpusta golvai izgrīĵ kacānu (lai lopys vīglōk atsadaleitu), lik vardūšā iudini, pīber sōlá i vōrej. Kod ōrejōs lopys palīk meikstys, tōs atdola; lopu centralū dzeislu ar galis vasareiti izdauza. Kōpusta lopys pamatnī lik pīļdiejumu, pōrlūka pōri lopys sōnu molys i satyn. Teitineišus nadaudĵ apvulinoĵ kvīšu myltūs, lik iz skaurodys sakarseitūs taukūs (ar pādejū tynumu iz skaurodys) i apcap gaiši bryunus. Pec tam teitineišus lik dzilā skaurodā (vīnā voi diveĵōs kōrtōs), pōrlej ar kriejuma voi tomātu mārči, izlīk vōku i ceplī sacap.

Dōržeņu piļdiejumam — sasmalcynōtus seipulus, bŭrkōnus, saŭorkōtu selerejis sakni apcap taukŭs, pŭvinoj puŝmeiksti vōreitus rysus, sōli, sasmalcynōtus zaļumus, izmaisa (var pŭvīnōt 2 lelōs lizeikys osōs tomātu mārēis).

Galīs piļdiejumam — moltai galāi pīlik taukŭs apcāptus, sasmalcynōtus seipulus, puŝmeiksti vōreitus rysus, sōli, pyparus i izmaisa.

## **Apcāpti puču kōpusti**

*1kg puču kōpustu, sōļš 70g svīksta, 2 lelōs lizeikys rŭvmaizis, 1,5 glōzā kriejuma, 2 lelōs lizeikys sasmalcynōtu kropu.*

Cītyš, boltys, videja leluma puču kōpustu gaļvenis līk etikā iudinī (iz 1 litra iudinā 1 lelō lizeika etikā) i patur 15—20 minoti (ka puču kōpustŭs beja tōrpi, tī izleišš ōrā). Pec tō puču kōpustus nŭskoloj i līk sōlejā iudinī, vōrej meikstus. Izvōreitus sadola gobolŭs, kotru apvulinoj rŭvmaizī. apcap svīkstā, līk veidnī, pōrlej ar kriejumu, pōrkaisa ar kropim i ceplī karsej 8—10 minoti. Puču kōpustus var pōrkaisāŭ ar saŭorkōtu sŭru, līk veidnī, pōrlej ar kriejumu (1 glōzi), kuram dalej lelōs lizeikys osōs tomātu mārēis.

## **Tuŝkavōti bŭrkōni ar zierneišim**

*600g bŭrkōnu, 60g svīksta, 200g konserveitu zaļŭs zierneišu, sōļš cukris.*

Nŭteireitus bŭrkōnus sagriž kubiceņŭs, līk kotlā izkauseitā svīkstā i tuŝkavoj apmaisŭt. Pīlej nadaudž zierneišu konservu ŝkidrumu, sōli, cukri i tuŝkavoj cikam bŭrkōni meiksti, ŝkidrums izvīrŝ. Tod pŭvinoj zierneišus, sakarsej.

Zierneišus var aizstōt ar kubiceņŭs sagrīztim ōbulim.

## **Būrkōnu plōcineiši**

*800g būrkōnu, 60g svīksta, 40g mannys. 2 ūlys, sōļš, cukris, 1 lelō lizeika kvīšu myltu, 1 lelō lizeika rīvmaizis, tauki.*

Nūteireitus būrkōnus sašķorkoj skaidēņōs, kotlā izkauseitā svīkstā apcap, pīlej nadaudz vardūša iudinā i sutynoj meikstus, tod daber mannu i brīdynoj. Pec tō būrkōnus atdzysynoj, dalīk ūlys, sōli, cukri, samaisa, izveidoj plōcineišus, apvulinoj rīvmaizis-myltu maisiejumā i taukūs apcap bryunus.

Pasnādz ar kriejumu voi bryuklīņu zapti.

## **Būrkōnu veļtneiši**

*400g būrkōnu, 100g vōreitu buļvu, 100g sōleitu sieņu, 2 lelōs lizeikys svīksta, 1 seipuls, 2 lelōs lizeikys kriejuma, 2 ūlys, rīvmaizá, tauki.*

Iz smolkōs ŧorkys ŧorkōtus būrkōnus kūpā ar sasmalcynōtu seipulu tuškavoj svīkstā gondreiz meikstus, tod pīvīnoj sasmalcynōtys sienš, smolki sašķorkōtus buļvus, ūlu dzaltonumu, sōli, kriejumu, samaisa. Būrkōnu masu izlīk iz ītaukōta calafana 2cm bīzā kōrtā, atstōj iz 30 minotim vāsā vītā. Pec tam veidoj mozus veļtneišus, apvulinoj nadaudz sakultā ūlu boltonumā i rīvmaizī. Sakarseitūs taukūs cap bryunus.

Pasnādz ar dōržeņu salatim voi kai pīdevu pi zyvu iedīnim.

## **Būrkōnu kļockys**

***500g būrkōnu, 2 ūlys, 0,5 glōzis pīna, 1 lelō lizeika svīksta, 200–250g kvīšu myltu, sōļš.***

Būrkōnus smolkai saņorkoj, dalīk ūlys, sōli, izkauseitu svīkstu, izsejōtus myltus, samaisa, maisūt pīlej pīnu. Ar mozū lizeiceni atdola kļockys i vōrej dōržeņu nūvōriejumā.

Pasnādz ar kriejumu.

## **Būrkōnu sacapums**

***I. variants. 1kg būrkōnu, sōļš, 100g svīksta, 1 lelō lizeika cukra, 4 ūlys, ŧorkōta citrona mizenā.***

Būrkōnus vōrej sōlejā iudinī, nūmyzōj i izspaida car sītu, pīvīnoj izkauseitu svīkstu, cukri, ŧorkōta citrona mizeni, ūlu dzaltonumu i samaisa. Pec tam īcyloj saputōtu ūlu boltonumu, lik ar svīkstu īzīstā i ar rīvmaizi izkaiseitā veidnī, nūleidzynojoj, pōrkaisa ar rīvmaizi i pōrsmydzynojoj ar izkauseitu svīkstu i ceplī sacap.

***II. variants. 800g būrkōnu, 120g sabrīdušys boltmaizis, 1 glōzā pīna voi tumis, 2 lelōs lizeikys svīksta, 2 ūlys, 1 lelō lizeika cukra, sōļš, rīvmaizā.***

Ar myzu vōreitus būrkōnus nūmyzōj i saņorkoj skaidēņōs. Boltmaizi (bez gorūzys) sagriž plōnōs škāleiņōs, pōrlej ar pīnu voi tumi. Kod boltmaizā škidrumu sasyukusā, ar lizeiku samaisa, pīvīnoj izkauseitu svīkstu, ūlys, sōli, cukri, būrkōnus i samaisa. Masu lik veidnī, pōrkaisa ar rīvmaizi i ceplī sacap. Sacapumu nu veidnis izgōž iz lāzona trauka i pasnādz ar kauseitu svīkstu.

## **Mada bŭrkōni**

*800g bŭrkōnu, sōļš, 1 mozō lizeika svīksta, 2 lelōs lizeikys mada, 130g Holandis sīra.*

Bŭrkōnus sagriž škāleiņōs, sutynoj sōlejā iudinī (0,75 glōzis) iz mozys gunš meikstus. Veidni iziž ar svīkstu, salik bŭrkōnus, pōrziž ar sasiļdeitu madu, pōrkaisa ar ņorkōtu sīru i 10 minoti cap ceplī.

Pasnādz ar grauzdeitu boltmaizi.

## **Bŭrkōnu mārca**

*200g bŭrkōnu, 1 seipuls, 2 lelōs lizeikys augu ellis, 0,5 glōzis osōs tomātu mārčis, sōļš, 1—2 mozōs lizeikys kropmelā, apmāram 1 — 1,5 glōzis iudinā.*

Bŭrkōnus saņorkoj skaidenōs, seipulu sasmalcynoj i sakarseitā ellī izsutynoj meikstus. Tod dalej tomātu mārči, dalik sōli, apber ar kropmeli, izmaisa, dalej iudini, aizvōrej.

Bŭrkōnu mārči pasnādz pi zivim, vōreitys cyukys galis, captim buļvim.

## **Tuškavōti grīzini**

*800g grīziņu, sōļš, 0,5 mozō lizeika čymynu, 1 lelō lizeika kvīšu myltu, 0,5 glōzis kriejuma, iudinš, petrazōlis zaļumi.*

Nūmyzōtus grīziņus nŭskoloj, sagriž gabaleņus, lik kotlā, pōrlej ar vardūšu iudini, dalik sōli, čymynus i tuškavoj. Kod grīzini gondreiž meiksti, dalik soltā iudinī īmaiseitus myltus, kriejumu i turpynoj tuškavō 5—8 minoti.

Tuškavōtŭs grīziņus lik dzilā traukā, pōrkaisa ar sasmalcynōtim zaļumim. Pasnādz ar captom dasom, tuškavōtu jāra voi tuklu cyukys gali.

## **Grīziņu bizenš**

*800g grīziņu, 1 glōzā pīna, 50g svīksta, 1 lelō lizeika sasmalcynōtu petrazōlis zaļumu.*

Nūteireitus, nūmyzōtus grīziņus sagriž gabaleņūs i vōrej sōlejā iudini meikstus. Korstus iztryn car sītu voi samaļ, dalīk svīkstu, zaļumus i karsejūt lānom pīlej vardūšu pīnu, daber sōli.

Grīziņu bizeni pasnādz, pōrlītu ar gabaleņūs sagriztu, sacaptu tuklū gali voi škvarkom.

Pasnādz i kai pīdevu pi moltys galis iedīnim.

## **Grīziņu katleti**

*1kg grīziņu, 200g rīvmaizis, 3 ūlys, 1 lelō lizeika svīksta, sōļš, saņorkōts muskatriksts (nāža gols), rīvmaizā apvulinōšonai, augu ellā voi tauki.*

Sōlejā iudini nūvōreitus grīziņus, atdzysynōtus samaļ, pīlīk rīvmaizi, ūlys, kauseitu svīkstu, ťorkōtu muskatrikstu, sōli. Taisa nalelus katletus, apvulinoj rīvmaizī i taukūs apcap bryunys.

Pasnādz ar sieņu voi galis mārci.

## **Grīziņu sacapums**

*1kg grīziņu, 4 ūlys, 100g svīksta, 2 lelōs lizeikys kriejuma, 2 lelōs lizeikys rīvmaizis, 2 lelōs lizeikys mada, sōļš.*

Nūmyzōtus grīziņus sagriž gobolūs. applaucej, kod atdzīst iudinš, applauceišonu atkōrtoj. Pec tam grīziņus vōrej sōlejā iudini meikstus, atdzysynōtus samaļ. Masā īmaisā ūlu dzaltonumus, rīvmaizi, kriejumu i ar sōli sapūtōtu ūlu



boltonumu. Svīkstu (nadaudz atstāj veidnis izīšonai) izkausej. dalik madu, karsej cikam mads izkušš. Ar svīkstu izīstā veidnī (apmāram 30cm diametrī) lik grīziņu masu, pōrkaisa ar rīvmaizi i aplej ar svīksta i mads maisiejumu. Cap ceplī 20—25 minoti.

Pasnādz ar grauzdeitom maizeitom voi kai pīdevu pi moltim galis iedīnim.

## **Capti grīzini**

***I. variants. 800g grīziņu, 1—2 ūlys, 1 lelō lizeika kvīšu myltu, 2 lelōs lizeikys rīvmaizis, čymyni, sōļš, tauki.***

Videja leluma grīziņus ar slūteni vairōkūs iudiņūs nūskoloj, lik ceplī iz restom i cap cikam meiksti. Tod nūmyzoj, sagrīž (1cm) škāļōs, pōrkaisa ar sōli, čymynim, imārc sakultā ūlā i apvulinoj rīvmaizis i kvīšu myltu maisiejumā i taukūs apcap nu obejom pušom bryunus.

Pasnādz ar kriejumu voi kai pīdevu galis iedīnim.

***II. variants. 800g grīziņu, sinepis, 100g Holandis sīra, tauki. Ūlu meiklāi: 2 ūlys, 2 lelōs lizeikys pīna, 2—3 lelōs lizeikys kvīšu myltu, sōļš. Sakultom ūlom pīvīnoj myltus, sōli, pīnu.***

Izcaptus grīziņus sagrīž škāļōs, pōrziž ar sinepōm, apvulinoj sačorkōtā sīrā, imārc ūlu meiklī i taukūs cap bryunys.

Var pasnāgt syltus i soltus ar bryuklīņu zapti voi kriejumu.

## **Glazeiti grīzini**

**800g grīziņu, 70g sviesta, 1–2 lelās lizeikys cukra, 1 lelā lizeika kriejuma.**

Grīziņus nūmyzroj, sagrīž 4–5mm bīzōs škāleitōs, pec tam škāleitis sagrīž tīvūs stīneišūs. Skaurodā izkausej sviestu ar cukri, salīk grīziņu stīneišūs i tuškavoj, pa laikam apmaisa i dalīk kriejuma, sōlā.

Pasnādz kai pīdevu galis i putynu galis iedīnim.

## **Pīļdeiti grīzini**

**I. variants. 800g grīziņu, 400g kriejuma mārčis.**

**Pīļdiejumam: 300g cyukys voi jāra galis (bez kaulym), 1 seipuls, pusā lelās lizeikys rysu, sōļš, moltī pypari.**

Videji lelus grīziņus vōrej iudinī gondreiz meikstus, tod nūmyzroj ar nāzi nūgrīž vōceni (viersejū dali), ar mozō lizeiku izjem vydu, atstōjūt 1–1,5cm bīzu maleni. Grīzinā vydā līk sagatavōtū pīļdiejumu, izlīk vōceni, salīk grīziņus dzilā skaurodā vīnā kōrtā, pōrlej ar kriejuma mārči i ceplī sacap.

Pīļdiejumam gali samal, pīvīnoj pušmeikstus rysus, sōli, pyparus, samaisa.

**II. variants. 800g grīziņu, 400g tomātu mārčis.**

**Pīļdiejumam: 500g sieņu, 100g kapceitys galis, 2 seipuly, tauki.**

Siens nūteirej, nūskoloj, sasmalcynoj i sutynoj sovā sulā, pec tam pīvīnoj gabaleņūs sagrīztu gali, sasmalcynōtus seipulus, sōli i sacap.

Tōļōk reikojās taipaž kai I. variantā.

## **Grīziņu mārca**

Vīnu grīzini (200g) nūmyzroj, sagrīž gabaleņūs, izvōrej meikstu, samaļ. I lelū lizeiku svīksta izkarsej ar 1 mozū lizeiku kvīšu myltu, atškaida ar 1—1,5 glōzis iudiná (dōržeņu nūvōriejuma), aizvōrej i pīvīnoj grīziņus, sōli, grauzdeiti (1 mozō lizeika) čymyni, vōrej 5 minoti.

Pasnādz ar captom, vōreitom dasom, captim — vōreitim buļvim.

### **Tuškvōti grīzini, bŭrkōni i buļvi**

*300g grīziņu, 300g bŭrkōnu, 400g buļvu, augu ellá, sōļš, iudinš, zaļumi.*

Nūmyzōtus grīziņus sagrīž kubikūs, sōlejā iudinī sutynoj gondreiž meikstus. Bŭrkōnus sagrīž kubikūs, sakarseitā ellī apcap i iz mozys guntenis sutynoj pušleidz meikstus. Grīziņus i kubikūs sagrīztus buļvus pīlik bŭrkōnim, pīlej nadaudz vardūša iudiná, pīmat sōli i iz mozys guntenis sutynoj dōržeņus meikstus (iudinám jōizvyrst).

Gotovu produktu pōrkaisa ar sasmalcynōtim zaļumim.

### **Tuškvōtys bīšs ar tuklū gali**

*800g vōreitu bīšu, 200g kapceitys tuklōs galis, 1 seipuls, 1 mozō lizeika kvīšu myltu, sōļš, 50g krenu saknis, 0,33 glōzis kriejuma.*

Slŭksneižōs sagrīztu tuklū gali i sasmalcynōtus seipulus apcap, pīvīnoj skaidenōs sažorkōtys bīšs, izkaisa izkarseitus myltus, izmaisa, dalej nadaudz vardūša iudiná, daber sōlá, sažorkōtus krenus i tuškavoj 5—8 minoti. Beigōs dalīk kriejumu.

## **Syltīs bīšu i galis iedīņš ar tōrogu**

*400g bīšu, 100g kapceityš galis, 100g seipulu, 150g sausa tōroga, 50g kriejuma, sōļš, citronskōbá.*

Nūmyzōtys, nūskolōtys bītš (navōreityš) saṭorkoj iz smolkōš ṭorkys. Kubiceņūs sagrīztu gali apcap ar sasmalcynōtim seipulym, pīvīnoj bītš, sōli. citronskōbi pec garšys, izmaisa, sakarsej i korstā masā īmaisa tōrogu, kriejumu.

Pasnādz ar vōreitim buļvim.

## **Bīšu katleti**

*500g vōreitu bīšu, 1 glōzá auzu pōrsļu, 2 ūlys, 1 lelō lizeika kriejuma, sōļš, citronskōbá, kvīšu mylty, tauki.*

Bītš samaļ voi saṭorkoj iz smolkōš ṭorkys dalīk auzu pōrslys, citronskōbi, sōli, kriejumu i ūlys. Masu pamateigi samaisa, patur vāsumā 30 minoti. Ar lelū lizeiku atdola masu, taisa nalelus katletus, apvulinoj myltūs, cap taukūs.

Pasnādz ar kriejuma mārci.

## **Bīšu mārcá**

*500g vōreitu bīšu, 2 seipuly, 1 lelō lizeika svīksta, 1 lelō lizeika kvīšu myltu, 1 glōzá iudiná, 1 glōzá kriejuma, sōļš, cukris, citronskōbá.*

Bītš saṭorkoj iz smolkōš ṭorkys. Seipulus sasmalcynoj i svīkstā apcap kūpā ar myltym, atškaida ar iudini, aizvōrej, pīvīnoj bīšu masu, sōli, cukri, citronskōbi, kriejumu, vōrej 5 minoti. Ka gryb, var tik mozū lizeiceni myltu dalikṭ.

## Captys selerejis

*600g selereju, sōļš, 2 ūlys, sinepis, rīvmaizá, tauki.*

Nūteireitys, apskolōtys selereju saknis vōrej sōlejā iudini meikstys. Atdzysynōtys nūmyzōj, sagriž 5mm bīzōs škāļōs, apziž ar sinepōm, ģmiercej sakultā ūlā, apvulinoj rīvmaizi i cap sakarseitūs taukūs bryunys.

Pasnādz pi zyvu i putynu galis iedīnim.

## Selereju katleti

***I. variants.** 400g selereju, 0,75 glōzis auzu pōrstu, lelō lizeika sviksta, 0,5 glōzā pīna, 1 lelō lizeika selereju zaļumu (sasmalcynōtu), 2 seipuly, 2 ūlys, 1 lelō lizeika cidoneju sulys, sōļš, rīvmaizá, tauki.*

Nūteireitys, apskolōtys, nūmyzōtys selerejis saknis saņorkoj iz smolkōs ťorkys, aplaista ar cidoneju sulu. Auzu pōrstys pōrlej ar pīnu, ļaun vīnu stuņdi sabrišņ. Selerejai pīvīnoj auzu pōrstys, zaļumus, svīkstā apcaptus seipulus, ūlys, sōli.

Nu sagatavōtōs masys veidoj mozus katletus, apvulinoj rīvmaizi i taukūs cap bryunys.

Pasnādz ar kriejuma mārci.

***II. variants.** 400g selereju, 2 glōzis vōreitu rysu, 2 lelōs lizeikys sviksta, 2 ūlys, 2 glōzis buļjona, sōļš, moltī pypari, kvīšu mylty, tauki.*

Selerejis sakni nūteirej, saņorkoj skaidēņōs, svīkstā apcap, pec tam pīvīnoj korstam buļjonam i tuškavoj meikstu (šķidrumam nu buļjona jōizavōrej). Atdzysynōtai masai pīvīnoj ūlys, sōli, pyparus, rysus. Veidoj mozus katletus (12–14), apvulinoj myltūs i iz mozus guntenis cap bryunys.

## Capti seipuly

*300g seipulu, 2 lelōs lizeikys kvīšu myltu, 1—2 lelōs lizeikys cukra, 0,5 glōzis pīna, sōļš, sorkonī pypari, augu ellá.*

Vīnaida leluma opolus seipulus sagrīž 3mm bīzōs škāļōs. Sakōrtoj lāzonā škeivī, pōrlej ar pīnu, atstōj iz 20 minotim vāsā vītā. Pec tam kotru škāli apvulinoj myltūs, pōrkaisa ar cukri (var myltus samaisāt ar cukri) i sakarseitā ellī dreiži apcap. Gotovys seipulu škālis pōrkaisa ar sōli, sorkonīm pyparim.

Pasnādz pi cepešim, mediejumim. Soltys līk iz rupmaizis i ād brūkoškōs pi čaja.

Seipulu škālis var sadalāt gradzynūs, tod cápt.

## Seipulu plōcineiši

*250g seipulu, 250g kvīšu myltu, 1 glōzá ols, 4 ūlys, 200g Holandis sīra, sōļš, moltī pypari, augu ellá, 100g cauraugušys galis, 2 lelōs lizeikys kriejuma.*

Ūlu dzaltonumim pīvīnoj kvīšu myltus, sažorkōtu sīru, ūlys, seiki sasmalcynōtus seipulus, sōli, pyparus i saputōtu ūlu boltonumu. Sakarseitā ellī cap mozus plōcineišus. Izcaptus pōrlej ar gabaleņūs sagrīztu tuklū gali i kriejumu.

## Capti kirbji

*I. variants. 1kg kirbju, sōļš, kvīšu mylty voi rīvmaizá, augu ellá.*

Nūteireitu kirbji sagrīž 0,5cm bīzōs škāļōs, pōrkaisa ar sōli i pōrs stuņdis sōlej. Tod škālis apvulinoj rīvmaizī voi myltūs i sakarseitā ellī cap bryunys.

Captys kirbju škālis pasnādz ar vōreitim buļvim voi meiciņom i galis mārči.

Soltys kirbju škālis lik iz rupmaizis (dasu, sīra vītā) i ād brūkoškōs pi čaja.

***II. variants. 1kg kirbju, sōļš, citronskōbā, 1 ūla, 2 lelōs lizeikys rīvmaizis, 1 lelō lizeika kvīšu myltu, tauki.***

Nūteireitu kirbji sagriž 0,5cm bīzōs škāļōs, pōrkaisa ar sōli, pōrsmudzynoj ar citronskōbis iudini i patur 15—20 minoti. Pec tam kirbā škāleitis īmārc sakultā ūlā, apvulinoj rīvmaizis i myltu maisiejumā, sakarseitūs taukūs cap bryunys.

Pasnādz ar bryuklīņu zapti.

## **Kirbju plōcineiši**

***400g kirbu, 400g vōreitu buļvu, 2 ūlys, 2 lelōs lizeikys kvīšu myltu, 1 lelō lizeika svīksta, sōļš, rīvmaizā, tauki.***

Skaidenōs saņorkōtus kirbjus izkauseitā svīkstā iztuškavoj, pīvīnoj samoltim buļvim. Masai pīvīnoj ūlys. myltus, sōli, veidoj mozus plōcineišus, apvulinoj rīvmaizī i sakarseitūs taukūs cap bryunus.

Pasnādz ar kriejuma mārci.

## **Tuškavōti kirbji**

***800g kirbju, 200g kaļteitu šlivu, 1 glōzā cidoneju sulys, cukris.***

Kirbji sagriž kubikūs, lik kotlā, pōrlej ar cidoneju sulu i tuškavoj cikam kirbji gondreiz gotovi. Dalīk nūskolōtys šlivys i turpynoj tuškavōt cikam kirbji meiksti (kirbjim navar ļaut izškeist — vyslobōk tuškavōt ceplī). Kirbju masai pīvīnoj cukri pec garšys. Sulai vajaga izavōrāt.

Pasnādz pi putynu voi mediejuma galis iedīnim.

## **Sacapums ar kirbi i tōrogu**

*500g kirbju, 500g tōroga, 2 soldskōbī ōbuli, 4 ūlys, 0,5 –0,75 glōzis cukra, 100g svīksta, citrona myza, rīvmaizá, kvišu mylty.*

Nūmyzōtu kirbi sagriž škāleižōs. apvulinoj myltūs, svīkstā apcap. Tōrogam pīlik ūlu dzaltonumus, kas saputōti ar pusi cukra, ņorkōtu citrona mizeni, kubiceņūs sagrižtus ōbuļus, 2 lelōs lizeikys rīvmaizis, atlykušū izkauseitū svīkstu. Veidni izīž ar svīkstu, pōrkaisa ar rīvmaizi, līk kōrtom kirbju škālis i tōroga masu, pōrkaisa ar rīvmaizi. Cap ceplī 20 minoti videjā korstumā. Sacapumu apber ar atlykušū cukri, saputōtu ūlu boltonumu. Turpynoj cápt cikam sacapums palīk nadaudz idzaltons.

Pasnādz ar augļu mārci.

## **Kirbju i nūdeļu sacapums**

*500g kirbju, 200g nūdeļu. 100g svīksta, 3 ūlys, 1–2 lelōs lizeikys cukra, kanielš, rīvmaizá, sōlš.*

Nūteireitu kirbi saņorkoj, svīkstā (1 lelō lizeika) tuškavoj pušmeikstu. Nūdelis sōlejā iudinī nūvōrej, nūkōš i sajauc ar kirbá masu. Pīlik ūlys, cukri, kanieli, masu līk ar taukim izīstā veidnī, pōrlīk ar svīksta pykučim, pōrkaisa ar rīvmaizi. Ceplī nacīž lelā korstumā cap 20 minoti.

Pasnādz ar kriejumu.

## **Kabaču plōcineiši**

*1kg kabaču, 2 ūlys, 4 lelōs lizeikys kvišu mylty, 150g tōroga, sōlš, tauki.*

Nūmyzōtus kabačus saņorkoj skaidēņōs, daber sōli, atstōj pōrs minoti vāsumā, tod sulu nūlej, masai pīvīnoj ūlys, myltus,



car sītu iztreitu tōrogu. Ar lelū lizeiku atdola masu, līk sakarseitūs taukūs, saplacynoj i cap nu obejom pušom bryunus.

Pasnādz ar kriejumu.

## **Kabači piļdeiti ar gali**

*1kg kabaču (na garōki par 20cm), 150g seipulu, 300g tomātu, kvīšu mylty, tauki.*

***Piļdiejumam:** 500g moltys cyukys galis, 5 lelōs lizeikys pušapvōreitu rysu, 1 seipuls, sōļš, moltī pypari.*

Nūmyzōtim kabačim nūgrīž golus, sagrīž 3,5cm bīzōs ripeļōs, izjem sāklys i sapylda ar gali, apvulinōj myltūs, apcap sakarseitūs taukūs.

Seipulus sagrīž grindzuļūs, tomātus applaucej, nūjem myzu, sagrīž škāleiņōs, līk kotlā (dziļōkā skaurodā) i sakarseitūs taukūs vīgli apcap, pīvīnoj nadaudž vardūšu iudini, viersā salīk apcactus, piļdeitus kabačus, daber sōlá, kotlu pōrlīk ar vōku i iz mozys guntenis tuškavoj gotovus.

Pasnādz ar vōreitim buļvim. Kabačus var piļdāt ar sieņom, ar rysim.

## **Lečo**

*1kg soldonūs pyparu pōkstš, 800g tomātu, 200g seipulu, 130g augu ellis, 25g sōlá, sorkonī pypari (0,05g).*

Pyparu pōkstš (sorkonōs biologiskā gataveibā) nūskoloj, nūgrīž plotōkūs golus, izjem sāklys. Kotru pōksti sagrīž 5—6 daļōs. Tomātus applaucej, nūjem mizeni, sagrīž 4—5 škāļōs. Kotlā sakarseitā ellī apcap sasmalcynōtus seipulus, pōrkaisu sorkonūs pyparus, salīk ar korstu iudini apšmucynōtōs pyparu

pōkstš, tomātus pōrkaisa ar sōli, aiztaiseitā kotlā iz mozys guntenis tuškavoj apmāram 30 minoti.

Pasnādz ar vōreitim buļvim. Var äšt pi zupom, mārçom.

Zīmai — globōšonai Leço styngrī sapylda teirōs litra burkōs voi pušlitra burkōs, izlik metala vōceņus, pasterizej pi 90°C pušlitra burku 15 minoti, litra burku 20—25 minoti.

## **Zierni ar cyukys gali**

*400g palākūs zierņu, 120g kapceitys galis, 1—2 seipuly, sōļš.*

Palākūs zierņus miercej, tod pōrlej ar korstu iudini i vōrej cikam tī meiksti. Gali sagriž mozūs gabaleņūs i sacap kūpā ar sasmalcynōtim seipulym. Zierņus nūkōš, pasnādz mōla bļūdeņōs, pōrlej ar sacaptu gali i seipulym.

## **Zierņu pykuči**

*400g palākūs zierņu, 200g buļvu, 120g kapceitys galis, 1 seipuls, sōļš.*

Mierceitus zierņus i nūmyzōtus buļvus vōrej atseviški meikstus, nūkōš i divejis řaizis samaļ. Masai pilik mozūs kubiceņūs sagriztu i ar sasmalcynōtim seipulym apcaptu gali, sōli i sameica. Masu sadola apmāram 50—75g smogūs gobolūs i saveļ pykučūs. Atseviški pasnādz ryugušū pīnu voi panejis.

## **Zierņu plōcineiši**

*400g palākū voi dzaltonū zierņu, 1 lelō lizeika sviksta, 1 seipuls, 2 ūlys, 3 lelōs lizeikys kvīšu myltu, 2 lelōs lizeikys kriejuma, sōļš, rīvmaizá, tauki.*

Mierceitus zierņus vōrej meikstus, nūkōš i 2 řaizis samaļ. Masu nadaudz atdzysynoj, pīvīnoj svikstā apcaptu, seiki

sasmalcynōtu seipulu, ūlys, myltus i kriejumu, sōli. Nu sagatavōtōs masys veidoj plōcineišus, apvylynoj rīvmaizī i taukūs cap bryunus.

Pasnādz ar dōržeņu salatim.

### **Pupeņu plōcineiši**

*400g pupeņu, 80g boltmaizis, 2 ūlys, pīns, 80g kriejuma, 0,5 mozōs lizeikys čymynu, sōļš, rīvmaizá, tauki.*

Mierceitys pupenis vōrej meikstys, samaļ kūpā ar pīnā izmierceitu, nūspīstu boltmaizi, pīlik ūlys, čymynus, kriejumu, sōli i masu samaisa. Nu masys veidoj plōcineišus, apvulinoj rīvmaizī i taukūs apcap bryunus.

### **Boltūs pupeņu mārčá**

*200g pupeņu, 1 lelō lizeika svīksta, 1 mozō lizeika tomātu bīzená, 1 mozō lizeika kvīšu myltu, 1 lelō lizeika kriejuma, sōļš, 1,5–2 glōzis buljona voi iudiná.*

Izmierceitys pupenis vōrej meikstys, samaļ, pīvīnoj izkauseitu svīkstu, tomātu bīzeni, sōli. Izkarseitus myltus sajauc ar kriejumu i pīvīnoj pupeņom. Masu līk vardūšā iudinī, vōrej 5–8 minoti.

Mārči pasnādz ar captu, kapceitu voi sōleitu cyukys gali.

### **Tomātu mārčá**

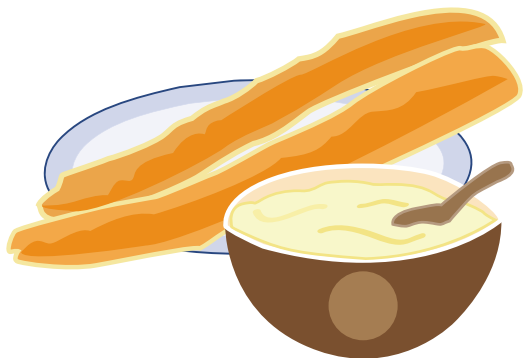
*0,5–1 glōzá osōs tomātu mārčis, 1 glōzá buljona, 1 lelō lizeika svīksta, 1 lelō lizeika kvīšu myltu, 0,5 glōzis kriejuma, sōļš, pypari, cukris.*

Myltus izkarsej svīkstā, pīvīnoj osū tomātu mārči, sakarsej, dalej buļjonu, dalīk pyprus, sōli, cukri i vōrej 10 minoti, pec tam pīvīnoj kriejumu, vāļraiz aizvōrej.

### **Kriejuma mārčá**

*1—1,5 glōzá buļjona, 1 lelō lizeika kvīšu myltu, 1 glōzá kriejuma, sōļš.*

Myltus izkarsej kotlā, dalej pamosom buļjonu, vōrej 5 minoti, dalīk kriejumu, daber sōli i vāļraiz aizvōrej.



# Bizputrys i makaronu iedīni

## Rysu bizputra

*1 glōzā rysu, 1 lelō lizeika svīksta, 2—2,5 glōzis iudinā, 0,5 mozōs lizeikys sōlā.*

Rysus skoloj vairōkūs iudiņūs. Kotlā vardūšam iudinām pīlik svīkstu, sōli, īber rysus i bez vōka iz mozys guntenis vōrej 10 minoti. Maisāt navajag, kotlu tik sakrota. Pec tam kotlam izlik vōku i bizputru 20 minoti sutynoj ceplī.

Rysus pasnādz kai pīdevu galis iedīnim.

## Apcaptu rysu bizputra

*1 glōzā rysu, 0,25 glōzis augu ellis, 1 glōzā iudinā, 2 lelōs lizeikys kalteitu petrazōlis zaļumu voi soltūs mātru, 0,5 mozōs lizeikys sōlā.*

Rysus nūskoloj, apkolta i ellī maisūt apcap gaiši bryunus (jōdazaver, lai rysi napīdagtu). Pīvīnoj zaļumus, izmaisa. Apcaptus rysus ber vardūšā iudinī, dabber sōlā, kotlā ar vōku sutynoj meikstus (zam kotla jōlīk lismys izklaideitōji).

## **Rysu veļtneiši ar sīru**

*2 glōzis rysu, 3 ūlys, 1 seipuls, 1 lelō lizeika svīksta, 50g Čedarys sīra, 1 litris dōržeņu (i sieņu) nūvōriejuma, 1 mozō lizeika sōlá, rīvmaizá, lauki.*

Rysus nūskoloj, applaucej vardūšā iudinī, pec tam ber dōržeņu nūvōriejumā i pa řaizái apmaisūt, iz lānys guntenis vōrej meikstus. Atdzysušīm rysim pīlīk sīru, sōli i samaisa (sīru saťorkoj). Nu masys izveidoj piersta garuma i rasnuma veļtneišus, izvōļoj rīvmaizī, taukūs apcap gaiši bryunus.

Pasnādz ar tomātu mārći.

## **Rysu bīzputra ar kirbi**

*1kg kirbjū, 1 glōzá rysu, 1 litris pīna 1 lelō lizeika svīksta, 0,5 mozōs lizeikys sōlá.*

Nūmyzōtu kirbi sagrīž gabaleņūs, pīnā izvōrej pušmeikstu, pīvīnoj nūskolōtus, apšmucynōtus rysus, svīkstu i sōli. Aiztaiseitā kotlā sutynoj cikam rysī meiksti.

## **Ozbora i buļvu bīzputra**

*160g ozbora (smolkī mīžu putrōmi), 600g buļvu, 0,5 litris iudiná, 0,5 litris pīna, sōļš, 160g kapceitys tuklōs galis, 100g seipulu.*

Vardūšā iudinī lik skolōtu ozboru i vōrej pušmeikstu, pīvīnoj ripeļōs voi kubiceņūs sagrīztus buļvus, sōli i vōrej gondreiž meikstu. Tod dalej vōreitu pīnu. Bīzputru sutynoj, pa řaizái apmaisa cikam ozbors piļņeigi sabrīst, a voi kotlu nūjem nu gunš, ityn vairōkōs avīzjōs. Putrōmi lieni izsust, a avīzis ilgi sagloboj bīzputru syltu.

Bīzputru pasnādz, aplītu ar apcaptop škvarkom i seipulym. Atseviški pasnādz pīnu.

Bizputrai buļvu vītā var pīvinot smolki sagrīztus bŭrkonus, grīziņus.

## **Prosus i grīziņu bizputra**

***1 glōzā prosus, 500g grīziņu, 2—3 glōzis pīna, 2 lelōs lizeikys svīksta, sōļš.***

Nūmyzōtus grīziņus sagrīž 4 daļōs, vōrej 5—10 minoti. Pec tam grīziņus saņorkoj skaidēņōs, svīkstā apcap, līk korstā pīnā, pīber skolōtu, apšmucynōtu prosu, sōli, vōrej 15 minoti, apmaisūt. Tod kotlam izlīk vōku i ceplī sutynoj 20—30 minoti.

## **Pancaka bizputra**

***I. variants. 500g pancaka (grūbys), 1 selerejis saknā, 3 lelōs lizeikys tomātu bīzenā, 1 seipuls, 200g kapceitys tuklōs galis, iudīņš, petrazōlis zaļumi.***

Nūskolōtys pancaku iz skaurodys karsej cikam tys palīk īdzaltons, līk veidnī, pa storpom salīk škāleiņōs sagrīztu gali, mozōs slūksneiņōs sagrīztu selerejis sakni, sasmalcynōtu seipulu, zaļumus i tomātu bīzeni. Pōrlej ar korstu sōlejū iudīni (iudinām pancaks piļneigi jōapsadz). Ceplī sutynoj cikam pancaks ir meiksts. Ka vajdzeigs, papyldynoj korstū iudīni. Pasnādz veidnī, pōrlītu ar kriejumu.

***II. variants. 0,5 glōzis pancaka, 3 soldskōbī ōbuli, 2,5 glōzis iudinā, 1 glōzā ōbuļu sulys, 3 lelōs lizeikys cukra, sōļš.***

Vyspyrms pancaku vairōkys stuņdis miercej iudinī, tod īber vardūšā iudinī, īber sōli i vōrej, pa ŗaizái apmaisūt cikam pancaks meikstys. Ōbuļus nūmyzōj, sagrīž gabaleņūs, pīlīk kūpā ar cukri bizputrai, pīlej sulu i sutynoj kaidi 5—10 minoti.

Bizputru pasnādz soltu ar pīnu.

## **Dryču bīzputra**

*500g dryču putrōmu, 1 litris iudiná, 1,5 litri pīna, sōļš.*

Dryčus nūskoloj vairōkys řaizis vardūšá iudinī (lai bīzputra nabýtu tymša, īsorkona). Aizvōrej pīnu ar iudini, pīvīnoj sōli, dryčus, samaisa, aizvōrej. Kotlam izlík vōku i ceplī sutynoj meikstus.

## **Rozbierstūšō dryču bīzputra**

*500g dryču putrōmu, 1,25 litris iudiná, 50g svīksta, sōļš.*

Putrōmus nūskoloj, iz sīta nūtacynoj, pec tam ber iz skaurodys, karsej iz mozys guntenis, pastōveigi maisūt. Kotlu īziž ar svīkstu, īber putrōmus, pīlík sōli, pōrlej ar iudini, vōrej 5 minoti, tod kotlam izlík vōku i ceplī sutynoj meikstus, rozbierstūšus.

## **Auzu pōrslu bīzputra**

*2 glōzis auzu pōrslu, 4–5 glōzis pīna, 1 lelō lizeika svīksta, sōļš.*

Korstá pīnā īber auzu pōrsls, maisūt vōrej 15–20 minoti, dalík svīkstu, sōli.

## **Auzu pōrslu tumá**

*0,75 glōzis auzu pōrslu, 5 glōzis iudiná, 1 mozō lizeika sōlá, 20g svīksta.*

Auzu pōrsls pōrlej ar soltu iudini, aizvōrej, dabber sōlá, 10 minoti vōrej iz mozys gunš, maisūt lai napīdag. Tod izspaida car smolku sītu, aizvōrej, pīvīnoj svīkstu.



## **Auzu porslu plōcineiši**

*3 glōzis auzu porslu, 3 ūlys, 2 lelōs lizeikys  
sasmalcynōtu petrazōļu zaļumu, 1 lelō lizeika sviksta,  
sōļš, 3 glōzis iudinā, rīvmaizā, tauki.*

Soltā iudinī īber auzu porslys, pīlik svīkstu, sōli i savōrej bīzputrā. Atdzysynōtai bīzputrai pīlik ūlys, zaļumus, sōli i samaisa. Ar lelū lizeiku atdola plōcineišus, apvōļoj rīvmaizī, cap taukūs bryunus.

Pasnādz ar kriejumu voi bryuklīņu zapti.

## **Auzu porslu keisels**

*2,75 glōzis auzu porslu, 750g iudinā, 1 škālā rudzu  
maizis, sōļš.*

Mōla pūdā īber auzu porslys, īlej syltu iudini, īlik rudzu maizis škāli, pōrsadz ar drābi i syltā vītā 1—2 dīnōs ļaun īskōbļ. Pec tam car smolku sītu pa daļom nūspīž iudini, pīvīnojūt vāļ bez dūtō daudzuma apmāram 2 glōzis iudinā (sītā voi marlī palīk auzu porslu sānolys i maizis gorūza) škidrumu lej kotlā. pīber sōli i maisūt karsej cikam tys aizmutuļoj. Ka ir kunkuleiši (škidrums par bīzu), pīvīnoj nadaudz korsta iudinā. Korstu keiseli salej mozōs mōla bļūdeņōs. Nadaudz atdzysušu var āstļ ar svīksta gabaleni, kū īlik keiselī. Soltu keiseli (kod tys ir sabīziejš) ād ar pīnu.

Ļūti veseleigs iedīņš i vajdzeigs vacim cylvākim.

## **Mannys bīzputra**

*1 glōzā mannys, 5 glōzis pīna, sōļš.*

Korstā pīnā, maisūt lānom īber mannu. Vōrej iz lānys guntenis 10—15 minoti, napōrtraukti maisūt. Daber sōlā.

## **Mannys i bŭrkōnu bīzputra**

**1 glōzā mannys, 500g bŭrkōnu, 4 lelōs lizeikys cukra,  
2 lelōs lizeikys svīksta, 4 glōzis pīna, sōļš.**

Iz sakņu ņorkys saņorkōtus bŭrkōnus svīkstā izsutynoj meikstus (var izvōrāt, pec tam saņorkōt i svīkstā izkarsāt). Bŭrkōnu masu pīlik korstam pīnam, īber mannu, cukri, sōli. Iz lānys guntenis tuškavoj 20 minoti.

## **Rudzu myltu bīzputra**

**800g rudzu myltu, 2 litri iudinā, sōļš.**

Vardūšā sōlejā iudinī īmaisa myltus i, ar kūka lizeiku maisūt, karsej cikam bīzputra gotova (5—8 minoti). Myltu bīzputru ād ar sacaptu gali, klōt pīdzerūt ryugušū pīnu. Rudzu myltu bīzputru var āst, klōt pīdzerūt pīnu.

Taipaņ gatavoj bīzputrys nu rupīm kvīšu i mīžu myltym.

Gatavojūt bīzputrys, var izmontōt “sīna kasti”. Kūka kasti (pīmārōtā kotlam) bīzā kōrtā salīk sīnu gar molom i dybynā, pōrlīk ar drābi i kotlu ar bīzputru nalīk sutynōtis ceplī, bet “sīna kasti”. Vōku pōrsadz ar drābi, izlīk sīnu. Sīns cīži labi sagloboj syltumu i bīzputra lieni sust leidz gataveibai.

Taidā veidā vysus iediņus var globōt ilgi syltus.

## **Vōreiti makaroni**

**240g makaronu, 2 litri ikdīna, 2 mozōs lizeikys sōlá,  
svīksts.**

Makaronus līk vardūšā sōlejā iudinī i dreīži vōrej 30—35 minoti. Kod makaroni meiksti, sabrīduši (svors pazalelynōjs 2,5—3 ņaizis), tūs lej iz sīta i iudini nūtacynoj.

Pec tam makaronim pīvīnoj kauseitu svīkstu i apmaisa lai tī nasalyptu. Vōreitus makaronus pasnādz:

ar izkauseitu svīkstu (60g) i saņorkōtu sīru (40g);  
ar osū tomātu mārci;  
ar kapceitu cyukys gali: (100g) sagrīž īgaronai i kūpā ar  
sasmalcynōtim seipulym (40g) apcap;  
ar sieņom: vōreitys voi sōleitys (300g) sagrīž gareniski i  
kūpā ar sasmalcynōtu seipulu (40g) taukūs apcap,  
pīvīnoj kriejumu;  
ar auglim (kompota voi svaigim īcukrōtim).

## **Makaronu i ūlu sacapums**

***320g makaronu (skaidenis voi nūdelis), 2 litri iudinā,  
2 mozōs lizeikys sōlā, 4 ūlys, 100g  
kriejuma, 100g Holandis sīra, rīvmaizā.***

Ūlu dzaltonumu sakuļ ar sōli, pīvīnoj kriejumu, saņorkōtu sīru, vōreitus makaronus i izmaisa. Pec tam īcyloj saputōtu ūlys boltonumu, lik ar svīkstu īzīstā, ar rīvmaizi izkaiseitā veidnī, pōrkaisa ar rīvmaizi, pōrlīk ar svīksta pykučim i ceplī sacap.

Sacapumu pasnādz ar dōržeņu salatim,

## **Makaronu i galis sacapums**

***320g makaronu (skaidenis voi nūdelis), 2 litri iudinā,  
2 mozōs lizeikys sōlā, 100g kapceitys galis, 1 seipuls, 2  
ūlys, 1 glōzā pīna, 1 lelō lizeika rīvmaizis.***

Makaronus vōrej sōleajā iudinī 12–15 minoti i iz sīta nūtacynoj. Kapceitū gali sagrīž i kūpā ar sasmalcynōtu seipulu apcap. Makaronim pīvīnoj apcaptū gali ar seipulym, izmaisa, lik ar taukim īzīstā, ar rīvmaizi izkaiseitā veidnī, pōrlej ar pīna i ūlys maisiejumu, pōrkaisa ar rīvmaizi. Cap ceplī 20 minoti.

Pasnādz ar tomātu mārci, dōržeņu salatim.

## **Makaroni ar dörzenim**

***240g makaronu (radzeni), 600g iudinā, sōļš, 200g bŭrkōnu, 100g izgaļdeitu zaļū zierneišu, 1 seipuls, 1 petrazōlis saknā, 2—3 lelōs lizeikys svīksta, zaļumi.***

Makaronus vōrej sōlejā iudinī, pa ŗaizāi apmaisŭt cikam tī gondreiž meiksti. Tod pīvīnoj svīkstā apcaptu, sasmalcynōtu seipulu, skaidēņōs saņorkōtus bŭrkōnus, petrazōlis sakni, zierneišus i tuškavoj cikam makaroni i dōrzeni meiksti. Makaronus ar dōrzenim līk dziļōkā traukā, pōrkaisa ar sasmalcynōtim zaļumim.

## **Makaronu i tōroga sacapums**

***200g makaronu (nūdeļu voi skaidēņu), iudiņš, sōļš, 300g tōroga, 60g svīksta, 80g cukra, 2 ūlys, rīvmaizā.***

Makaronus vōrej sōlejā iudinī, iz sīta nŭtacynoj. Svīkstu ar cukri, ūlys dzaltonumu saputoj, pīvīnoj samoltu tōrogu, atdzysynōtus, vōreitus makaronus i samaisa. Pec tam īcyloj saputōtu ūlu boltonumu, līk ar svīkstu izīstā, ar rīvmaizi izkaiseitā veidnī, pōrkaisa ar rīvmaizi i cap ceplī cikam sacapums apzacāpš ryusgons i nadaudž atsadolōs nu veidnis molom. Gotovu sacapumu izgōž iz lāzona trauka, pasnādz ar kriejumu.

Ka makaronu i tōroga sacapumam pīvīnoj vairōk cukra, garšvīlu (vanilis cukri voi saņorkōtu citrona mizeni), tod sacapumu pasnādz korstu voi soltu ar augļu voi ūgu mārci.



# Blīni i tōroga iedīni

## Plōnī blīni

*200g kvīšu myltu, 1,75 glōzis pīna, 3 ūlys, sōļš, cukris, tauki voi augu ellā.*

Ūlys sakuļ ar sōli, nadaudz cukra, pīlej 0,75 nu parādzātō pīna daudzuma, ber bļūdā izsejōtūs myltus i samaisa. Pec tam pīlej atlykušū pīnu, samaisa (var pīlikļ 1 lelū lizeiku izkauseita svīksta), vīndabeigu meikli i atstōj 25 minoti, lai mylty sabrīstu.

Čuguna skaurodu (16—18cm diametrī) sakarsej, pōrziž ar kauseitim taukim (elli). Meikli ar zupys pōrneicu lej iz skaurodys vīnā molā i, skaurodu pagrūzūt, ļaun meiklāi nūtācāt plōnā kōrtenī (2mm) pōri vysai skaurodai. Kod blīna zamejō pusā ir apcapta, tū ar blīnu nāzi apgrīž i apcap ūtru pusi. Pec tam blīnu pōrlūka iz pušom voi salūka četrōs kōrtōs. Pasnādz ar īvōriejumu.

Izcaptus blīnus, kotru pōrzižūt ar syrupu, madu voi īvōriejumu, var likļ kapanenī, veidojūt kai tortu, tod sagrīž gobolūs (kai tortu) i pasnādz goldā ar pīnu voi čaji.

Plōnijūs blīnus var likt vysaidus piļdiejumus. Tod blīnu apcap tik nu vīnys pusis. Iz apcaptōs pusis lik piļdiejumu, blīnu salūka i apcap.

***Galis piļdiejums: 200—300g vōreitys galis, 1 seipuls, 40g svaigys galis, sōļs, galis buljons.***

Seiki sagrīztu gali ar sasmalcynōtu seipulu apcap, pīvīnoj moltū gali, sōli, nadaudz buljona, samaisa i izkarsej.

Ar gali piļdeitūs blīnus pasnādz pi buljona voi ar bryukliņu zapti.

***Dōrzeņu piļdiejums: 200g būrķōnu, 60g purovu, petrazōlis saknā, šķāleitā selerejis, 100g svīksta, 40g osōs tomātu mārčis, sōļs.***

Sasmalcynōtus purovus apcap svīkstā, pīvīnoj skaidēņōs sašķorkōtus būrķōnus, petrazōlis, selereji i maisūt apcap. Tod pīlej nadaudz iudinā, pīlik sōli i sutynoj cikam dōrzeni meiksti i iudinš izvirš. Pec tam pīvīnoj osū tomātu mārči, samaisa.

Dōrzenim piļdeitūs blīnus pasnādz ar kriejumu.

***Tōroga piļdiejums: 200g tōroga, 2 ūlys, 1 lelō lizeika kvišu myltu, 3 lelōs lizeikys cukra, sōļs, vanilis cukris voi ŧorkōta citrona mizenā.***

Tōrogu samaļ, pīvīnoj cukri, sōli, ūlys, myltus, garšvīlu i samaisa. Ar tōrogu piļdeitus blīnus pasnādz ar kriejumu.

Blīnus var piļdāt i ar sašķorkōtim soldskōbīm ōbulim, tušķavōtim svīkstā ar cukri.

## **Bīzī blīni**

***400g kvišu myltu, 400g ryugušō, 4 ūlys, 2—3 lelōs lizeikys cukra, sōļs, tauki.***

Ūlys dzaltonumu samaisa ar cukri, dalej ryugušū, sōli. Pīvīnoj izsejōtus myltus, samaisa vīndabeigā meiklī i gaida 25

minoti, lai mylty sabrīst. Pirms cepšonys meiklī icyloj saputōtu ūlu boltonumu. Meikli ar lizeiku līk blīnu skaurodys nūdalejumūs sakarseitūs taukūs i cap nu obejom pušom gaiši bryunus.

Blīnus pasnādz ar zapti.

*Meiklāi var pīvīnōt 400g nūmyzōtu, skaideņōs sațorkōtu soldskōbūs ōbuļu, palelynoj cukra devu i pīvīnoj 0,5—1 mozū lizeiku dzaramōs sodys.*

## **Rauga blīni**

***2 glōzis kvišu mylty, 1,5 glōzá pīnā, 2 ūlys, 1 lelō lizeika cukra, sōlš, 1 mozō lizeika rauga, tauki.***

Ūlys sakuļ, pīvīnoj sasiļdeitu pīnu, cukri, sōli, atškaideitu raugu, izsejōtus myltus, samaisa i syltā vītā ryudzej. Saryugušu meikli ar lizeiku līk sakarseitūs taukūs i cap blīnus nu obejom pušom.

## **Dryču mylty blīni**

***400g dryču mylty, 400g kvišu mylty, 4 ūlys, 1 litris pīna, sōlš, 1 lelō lizeika cukra, 50g rauga, tauki.***

0,5 litri pīna sasylda, dalīk raugu, vysus myltus, samaisa bīzā meikli i nūlik ryugt, Saryugušai meiklāi pīlej syltu atlykušū pīnu i pamateigi sakuļ. Pīvīnoj ūlu dzaltonumus, samaiseitus ar cukri, sōli. Pirms cepšonys meiklī icyloj saputōtu ūlu boltonumu. Ar iudinī apmierceitu lizeiku līk meikli skaurodā sakarseitūs taukūs, cap plōnūs blīnus nu obejom pušom gaiši bryunys.

Pasnādz ar kriejumu.

## Kabaču blīni

*400g kabaču, 200g kvīšu myltu, 2 ūlys, sōļš, augu ellá.*

Nūmyzōtus kabačus saņorkoj skaidēņōs, pīvīnoj sakultys ūlys, sōli i myltus, samaisa. Ar lizeiku līk meikli iz sakarseitys skaurodys ellī, cap bryunus.

Pasnādz ar bryuklīņu zapti voi kriejumu.

*Variants: 700g kabaču, 200g kvīšu myltu, 2 ūlys, 2 lelōs lizeikys svīksta, 2 lelōs lizeikys kriejuma, sōļš, cukris, tauki voi augu ellá.*

Kabačus nūmyzōj, izjem sāklys, sagriž gabaleņūs i svīkstā tuškavoj cikam tī saškeist. Kabaču masā īmaisa kriejumu, sōli, cukri (1 lelō lizeika), atdzysušā masā īmaisa myltus i ūlys. Meiklái jōbryn kriejuma bīzumā.

Blīnus cap skaurodā sakarseitūs taukūs voi ellī.

## Kirbju blīni

*300g kvīšu myltu, 300g pīna, 4 ūlys, 2 lelōs lizeikys cukra, sōļš, 1 lelō lizeika cidoneju sulys voi citronskōbá, 300g nūteireitu kirbju, tauki voi augu ellá.*

Ūlys dzaltonumu sakuļ ar cukri, sōli, dalej pīnu. Škidrumu lej izsejōtūs myltūs, samaisa vīndabeigā meikli i patur 30 minoti. Pirms cepšōnys pīvīnoj saņorkōtus kirbjus i saputōtu ūlu boltonumu. Meikli ar lizeiku līk iz skaurodys sakarseitūs taukūs i cap bryunu.

(Kirbi saņorkoj skaidēņōs, pōrkaisa cukri, aplaista ar cidoneju sulu.) Kirbju blīnu meiklái var pīvīnōt 1–2 űorkōtus soldskōbus ōbuļus.



## **Būrkōnu blīni**

*400g būrkōnu, 4 ūlys, 1 glōzā kvīšu myltu, 2 lelōs lizeikys cukra, sōļš, tauki voi augu ellá.*

Nūteireitus, nūmyzōtus būrkōnus saṭorkoj iz smolkōs ṭorkys, pīvīnoj ūlu dzaltonumus, samaiseitus ar cukri, sōli, pīnu, izsejōtus myltus i 30 minoti meiklái ļaun sabrišṭ. Tod pīvīnoj saputōtu ūlu boltonumu, izmaisa. Ar lizeiku lik meikli skaurodā sakarseitūs taukūs i cap bryunu.

Blīnus pasnādz ar kriejumu.

## **Buļvu blīni**

*I. variants. 1kg buļvu, 2 ūlys, 0,5 glōzis kvīšu myltu, sōļš cyuku tauki.*

Nūmyzōtus, nūskolōtus buļvus saṭorkoj, pīvīnoj ūlys, sōli, myltus i samaisa. Ar lizeiku lik iz skaurodys sakarseitūs taukūs i cap nu obejom pušom ryusgonus blīnus.

*II. variants. 1kg buļvu, 0,5 glōzis ryugušō, 1 mozō lizeika dzaramōs sodys, 1 lelō lizeika cukra, sōļš, 2 ūlys, 2 lelōs lizeikys kvīšu myltu, cyuku tauki.*

Buļvus saṭorkoj, nūspīž škidrumu, pīvīnoj sōli, cukri, ūlys, ryugušū, kas sakulṭs ar dzaramū sodu, myltus i samaisa, ar lizeiku lik iz skaurodys sakarseitūs taukūs i cap.

## **Vōreitu buļvu blīni ar raugu**

*500g vōreitu buļvu, 300g kvīšu myltu, 2 ūlu dzaltonumi, 20g rauga. 2 lelōs lizeikys cukra, sōļš, 1 lelō lizeika kriejuma, 0,25 glōzā pīna, cyuku tauki.*

Buļvus samaļ, pīvīnoj ūlu dzaltonumus saṭorkōtus ar cukri, sōli, kriejumu, myltus, pīnā izškeidynōtu raugu (raugam pilik drusku myltu, ryudzej), samaisa i meikli saryudzej. Pec tam

meikli izvulinoj 1cm bīzu, izspīž ar glōzi ripelis, vāļraiz saryudzej i cap sakarseitūs taukūs.

Pasnādz ar bryuklīņu zapti voi kriejumu.

## **Kriejuma blīni**

*1 glōzá kriejuma, 1,5 glōzá sausa tōroga, 1 glōzá kvīšu myltu, 4 ūlys, 1 lelō lizeika cukra, sōļš, 0,5 mozōs lizeikys dzaramōs sodys, tauki.*

Dūtūs produktus pamateigi samaisa. Ar lelū lizeiku līk meikli sakarseitūs taukūs iz skaurodys i cap iz lānys guntenis bryunus.

## **Blīnu i tōroga sacapums**

*Blīnu meiklái: 1,5 glōzis pīna, 1 glōzá kvīšu myltu, 2 ūlys, sōļš, 0,5 mozōs lizeikys cukra, 2 lelōs lizeikys svīksta, tauki.*

*Pīļdiejumam: 600g soldonūs tōroga sīreņu, 4 ūlys.*

Meiklái ūlys sakuļ ar sōli, cukri, pīvīnoj 0,75 pīna, izsejōtus myltus, samaisa, pīvīnoj atlykušū pīnu. Skaurodu izzīž ar taukim, cap plōnūs blīnus nu obejom pušom. Sagatavōtā veidnī līk kōrtom blīnus i soldonū tōroga masu (tōrogam pīvīnoj 4 ūlys, pamateigi samaisa). Pādejai kōrtai jōbŷn blīnam, tū aplīk ar svīksta pykim. Cap videjā korstumā ceplī 20 –25 minoti. Gotovu sacapumu sagrīž porceju gobolūs. Atseviški pasnādz ūgu mārci.

Soldonūs sīreņus var aizstōt ar čymynu sīrenim, kurim taipā pīvīnoj ūlys. Tod sacapumu pasnādz ar kriejumu.

## **Tōrogs ar gali**

**600g tōroga, 300g kapceitys galis, 1 seipuls.**

Kapceitu, cauraugušu gali sagriž gareniski i apcap kūpā ar sasmalcynōtim seipulym, pīvīnoj tōrogam i samaisa (tōrogs izkarseits, bet nav staipeigs).

Tōrogu ar gali līk dziļōkā traukā i pasnādz ar vōreitim buļvim.

## **Tōrogs ar pīnu**

**600g tōroga, 1 litris pīna.**

Tōroga gabaleņus līk deserta škeivī voi mozā mōla blūdenī, pōrlej ar pīnu (var apkaisāt ar cukri) ād ar lelū lizeiku.

## **Tōroga plōcineiši**

**600g sausa tōroga, 3 ūlys, 100g kvīšu myltu, 1 lelō lizeika mannys, 1 lelō lizeika cukra, sōļš. tauki.**

Tōrogam pīlik ūlys, myltus (60g), mannu, sōli, cukri i samaisa. Masu līk iz meiklis dielā, kas pōrkaiseits ar myltym, saveļ veļtnī (30—40cm diametrī). Tod veļtni sagriž 2—3cm gabaleņūs, apvulinoj myltūs (40g), izveidoj plōcineišus, skaurodā taukūs cap iz lānys guņš cikam tōrogs izkarsš i plōcineiši izcapuši.

Pasnādz ar kriejumu voi ivōriejumu.

## **Tōroga i galis plōcineiši**

**400g tōroga (zama tauku procenta), 80g nūbrīdušys boltmaizis (bez gorūzys), 100g pīna, 2 ūlys, 200g kapceitys tuklōs galis. 1 seipuls, sōļš, rīvmaizá, tauki.**

Tōrogu kūpā ar pīnā izmierceitu boltmaizi samaļ, pīvīnoj apcaptu seiki sagrižtu seipulu, kapceitu tuklū gali, sōli i

samaisa. Masu sadola 50—70g smogūs gabaleņūs, izveidoj plōcineišus, apvulinoj rīvmaizī i cap nu obejom pušom bryunus.

Pasnādz ar kriejumu, dōržeņu salatim.

### **Tōroga i bŭrkōnu plōcineiši**

*400g tōroga, 3 bŭrkōni, 1 ūla, 2 lelōs lizeikys mannys, 2 mozōs lizeikys kvīšu myltu, 1 lelō lizeika cukra, sōļš, 1 lelō lizeika svīksta, tauki.*

Nūteireitus bŭrkōnus saņorkoj iz smolkōs ņorkys i svīkstā tuškavoj 5 minoti. Atdzysušai bŭrkōnu masai pīvīnoj tōrogu, ūlu, mannu, myltus, sōli i cukri. Nu masys veidoj plōcineišus, apvulinoj myltūs i taukūs cap bryunus.

### **Tōroga i buļvu plōcineiši**

*400g tōroga, 400g vōreitu buļvu, 0,75 glōzis kvīšu myltu, 2 ūlys, sōļš, augu ellā voi tauki.*

Tōrogu i vōreitus buļvus samaļ, pīlik sakultys ūlys, myltus, sōli. Nu sagatavōtōs masys veidoj plōcineišus, apvulinoj myltūs, taukūs voi ellī cap spyłgti dzaltonus. Pasnādz ar kriejuma voi tuklōs galis mārci.

### **Tōroga lūdeitis**

*600g tōroga, 4 ūlys, 1 lelō lizeika mannys, 3 lelōs lizeikys kvīšu myltu, 2 lelōs lizeikys kriejuma, sōļš, čymyni, svīksts.*

Sausam tōrogam pīvīnoj ūlys, kriejumu, sōli, grauzdeitus čymynus, myltus, mannu i samaisa. Ar mitrom rūkom (voi apvōļōtom ar kropmeli) veidoj lūdeitis, lik vardūšā sōlejā iudinī i vōrej cikam tōs pazaceļ viers iudinā i tōrogs izkaršš.

Tod lūdeitis ar putu lizeiku izjem nu iudinā, līk traukā, pōrlej ar izkauseitu svīkstu (lai nasalyptu) i pasnādz ar kriejumu.

## **Tōroga piersteni**

***I. variants.*** 600g tōroga, 8 ūlu dzaltonumi, 2 lelōs lizeikys kvīšu myltu, 2 mozōs lizeikys kropmelā, sōļš, tauki.

Tōrogu samaļ, pīvīnoj ūlu dzaltonumus, sōli, myltus i kropmeli, samaisa. Rūkys apber ar kropmeli (lai tōrogs nalypst pi rūkom) izvulinoj nu masys piersteņus (1cm diametrī), sagrīž 5cm garumā, cap lelā daudzumā sakarseitūs tauku spylgti dzaltonus.

Pasnādz pi putynu galis iedīnim (buļvu vītā).

***II. variants.*** 400g tōroga, 400g svīksta, 450g kvīšu myltu, sōļš, čymyni, cukris, tauki.

Iz meiklis dielā izsejōtūs myltūs līk tōrogu (sausu), svīksta gabaleņus, nadaudz sōlá, cukri, čymynus i ar nāzi sakopoj, pec tam ar rūkom ōtri sameica meiklī, iz 2 stuņđom nūlīk soltaunīkā. Tod vulinoj, sagrīž piersteņūs i cap sakarseitūs taukūs..

Tōroga piersteņus pasnādz ar kriejumu voi, pōrkaiseitus ar moltū cukri, pasnādz ar augļu, ūgu sulu, čaji voi kafeji.

## **Ar tōrogu piļdeitys kļockys**

***Meiklāi:*** 300g kvīšu myltu, 1 ūla, 100g iudinā voi pīna, 1 lelō lizeika svīksta, sōļš.

***Piļdiejumam:*** 400g sausa tōroga, 1 ūla voi 2 ūlu dzaltonumi, 2 lelōs lizeikys cukra, 1 lelō lizeika kriejuma, vanilā cukris.

Meiklái ūlu ar sōli sakuļ, dalej pīnu voi iudini. Pīvīnoj izsejōtus myltus, izkauseitu svīkstu i sameica vīnveideigu meikli. Tod tū izvulinoj 1,5–2mm bīzā kōrtā i ar mozu glōzeiti izspīž meiklis ripelis. Kotrys ripelis vydā lik sagatavōtū piļdiejumu. Meikli ar piļdiejumu pōrzīž ar sakultu ūlu (lai malenis salypst kūpā i vōrejūt naatsataisa), pōrlīc iz pušom i malenis saspīž kūpā, veidojūt kļocku. (Var piļdiejumu salikť ar storpom vīnā ryndā, pōrlīkť meikli vysim piļdiejumim pōri i izspīš ar pīna buteli). Izveidōtōs, piļdeitōs kļockys lik iz kūka dieleiša, kas pōrkaiseits ar myltym. Pirms pasnīgšonys goldā kļockys lik vardūšā sōlejā iudinī i vōrej 5–7 minoti cikam tōs pazaceļ iudinā viersā. Ar putu nūjimšonys lizeiku izjem, sakōrtoj lāzonā traukā, pōrlej ar kauseitu svīkstu, lai nasalypst.

Kļockys pasnādz korstys ar kriejumu, atdzysušys lik augļu zupā.

Kļockys var piļdāt ar meļneicom, višņom (bez kaulenim).

## **Tōroga sacapums**

***500g tōroga, 3 lelōs lizeikys cukra, 4 ūlys, 60g svīksta, sōļš, 60g rozīņu, 40g rīkstu kūdulu, ŧorkōta citrona mizenā voi vanilis cukris, rīvmaizā.***

Svīkstu ar cukri saputoj, pīlīk ūlu dzaltonumus, garšvīlu, samoltu tōrogu, nadaudž sōlá i ar myltym apkaiseitys, nūmozgōtys, sausys rozīnis, sakopōtus rīkstus i samaisa. Pec tam īcyloj saputōtu ūlu boltonumu. Masu lik ar svīkstu īzistā i ar rīvmaizi izkaiseitā veidnī, nūleidzynoļ, pōrlīk ar svīksta pykučim i cap ceplī 30–35 minoti (viersejō pusā apcapusā ryusgona, sacapums nadaudž atsadolōs nu veidnis molom).

Gotovu sacapumu nu veidnis izgōž iz lāzona škeiva, sagrīž gobolūs i pasnādz korstu voi atdzysušu ar augļu voi ūgu mārcom.

## **Tōroga i ōbuļu sacapums**

*400g tōroga, 300g soldskōbu ōbuļu, 3—4 lelōs lizeikys rīvmaizis. 1 lelō lizeika mannys, 3 ūlys, 100g cukra, garšvīla, 1 lelō lizeika svīksta.*

Samoltam tōrogam pīvīnoj rīvmaizi (3 lelōs lizeikys), mannu, ūlu dzaltonumus, saputōtus ar pusi cukra, nūmyzōtus, skaideņōs saŕorkōtus ōbuļus, garšvīlu (ŕorkōta citrona mizená, vanilins v.c.) i ar atlykušu cukri saputōtu ūlu boltonumu. Masu lik ar svīkstu īzīstā i ar rīvmaizi izkaiseitā veidnī, cap ceplī videjā korstumā 30 minoti.

Pasnādz ar augļu voi ūgu mārci.

## **Tōrogs ar klubnīku**

*400g tōroga ar lelu tauku procentu, 900g klubnīka, 0,5 glōzis tumis (35%), 0,5 glōzis cukra.*

Samoltam tōrogam dalīk cukri (0,5 lelōs lizeikys), maisa cikam cukris izškeist. Tod pīvīnoj ar cukri apbārtu, nadaudz sasmalcynōtu klubnīku (100g atstōj rūtōjumam). Tōrogu lik soldonūs iedīņu traukūs, rūtoj ar klubnīku i ar cukri saputōtu tumi.

## **Tōroga bumbys**

*4 soldonī sīreni (200g), 200g pyparkūku, ledenis.*

Tōroga sīrenim pīvīnoj saŕorkōtys pyparkūkys (var bīt cyti capumi), saveļ veļtnī, sadola gobolūs (50g), saveļ bumbenōs i apvulinoj satreitōs (na vysai smolki) ledenōs.

Pīmārōtys Zīmyssvātku goldam.

## **Tōroga krems**

***I. variants. 320g tōroga ar lelu tauku procentu, 2 ūlu dzaltonumi, 100g cukra, 120g tumis (35%), 8g želatina, vanilins voi ņorkōta citrona mizenā.***

Tōrogu izspaida car sītu voi samaļ. Ūlu dzaltonumu ar cukri i garšvilu saputoj, tod pīvīnoj sabrīdynōtu, izšķeidyntu želatinu, tōrogu izmaisa i īcyloj saputōtu tumi. Pasnādz plotōs veina glōzjōs ar augļū voi ūgu syrupu.

***II. variants. 200g tōroga, 2 ūlu dzaltonumi, 80g cukra, 140g tumis, 120g jōņūgu žeļejis voi zemneicu īvōriejuma, 16g želatina.***

Tōrogu izspaida car sītu voi samaļ, pīvīnoj ar cukri saputōtu ūlu dzaltonumu, īvōriejumu, izšķeidyntu želatinu i samaisa. Masai pīvīnoj saputōtu tumi, izcyloj, lik traukā, lai sarecej.

## **Pasha**

***I. variants. 400g tōroga ar lelu tauku procentu, 120g svīksta, 100g cukra, 2–4 ūlu dzaltonumi, 40g rīkstu kūdulu, 80g rozīņu, 100g tumis (35%), ņorkōta citrona mizenā, vanilins.***

Pasbu gatavoj nu tōroga, kam mozs mitruma saturs. Ka tōrogs mitrs, tū nūspīž divkōrt salūceitā marlī. Tōrogu samaļ vairōkys ņaizis. Svīkstu ar cukri, garšvilom putoj, pīlīkūt pa vīnam ūlu dzaltonumam cikam cukris izšķeist, Tod pīvīnoj samoltū tōrogu, nūteireitus, sasmalcynōtus rīkstus, nūmozgōtys i apkoltušys rozīnis, pec tam īmaisa saputōtu tumi. Pashu lik specialā kūku formā voi lynu drābī i podlīk



zam vīgla akminā. Kod škidrums teik izspīsts, izjem nu drābis. Pasnādz pi čaja voi kafejis.

Pasha ir icīneita Leldīņu goldā.

***II. variants. 400g tōroga ar lelu tauku procentu, 160g svīksta, 3 ūlu dzaltonumi voi 2 ūlys, 160g kriejuma (40%), 40g rīkstu kūdulu, 125g cukra, 80g rozīņu, ŧorkōta citrona mizenā.***

Tōrogu 3 ŕaizis samaļ, lik kotlā, pīvīnoj sakultys ūlys, kriejumu, vīgli apgrauzdeitus, sasmalcynōtus lozdu rīkstu kūdulus, garšvīlu i maisūt karsej cikam masa palīk škidrōka, vīndabeiga (navōrāt). Kod viers tōroga sōk pazacāltīs pārs, tod daber cukri, rozīnis i samaisa, Maisiejumu atdzysynoj, lik bīzōkā drābī, nūsīn kai sīru i podlik zam vīgla akminā vāsumā 4 stuņdis. Tod nu drābis izjem, lik lāzonā škeivī, rūtoj ar auglim, rīkstīm.

## Tōroga kūka

***I. variants. 500g tōroga ar lelu tauku procentu, 200g svīksta, 5 ūlys, 300g moltō cukra, 7 mozōs lizeikys želatīna, 1 glōzā rozīņu voi kompota augļu, citrona mizenā.***

Tōrogu 2 ŕaizis samaļ. Svīkstu ar 150g cukra saputoj i pīvīnoj vysus ūlu dzaltonumus, ŧorkōtū citrona mizeni, tōrogu, saputoj (ar mikseri) i īmaisa izškeidynōtu želatīnu (4 mozōs lizeikys ). Lik torta veidnī, pōrlīk rozīnis voi kompota augļus. Ūlu boltonumus saputoj ar atlykušū cukri, putojūt pīvīnoj 3 mozōs lizeikys sabridynōtu korstā iudinī izškeidynōtu želatīnu. Saputōtu ūlu boltonumu lik pergamenta kulī i caur konditorejis tilleiti (ai rūbenim voi opolō) pōrlīk pōri tōrogam. Kūkys molys rūtoj ar ūlu boltonumu.

**II. variants.** 500g tōroga ar lelu tauku procentu, 100g svīksta, 0,5 litri tumis (35%), 100g valriķstu kūdulu, 0,75 glōzis moltō cukra, 1,5 lelōs lizeikys želatina, garšvīla.

**Rūtōjumam:** 1 glōzā kompotā augļu, 1 glōzā ūgu sulys, 0,5 glōzis iudinā, 1 lelō lizeika želatina.

Tōrogu samaļ 2 ŗaizis. Svīkstu saputoj ar moltū cukri, pīvīnoj garšvīlu (vanilīnu voi ŗorkōtu citrona mizeni), samoltu tōrogu, sasmalcynōtus valriķstu kūdulus, korstā iudinī brīdynōtu, izšķeidynōtu želatīnu i saputōtu tumi. Līk torta veidnī, pōrlīk augļus (vyspyrms iz sīta augļus nūtacynoj). Pōrlej ar recāŗ sōkuŗu ųeleji. ųelejai iudinī brīdynoj želatīnu, sabrīduŗu korstā sulā izšķeidynoj. Kod ųeleja i tōroga masa sarecej, atbreivoj nu veidnis, molys var apbōrstāŗ (aplikŗ) ar grauzdeitom auzu pōrslom (0,5 glōzis auzu pōrslu samaisa ar mozū lizeiku cukra i apgrauzdej svīkstā (1 mozō lizeika).

## **Capta tōroga kūka**

***250g kvīŗu myltu, 0,5 pacenis cepŗonys puŗvera (10g) voi 5g dzaramōs sodys i 5g citronskōbis, 220g moltō cukra, 100g svīksta, 500g tōroga ar lelu tauku procentu, 100g kaŗteitu soldskōbu ōbuŗu, 1 pacenā vanilis cukra, 200g pīna, 2 ūlys, ŗorkōta citrona mizenā.***

Izsejōtūs myltus samaisa ar cepŗonys puŗveri, moltū cukri, ŗorkōtū citronā mizeni. Ar 50g svīksta īzīŗ veidni, līk pusi myltu-cukra maisiejuma, pōrlīk ar samoltu tōrogu (ar mozu mitrumu), sajauktu ar vanilis cukri, pōrlīk izmierceitus, sasmalcynōtus, kaŗteitūs ōbuŗus. Pōri pōrlīk atlykuŗū myltu-

cukra maisiejumu. Ūlys sakuļ ar pīnu, pūrlej pōri myltym i pōrlīk svīksta pykučus (50g). Cap videjā korstumā 35 minoti.

Pasnādz syltu kūku ar pīnu, soltu pi čaja.

## **Tōroga i auzu pōrslu capumi**

*200g tōroga, 360g auzu pōrslu, 1 ūla, 80g cukra, 40g svīksta, garšvila, 1 lelō lizeika kriejuma.*

Apgrauzdeitys, atdzysušys auzu pōrsls samaisa ar samoltu tōrogu, pīvīnoj svīkstu, saputōtu ar cukri ūlu, ŧorkōtu citrona mizeni. Masu labi sastrōdoj, veidoj mozus, opolus plōcineišus, lik iz ar taukim izzistys plātš. Meiklis plōcineišus ar sasiļdeitu kriejumu (ar pendzeleiti) pōrziž. Cap ceplī videjā korstumā.

## **Mozī tōroga keksi**

*Tōroga sīreni (200g), 200g svīksta, 200g cukra, 5 lelōs lizeikys kvīšu myltu, 5 lelōs lizeikys kropmelā, 3 ūlys, 0,5 mozōs lizeikys dzaramōs sodys, 0,5 mozōs lizeikys citronskōbis, rīvmaizā.*

Izkauseitā svīkstā īmaisa cukri, tōroga sīreņus, pa vīnai ūlai, samaisa. Myltus samaisa ar kropmeli, dzaramū sodu, citronskōbi (dzaramū sodu i citronskōbi kafejis dziernaveņōs samaļ). Mozōs keksu veidneitis īziž ar svīkstu, izkaisa ar rīvmaizi, pylda pusi ar meikli, cap videjā korstumā bryonus keksus. Gotovus pōrkaisa ar moltū cukri.

## **Tōroga kekss**

*300g tōroga, 150g svīksta, 250g cukra, 500g kvīšu myltu, 4 ūlys, 0,5 glōzis rozīņu, 1 citrons, 0,75 mozōs lizeikys dzaramōs sodys, sōļš.*

Svīkstu ar cukri saputoj, putojūt pilik pa vīnai ūlai, saņorkōtu citrona mizeni, samoltū tōrogu. sōli, rozīnis, izmaiseitūs, izsejōtūs myltus, citrona sulā izšķeidynōtu dzaramū sodu. Meikli samaisa, lik sagatavōtā veidnī ar tukšu vydu, cap videjā korstumā 50 minoti. Izcāptu keksu pōrkaisa ar moltū cukri.

## **Tōroga meiklis kūka ar drumstalom**

**(8—16 personom)**

*125g sausa tōroga (9%), 5 lelōs lizeikys augu ellis, 5 lelōs lizeikys pīna, 2,5 lelōs lizeikys cukra, 250g kvīšu myltu, 5g cepšonys puļvera.*

***Pīļdiejumam:** 2 glōzis pīna, 4 ūlys, 1 glōzā cukra, 2 lelōs lizeikys kvīšu myltu, vanilins, 100g tōroga, 200g kaļteitu ōbuļu.*

***Drumstalom:** 100g kvīšu myltu, 75g svīksta, 1 lelō lizeika cukra, vanilins.*

Sausu tōrogu samāļ, pīvīnoj pīnu, elli, cukri, samaisa, pīvīnoj pusi izsejōtu myltu i ar mikseri 2 minoti kuļ. Atlykušūs myltus samaisa ar cepšonys puļveri i sameica meiklī. Meikli izvulinoj. Veidni īzīž ar taukim, lik meikli ar meiklis maleņom (4cm), salīk pīļdiejumu, pōrkaisa ar drumstalom. Cap videjā korstumā ceplī apmāram 45 minoti.

Pīļdiejumam ūlys saputoj ar cukri, pilik myltus, vanilinu, izmaisa i maisūt pīvīnoj aizvōreitu korstu pīnu. Masu lej kotlā, maisūt karsej cikam masa sabīzej. Atdzysynōtai masai pīvīnoj samoltu tōrogu, sasmalcynōtus ōbuļus.

Drumstalom myltus samaisa ar cukri, vanilinu i sakopoj ar pīvīnōtīm svīksta gabalenim. Kopojūt izaveidoj drumstalys.

## **Tōroga meiklis kūka ar auglim**

*250g sausa tōroga, 250g svīksta, 250g kvīšu myltu, sōļš, 1 mozō lizeika cepšonys puļvera, 1 ūla.*

*Pīldiejumam: 500g sausā tōroga, 3 ūlys, 125g cukra, 100g capumu, 1kg augļu (var bīt kompota).*

Meiklāi tōrogu, svīkstu īkopoj pusi dūtijūs myltūs, sameica meikli, nūlik iz 1 stuņdi soltaunikā. Atlykušūs myltus samaisa ar sōli, cepšonys puļveri i īmeica meikli. Meikli sadola 2 daļōs, izvulinoj 5mm bizūs blīnūs, lik vīnu izvulinōtū blīnu iz ar taukim izīstys cepšonys plāts, pōrkaisa ar sațorkōtim capumim, izlik pīldiejumu, pōrlīk ar ūtru blīnu, malenis aizlūka zam apakšdejōs meiklis, ar vidīlci meikli sadur, pōrzīž ar sakultu ūlu. Cap videjā korstumā ceplī 40—45 minoti.

Pīldiejumam tōrogu samaļ, pīvīnoj ūlu dzaltonumus, saputōtus ar cukri, sasmalcynōtus augļus i saputōtu ūlu boltonumu.

## **Tōroga torts**

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

*Tōroga masa: 350g sausa tōroga, 200g svīksta, 1 glōzā moltō cukra, 2 ūlu dzaltonumi, 1 glōzā tumis (35%), 1 lelō lizeika cidoneju syrups, 0,5 glōzis pīna, 20g želatīna.*

*Rūtōjumam: 4 ōbuli voi 300g klubnīka, 0,75 glōzis ūgu sulys, 0,33 glōzis iudinā, cukris, 10g želatīna.*

Torta pagatavōšona: biskvitam ūlu dzaltonumus saputoj ar pusi nu dūtō cukra, pīvīnoj garšvīlu, izsejōtūs myltus i ar atlykušū cukri saputōtu ūlu boltonumu. Masu lik pamateigi ar svīkstu izīstā torta veidnī i videjā korstumā (200—220°C) cap

cikam biskvits nadaudz atsadolōs nu veidnis molom, i īdūrtīs kūcensš palik sauss.

Atdzysušu biskvitu pōrlīk ar tōroga masu: svīkstu saputoj ar moltū cukri, pīvīnoj ūlu dzaltonumus, samoltu tōrogu, garšvīlys, syrupu, soltā pīnā brīdynōtu, korstā iudinī izškeidynōtu želatinu i saputōtu tumi. Ar tōroga masu apzīž biskvita molu. Vāsā vītā ļaun tōrogam sarecāṭ. Apleik tortam aplīk pergamentu, a lobōk folleji (lai želeja nanūplyustu pōri molom).

Ōbuļus nūmyzōj, sagrīž škāleiṭōs, nadaudz apvōrej pasoldynōtā iudinī (klubnīku škārsom sadola iz pušom). Tōrogu pōrlīk ar ōbuļu škāleiṭom i pōrlej ar sōkušū recāṭ želeji.

Kod želeja sareciejusá, folleji nūjem.

Želejai brīdynōtū iudinī želatinu pīvīnoj sakarseitai, pasoldynōtai sulai.



# Sīri i ūlōkni

## Jōņu sīrs

***I. variants.*** 1kg tōroga ar lelu tauku procentu, 50g pīna, 50–75g kriejuma, 2 ūlys, 50–75g svīksta, sōļš, čymyni.

***II. variants.*** 1kg tōroga ar mozu tauku procentu, 5 litri pīna, 100g kriejuma, 2 ūlys, 100g svīksta, sōļš, čymyni.

Pīnu karsej, pa ŗaizāi apmaisūt cikam temperatura sasnādz 90–95°C, tod pīvīnoj samoltu tōrogu. Ka tōrogs ir soldons, tod tū samaisa ar 0,5 litra ryugušō, lai lobōk atsadaleitu syukolys. Karseišonu turpynoj 19–15 minoti 85–90°C temperaturā. Kod atsadolōs dzidrys syukolys, karseišonu pōrtrauc, ļaun tōrogam nūzastōvāṭ, syukolys nūlej. Tōrogu lik iudini samierceitā lynu drābī i, turūt aiz drābis styurim, veļ nu vīnys pusis iz ūtru, lai otrōk atsadaleitu vāļ palykušōs syukolys i tōrogs pōrōk naatdzystu.

Tōrogu lik bļūdā, pa daļom pīvīnoj kriejumu, kas sajaukts ar ūlom, sōli i čymynim i ar kūka lizeiku samaisa. Tod lik kotlā izkauseitā svīkstā, maisūt karsej iz mozys guntenis 10–15 minoti cikam masa gluda i speideiga, temperaturā 75–80°C.

Ka masu karsās zamōkā temperaturā i ilgōku laiku, sīrs cītōks i seikstōks. Sīra masu līk ar iudini samierceitā lynu drābī, drābis molys sajem kūpā sīra gobola vyducī, sasīn, rozglauž grumbys i nūlik vāsumā zam akminā. Kod sīrs padzišš, tū nu drābis izjem, līk iz lāzona trauka i sagriž škāļōs.

Jōņu sīru pasnādz ar svīkstu voi kai aizkūdu pi ols. Lai Jōņu sīru ilgōk stōvātu, nazamaitōtu, tū ītryn ar sōli, aptyn pergamentā voi calafanā i nūlik vāsā, sausā vītā.

Ka gryb, to sīru apziž ar svīkstu, līk korstā ceplī i apcap dzaltoneigi ryusgonu.

## **Vōreitīs sīrs**

***1kg tōroga, 75g svīksta, 100g pīna voi kriejuma, 1 ūla, sōļš, čymyni.***

Tōrogu samaļ, pīvīnoj pīnu voi kriejumu, ūlu, sōli, čymynus i samaisa. Tod līk katlenī izkauseitā svīkstā i maisūt karsej cikam masa gluda, speideiga, vīndabeiga. Pec tam līk ar soltu iudini izskolōtā voi ar svīkstu izīstā bļūdā, līk vāsā vītā, lai atdzīst i sacītej.

## **Latgolys sīrs**

***5 litri pīna, sōļš.***

Pīnu (3 litri) saryudzej, iz sagtys līsmys karsej cikam sōk atsadalāļ panejis. Tod pilej atlykušū pīnu (2 litri) i, pa ŗaizāi apmaisūt, karsej cikam pīns sarecej. Tōrogam ļaun nūzastōvāļ, līk iz sīta nūtacyņōļ syukolys. Cikam tōrogs vāļ sylts, tū līk lynu auduma treju styuru maisenī vāsā vītā zam akminā i tur tai 5—6 stuņdis.

Sīru sagriž škāļōs, kōrtoj iz lāzona trauka i pasnādz ar svīkstmaizi.



Ka sīru jōgloboj ilgōk, to tū lik zam akminá, viersejū pusi itryn ar sōli i apkolta.

## **Knapsīreni**

*1kg tōroga, 100g kriejuma, sōļš, čymyni.*

Samoltu tōrogu rozjauc ar kriejumu, dalīk sōli, čymynus i sameica. Tōroga masu sadola 75—100g gabaleņūs, izveidoj konusa veida sīreņus, lik iz kūka dielá, pōrsadz ar drābi i tur sylvā vītā (18—20°C) pōrs dīnys. Kod sīreni pōrzaklōjās ar caurspeideigu bolta peliejuma kōrtēni, drābi nūjem i sīreņus caurviejī izkolta (vosorā var apságt ar dodža lopom).

Ka sīreņus jōgloboj ilgōk, to tūs kolta ilgōk i pyrms pasnīgšonys saņorkoj. Čymynu sīreņus ād ar svīkstmaizi i kai aizkūdu pi ols.

## **Sīra šnicelis**

*Sīra šnicelái var izmontōt Jōņu sīru, Mālpils, Iecavas, Bauskas.*

Sīru sagrīž 5mm bīzōs škāļōs, nu obejom pušom vīgli pōrzīž ar sinepōm, apvulinoj myltūs, sakultā ūlā, pec tam rīvmaizī i svīkstā voi cyuku taukūs nu obejom pušom apcap bryunys. Pasnādz sylvts ar salatim (radiskom, tomātim ogūrčim).

## **Ūlu bīzeņš**

*4 ūlys, 2 lelōs lizeikys kvīšu myltu, 1 litris pīna, 1 lelō lizeika svīksta, sōļš.*

Mylytym pīvīnoj pa vīnai ūlys, daber sōli. Jōmaisā labi, lai nazaveidoj kunkuli. Aizvōreitū pīnu maisūt pīlej ūlu masai. Dzilā skaurodā voi katlenī izkausej svīkstu, īlej ūlu i pīna maisiejumu, iz lānys guntenis maisūt vōrej 4 minoti.

Ūlu bīzenám var pīvīnōt, sasmalcynōtus zaļumus i ripeļos sagrīztus cīseņus.

Ūlu bīzeni var pasnāgt ar vōreitom sakņom, salatim.

## **Ūlōknis**

***8 ūlys, 1 glōzā pīna, 50g svīksta, sōļš, lūceni.***

Ūlys sakuļ kūpā ar sōli, dalej pīnu i vāļraiz sakuļ, lej skaurodā sakarseitā svīkstā i maisūt karsej iz lānys gunš cikam masa sarecej. Ūlōkni lik dziļōkā traukā, pōrkaisa ar sasmalcynōtim lūcenim.

Pasnādz ar rudzu maizi, salatim.

*Porcejis parādzātys 1 personai.*

## **Captys ūlys ar gali**

***2 ūlys, 50g tuklōs galis.***

Porceju skauradenī lik galis škāleitis, apcap vīnu pusi, apgrīž. Iz apcaptōm galis škāleiņom lej ūlu saturu i cap ceplī cikam ūlu boltonums sareciejš, a dzaltonums vāļ meiksts. Skauradeni lik iz moza dieleiša voi iz lāzona škeiva i pasnādz ar svaigu dōržeņu salatim.

## **Ūlu maisiejums ar rudzu maizi i gali**

***2 ūlys, 2 lelōs lizeikys pīna, 50g tuklōs galis, 70g rudzu maizis, 1 seipuls, 1 mozō lizeika tauku, sōļš.***

Rudzu maizi sagrīž kubiceņūs, nalelu seipulu sasmalcynoj, gali sagrīž mozōs škāleiņōs. Porceju skauradenī izkauseitūs taukūs sacap gali, seipulu, rudzu maizi. Ūlys ar pīnu sakuļ, dalīk sōli i pōrlej apcapterai maizái, galái, seipulam. Iz mozys guntenis karsej cikam ūlys izacap (skaurodai jōizlīk vōks).

## **Zemņika brūkoškys**

*2 ūlys, 2 lelōs lizeikys pīna, 75g kapceitys, cauraugušys cyukys galis, 25g dasys, 15g seipula, 120g vōreitu buļvu.*

Kapceitū gali i dasu sagriž i kūpā ar sasmalcynōtim seipulym apcap. Tod lik škāleiņōs sagriztus buļvus, samaisa, izlej ūlu i pīna maisiejumu i ceplī cap cikam ūlys sarecej.

## **Ūlys sacaptys ar kriejumu**

*2 ūlys, 1 lelō lizeika sviksta, 1 lelō lizeika kriejuma, 1 mozō lizeika osōs tomātu mārčis, 1 mozō lizeika ŧorkōta Holandis sīra, zaļumi.*

Porceju skauradenī izkausej svikstu, izlej ūlys i cap cikam boltonums sarecej. Tod pōrlej ar kriejumu, kam pīvinōta osō tomātu mārčá, pōrkaisa ar ŧorkōtū sīru i sasmalcynōtim zaļumim, ceplī sacap.

## **Kapceitys cyukys galis i ūlu aizkūda**

*75g kapceitys, cauraugušys cyukys galis, 2 škālis tomātu, 2 grindzuli seipula, 2 ūlys, sōļš, molti pypari, tauki.*

Cauraugušu cyukys gali sagriž 2 škāļōs, (var vīgli pōrzīst ar sinepom), taukūs apcap nu vīnys pusis, pec tam taukūs apcap seipula grindzuļus i tomātu škālis. Ar naapcaptū pusi gali lik iz skaurodys, viersā lik pa seipulu grindzulám i tomātu škālái. Ūlys sakuļ, pilik sōli, pyparus, pōrlej pōri tomātu škāļom, skaurodai izlik vōku i iz mozys guntenis sacap.

Pasnādz vakariņōs ar vōreitim buļvim, ryugušū.

## **Tomāti, piļdeiti ar ūlōkni**

*2 videja leluma tomāti, 2 ūlys, 1 lelō lizeika sasmalcynōtu kropu, 1 lelō lizeika svīksta, sōļš.*

Tomātīm nūgrīž “vōceņus”, ar mozū lizeiceni izjem, meikstumu. Tod tomātus nūlik ar grīzumu iz lāji, lai nūtak sula. Ūlys sakuļ ar sōli, kropim. Skaurodā izkausej pusi svīksta, izlej ūlu masu, maisūt karsej cikam ūlys sarecej. Tomātūs ikaisa sōli, īpylda ūlōkni, pōrlīk tomātu “vōceņus”. Skaurodā atlykušā svīkstā lik piļdeitūs tomātus, ceplī karsej 5–10 minoti.

Pasnādz ar rudzu maizi.

## **Ūlu katleti**

*2 ūlys, 15g seipulu, 1 mozō lizeika svīksta, 10g boltmaizis (bez gorūzys), 1 lelō lizeika pīna, 20g vōreitu buļvu, 1 mozō lizeika kvīšu myltu, sōļš, petrazōļu zaļumi, rīvmaizá, tauki.*

Smolki sagrīztu seipulu svīkstā apcap, pōrlej sakultys ūlys (1 ūla i 1 ūlys boltonums) i maisūt karsej mozā korstumā cikam ūlys sarecej. Atdzysynōtam maisiejumam pīvīnoj izmierceitu, nūspīstu boltmaizi, saņorkōtus buļvus, myltus, jālu ūlu dzaltonumu, sōli i sasmalcynōtus zaļumus. Nu sagatavōtōs masys veidoj katletus, apvulīnoj rīvmaizī, sakarseitūs taukūs apcap bryunys.

Ūlu katletus pasnādz ar tuškavōtim dōrzenim.

## **Tušlavoti dōrzeni**

*(daudzums saglobojams zīmai)*

*0,5kg seipulu, 0,5kg bŭrkōnu, 0,5kg kabaču, 1,5kg tomātu, 1 glōzā augu ellis, 1,5 lelō lizeika sōlā, 0,75 glōzis cukra, 0,5 glōzis iudinā, 1 mozō lizeika etikā esencis.*

Nūmyzōtus bŭrkōnus saŭorkoj, seipulus sasmalcynoj, sakarseitā ellī apcap, pīvīnoj sōli, cukri, etiki, īmaisa nūmyzōtus saŭorkōtus kabačus. Tomātus applaucej, nūjem mizeni, sagriž gabaleņūs i pīvīnoj. Vōrej iz mozys gunš 35 minoti. Ka gryb globōt zīmai, korstu pylda burceņōs, aiztaisa ar metala vōcenim.

Tušlavōtūs dōrzeņus pasnādz pi captom siļčom, galis iedīnim, buļvim i vōreitim makaronim.

## **Ūlōknis ar dōrzenim**

*2 ūlys, 2 lelōs lizeikys pīna, sōļš, 75g vōreitu dōrzeņu (bŭrkōni, konserveiti zalī zierneiši, puču kōpusti), zaļumi, 1 lelō lizeika svīksta.*

Ūlys dzaltonumu sakuļ, pīlej pīnu, pīber sōli, samaisa, pec tam īcyloj saputōtu ūlu boltonumu, lej iz skaurodys (10—18cm diametrī) izkauseitā svīkstā 1—1,5cm bīzā kōrtā i cap ceplī gotovu.

Ūlōknām pa vydu līk sasmalcynōtus dōrzeņus, pōrkaisa ar sasmalcynōtim kropim, pōrlūka 3 daļōs (jōapsadz piļdiejums), līk lāzonā škeivī i pōrlej ar sabryunynōtu svīkstu.

## Ūlōknis ar auglim

*2 ūlys, 2 lelōs lizeikys pīnā, 0,5 mozōs lizeikys cukra, sōļš, 75g īvōriejuma voi zaptis – zemneicys, avišķys, svīksts.*

Ūlu dzaltonumu ar cukri, sōli sakuļ, pīvīnoj pīnu, samaisa. Tod īcyloj saputōtu ūlu boltonumu, lej iz skaurodys (16-18cm diametrī), izkauseitā svīkstā cap 3 minoti iz plitys, tod naapgrīžūt turpynoj cāpt, ceplī. Gotovam ūlōknām ōtri vydā salik zapti voi pōrziž ar īvōriejumu, pōrlūka iz pušom, pōrkaisa car sīteni voi marleiti ar moltū cukri.

## Ūlōknis ar kirbi

*2 ūlys, 2 lelōs lizeikys pīna, 200g kirbju, 50g sieņu, svīksts, kvīšu mylty, sōļš, sinepis.*

Nūmyzōtu kirbi sagrīž 5mm bīzōs škāleitōs, pōrkaisa ar sōli, sōlej 30 minoti, pec tam apziž nadaudz ar sinepōm, apvulinoj myltūs i svīkstā apcap ryusgonys. Ūlys ar pīnu, sōli sakuļ. Apcaptōs kirbju škāleitis salik porceju skauradenī izkauseitā svīkstā, pōrlej sakultōs ūlys, pōrlīk sasmalcynōtys sienš (vōreitys voi captys), ceplī sacap.

## Biskvita ūlōknis

*2 ūlys, 2 lelōs lizeikys cukra, vanilīns, 2 mozōs lizeikys moltō cukra, 4 mozōs lizeikys kvīšu myltu, 2,5 mozōs lizeikys kropmelā, 2 lelōs lizeikys iudinā, nāža gols cepšonys puļvera.*

**Pīļdiejumam:** *0,5 glōzis tumis, 1 glōzā konserveitu augļu.*

Ūlu dzaltonumu ar karstu iudini sakuļ, pamosam pīvīnoj cukri, vanilīnu. Ūlu boltonumu ar moltū cukri saputoj

styngrōs putōs, pīvīnoj ūlu masai, kūpā ar izsejōtim myltym, kropmeli, samaiseitim ar cepšonys puļveri. Uzmaneigi izmaisa. Iz pergamenta (papeirs 8cm diametrī), kurū pōrzīž ar svīkstu, izlīk meikli. Cap videjā korstumā 10 minoti. Izcaptu tivleņ atbreivoj nu papeira. Ūlōkná obejis molys ilūka iz vydu. Atdzysynoj. Tumi saputoj styngrōs putōs, īmaisa augļus, pylda ūlōkni.



## Soldonī iedīni

### Capti ōbuli ar putukriejumu

*0,5kg soldskōbu ōbuļu, 100g cukra, 200g tumis, auzu pōrslys (0,5 glōzis).*

Ōbulim izgrīž vyduci (zamašku atstōj), īber kotrā cukri, cap ceplī (navar ļauļ izškeišt), atdzysynoj. Auzu pōrslys samaisa ar cukri (20g), apgrauzdej, atdzysynoj. Tumi saputoj ar cukri (20g), pīvīnoj auzu pōrslys. Ōbuļus salīk soldonō iedīnā trauceņūs, pōrlīk ar putukriejumu.

Captus ōbuļus var pasnāgt ar pīnu voi vanilis mārci.

### Kirbi dzārvīņu masā

*600g kirbju, 100g dzārvīņu, 80g cukra, 1 lelō lizeika mada.*

Pōrlaseitys dzārvīnis applaucej, samaļ, pīvīnoj syltu madu, cukri, maisa cikam cukris izškeišt, tod pīvīnoj skaideņōs ŧorkōtus kirbjus, ļaun izacukrōt.

Pasnādz soldonūs iedīņu trauceņūs ar putukriejumu voi saldiejumu.



## **Kirbi cidoneju sulā**

*600g kirbju, 6 lelōs lizeikys cidoneju sulys, 6 lelōs lizeikys cukra, 1 glōzā auzu pōrsļu, 1 lelō lizeika svīksta, 250g tumis (35%).*

Auzu pōrslys samaisa ar cukri i izkauseitā svīkstā apgrauzdej. Kirbi saṭorkoj skaidenōs, pīvīnoj sulu, cukri, izmaisa, ļaun 1 stuṅdi pastōvāt (cidoneju sulys vīta var bīt cidoneju syrups).

Porceju trauceņūs līk kirbju masu, pōrlīk ar tumī saputōtu cukri, pōrkaisa ar auzu pōrslom.

Taipāt ar cidoneju sulu gatavoj būrķonus.

## **Rupmaizis kōrtōjums**

*I. variants. 300g rudzu maizis (bez gorūzys), 1 glōzā zaptis (bryuklīņu, rabarberu voi agrystu), 3 lelōs lizeikys cukra, 250—300g tumis, garšvīla.*

Nūbrīdušu maizi saṭorkoj iz smolkōs ṭorkys, sajauc ar pusi cukra. Tumi putoj, pušputōtai pīvīnoj cukri, garšvīlu (vanilīnu voi ṭorkōtu citrona mizeni) i saputoj styngrōs putōs. Lāzonā traukā līk kōrtu rupmaizis, tod zapti, pec tam putukriejumu i tū pošu vālķraiz atkōrtoj. Viersejai kōrtai jōbīn rupmaizái, rūtoj ar putukriejumu.

Pasnādz ar pīnu, kū salej atsevišķi glōzjōs.

*II. variants. 400g rudzu maizis, 80g cukra, 60g svīksta, 200g zaptis, 250—300g tumis, vanilīns.*

Sabrīdušu maizi saṭorkoj iz smolkōs ṭorkys, sajauc ar pusi cukra, izkauseitā svīkstā maisūt apcap, atdzysynoj. Tumi saputoj ar atlykušū cukri, vanilīnu. Porceju trauceņūs līk rupmaizi, zapti, putukriejumu, pōrkaisa ar rupmaizi, rūtoj ar zapti.

## Rupmaizis i tōroga kōrtōjums

*400g tōroga soldonūs sīreņu. 300g rudzu maizis, 40g svīksta, 40g cukra, 1 glōzā rabarberu masys.*

Sabrīdušu maizi sašķorkoj, pīvīnoj cukri, samaisa, izkauseitā svīkstā apcap, atdzysynoj. Soldonūs tōroga sīreņus (voi tōroga soldonū masu) iztryn car caurduri. Lāzonā traukā kōrtōs lik rupmaizi, rabarberu masu i tōrogu. Tōrogam (sīrenim) pōrkaisa rupmaizi.

Pasnādz ar pīnu.

Rabarberu masa — 0,5kg gabaleņūs sagrīztus rabarberus, pīvīnojūt cukri pec garšys, izsutynoj meikstus.

## Augļu zupa

*400g ōbuļu (“Antonovka”), 20g kaļteitu šlivu, 1,25 litris iudinā, 160g cukra, 80g dzārvīņu, 16g kropmelā.*

Ōbuļus nūmyzroj, ar sakņu nāzi sagrīž škāleitōs. Dzārvīnis saškaida, izspīž sulu. Ōbuļu myzys, sārdis dalis i dzārvīņu čagys vōrej iudinī, izkōš, izkostam iudinām pīvīnoj izmierceitōs šlivys, cukri i aizvōrej. Pec tam pīvīnoj soltā iudinī atškaideitu kropmeli, aizvōrej, pīlik ōbuļu škāleitis, kotlu nūjem nu gunš, īlej dzārvīņu sulu, kotlam izlik vōku, zupu atdzysynoj.

Augļu zupu var pasnāgt ar iudinī atseviški vōreitom kļockom (piļdeitom ar tōrogu).

## **Meļneicu zupa ar kļockom**

*500g meļneicu, 160g cukra, 6g kropmelá, 2 lelōs lizeikys cidoneju sulys, 1,25 litri iudiná.*

***Kļockom:*** *120g kvīšu myltu, 60g pīna, 2 ūlys, sōļš, cukris.*

Vardūšā iudinī īber cukri, pōrlaseitys, nūskolōtys meļneicys i vōrej cikam meļneicys pa dalái izškeidušys. Tod īlej cidoneju sulu (voi citronskōbi pec garšys) i soltā iudinī atškaideitu kropmeli, vāļraiz aizvōrej i atdzysynoj.

Kļockys — izsejōtim myltym pīvīnoj ar pīnu sakultys ūlys, sōli, cukri i samaisa. Nu meiklis ar lizeiku atdola kļockys, līk vardūšā sōlejā iudinī i vōrej cikam tōs gotovys. Kļockys izjem nu iudiná, nūtacynoj i līk lāzonā traukā. Pyrms pasnīgšonys kļockys pīvīnoj zupai.

## **Rabarberu zupa ar mannys kļockom**

*450g rabarberu, 1,25 litris iudiná, 120g cukra, 16g kropmelá.*

***Mannys kļockys:*** *200g pīna, 120g mannys, 2 ūlys, 8g cukra, sōļš.*

Nūmyzōtus rabarberus sagriž gabaleņūs, līk vardūšā iudinī, pīber cukri i vōrej cikam rabarberi meiksti, pīvīnoj soltā iudinī atškaideitu kropmeli, aizvōrej i atdzysynoj.

Kļockom pīnu aizvōrej, pīber mannu i sabrīdynoj pabīzu bīzputru. Tod pīvīnoj sakultys ūlys, sōli, cukri i samaisa. Ar lizeiku atdola kļockys, līk vardūšā iudinī i vōrej cikam kļockys pazaceļ viers iudiná. Tod kļockys izjem i līk lāzonā traukā. Pyrms pasnīgšonys pīlik rabarberu zupai.

## Maizis zupa

*600g rudzu maizis, 1 litris iudiná, 130g cukra, 100—150g kaļteitu augļu, 70g dzārvīņu, kanielš, 1 glōzá tumis.*

Rudzu maizi sagrīž škāļōs, ceplī izkolta i apgrauzdej bryunu. Apgrauzdeitū maizi aplej ar vardūšu iudini i slāgtā traukā atstōj apmāram 30 minoti. Pec tam maizi ar vysu škidrumu izspaida car sītu, lej kotlā, daber cukri, nūmozgōtus kaļteitus augļus (ōbuļus, šlivys, rozīnis) i vōrej cikam augli meiksti, pec tam dalej izspīstū dzārvīņu sulu. Pasnādz stypri atdzysynōtu (kotrā porcejī var ilikṭ pa lada gabalenám) ar saputōtu tumi.

## Dzārvīņu keisels

*250g dzārvīņu, 1 litris iudiná, 130g cukra, 60—70g kropmelá.*

Dzārvīnis pōrlosu, nūskoloj, saškaida, izspīž sulu. Čagys pōrlej ar vardūšu iudini i vōrej 5 minoti, pec tam izkōš. Nūvōriejumam pīber cukri, soltā iudini atškaideitu kropmeli i aizvōrej, beigōs pīlej dzārvīņu sulu, samaisa. Keiseli lej porceju traucenūs, pōrkaisa ar cukri i atdzysynoj. Pasnādz ar pīnu, putu kriejumu voi saldiejumu.

Taipat gatavoj jōņūgu i smrodu keiseļus.

## Kirbju keisels

*I. variants. 360g kirbju, 50g sviksta, 100g cukra, 2 glōzis pīna, 40g kropmelá, vanilins.*

Kirbi (bez myzys i sāklom) saṭorkoj skaidenōs, izkauseitā svīkstā sutynoj meikstu. Tod iztryn car sītu, pīlej sakarseitu pīnu (1 glōzi), cukri, aizvōrej, pīvīnoj pīnā (1 glōzā) atškaideitu

kropmeli, vanilinu, vāļražis aizvorej. Lej dziļūs deserta škeivūs, atdzysynōtu pōrlej ar dzārvīņu mārci.

***II. variants. 360g kirbju, 1 glōzā iudinā, 3 glōzis pīnā, 60g kropmelā, vanilins, 120g cukra.***

Sasmalcynōtus kirbjus iudinī izsutynoj meikstus, izspaida car sītu, pīvīnoj korstam pīnam (2 glōzis), pīber cukri, vanilinu, pīnā (1 glōzā) atškaideita kropmelā, aizvorej.

## **Būrkōnu keiselš**

***400g būrkōnu, 1 litris iudinā, 160g cukra, apmāram 1 lelō lizeika – 60g kropmelā.***

Vardūšā iudinī lik iz smolkōs ņorkys saņorkōtus būrkōnus, vōrej cikam tī meiksti. Tod dabber cukri, citronskōbi (keiselām jōbŷn soldskōbam, ka vajaga, pīber vāļ cukri, citronskōbi) i iudinī atškaideitu kropmeli, aizvorej, lej deserta škeivūs, atdzysynōtu pōrlej ar pīnu.

## **Čārmyušku keiselš**

***400g čārmyušku ūgu, 1 litris iudinā, 130g cukra, 60g kropmelā.***

Ūgys jōlosa piļneigi gotovys, kod tymōs vysvairōk sulys. Čārmyušku ūgys nūskoloj, 10 minoti plaucej vardūšā iudinī, tod saber soltā iudinī i tur 3 dīnys, iudini vairōkys ņaizis jōmaina, tai ūgōs izgaist ryugtō garša.

Ūgys pōrlej ar iudini, vōrej meikstys, pīber cukri, iudinī atškaideitu kropmeli, aizvorej. Atdzysynōtu lej blūdeņōs, pōrlej ar pīnu.

Čārmyušku keiseli var gatavōt nu sulys, kod ūgys izvōreitys meikstys, masu izkōš caur marli. Īgiutai sulai var pīvīnōt smorodu voi ōbuļu sulu.

## **Pīna keiseļš**

***4 litri pīna, 120g cukra, 60g kropmelá, vanilins.***

Vardūšā pīnā (3 glōzis) ūber cukri, vanilinu i soltā pīnā (1 glōzā) atškaideitu kropmeli i, maisūt ar kūka lizeiku, iz mozys guntenis aizvōrej. Keiseļi lej dziļūs deserta škeivūs, pōrkaisa ar cukri, atdzeseitu pōrlej ar dzārvīņu mārci.

Pīna keiselám var pīvīnōt 40g apgrauzdeitūs, sasmalcynōtūs lozdu rīkstu.

Lai pīna keiseļš nabātu tik staipeigs, pusi kropmelá var aizstōt ar kvīšu mylytm.

## **Skōbīņu keiseļš**

***200g skōbīņu, 1 litris iudiná, 160g cukra, 60g kropmelá, sōļš.***

Skōbīnis sutynoj nalelā iudiná daudzumā, daber drusku sōlá, izmaisa. Skōbīnis iztryn caur smolku sītu i dalej atlykušū iudini, cukri, vōrej 3 minoti. Pec tam pīvīnoj soltā iudinī atškaideitu kropmeli, aizvōrej, salej blūdeņōs, atdzysynoj, pōrlej ar pīnu.

## **Rudzu maizis keiseļš**

***400g rudzu maizis, 1 litris iudiná, 120g kaļteitu ōbuļu, 120g cukra, 60g kropmelá.***

Škāļōs sagrīztu kaļteitu apdadzynōtu maizi pōrlej ar iudini i vōrej cikam maizá izškeidusá, iztryn caur sītu, daber cukri, sabrīdynōtus (bez mizenis) ōbuļus (“Antonovku”) i vōrej, cikam ōbuli meiksti, tod pīvīnoj soltā iudinī atškeidynōtu kropmeli, aizvōrej, salej blūdeņōs, atdzysynoj. Pasnādz ar pīnu, putukriejumu voi saldiejumu.

## **Ābuļu izpyutens**

***I. variants. 400g ābuļu (“Antonovka”), 400g iudīnā, 60g mannys, 100g cukra.***

Nūmozgōtus ābuļus sagriž ar myzu, sārđi, pōrlej iudini i vōrej. Tod izspaida caur sītu. Bīzenām pīber cukri, mannu i sabrīdinoj, lej bļūdā, atdzysynōtu saputoj styngrōs putōs. Pasnādz ar pīnu.

***II. variants. 500g soldskōbu ābuļu, 100g cukra, 2 ūlu boltonumi.***

Ābuļus ceplī izcap, izspaida caur sītu, daber cukri, rozmaisa. Atdzysynōtai masai pīvīnoj ūlu boltonumu i saputoj styngrōs putōs.

Pasnādz ar putukriejumu, vanilis mārđi.

## **Debessmanna**

***150g dzārvīņu, 400g iudīnā, 100g cukra, 60g mannys.***

Dzārvīnis pōrlosa, satraikša, izspīž sulu. Čagys pōrlej ar iudini, vōrej 5 minoti, izkōš. Nūvōriejumam pīvīnoj cukri, maisūt, mannu lieni pīber, karsej, cikam manna sabrīst, tod dalej dzārvīņu sulu. Masu lej bļūdā, dreizi atdzysynoj i putoj cikam masa palīk gaiša, čaugona, pīaug apjūmā 2—3 řaizis. Debessmannu lej dziļūs deserta škeivūs, pōrlej ar soltu pīnu.

## **Bryuklīņu zaptis izpyutens**

***600g bryuklīņu zaptis, 4 ūlu boltonumi.***

Bryuklīņu zaptái pīlīk ūlu boltonumu i saputoj styngrōs putōs voi saputōtai styngrōs putōs zaptái pa daļom pīvīnoj zapti. Pasnādz ar pīnu voi vanilis mārđi.

## **Rudzu maizis izpyutens**

*1 glōzā saŕorkōtys rudzu maizis, 0,5 glōzis moltō cukra, 2 ūlu boltonumi., 1 mozō lizeika kanielā.*

Ūlu boltonumu saputoj, pīvīnojūt moltū cukri, kanieli. Pec tam saputōtam ūlu boltonumam pīvīnoj saŕorkōtū maizi.

Pasnādz ar vanilis mārci.

## **Rudzu myltu izpyutens**

*200g dzārvīņu, 100g rudzu myltu (rupūs), 120g cukra.*

Dzārvīnis nūskoloj, izspīž sulu. Čagys pōrlej ar vardūšu iudini (apmāram 300g), aizvōrej i nūkōš. Škidrumam daber cukri, pīvīnoj rudzu myltus, aizvōrej i vōrej apmāram 5 minoti, dalej sulu, atdzysynoj i sakuļ styngrōs putōs.

Pasnādz ar pīnu.

## **Želejis izpyutens**

*1 glōzā želejis (jōņūgu, dzārvīņu voi ōbuļu), 3 ūlu boltonumi.*

Ūlu boltonumus putoj, pīvīnojūt pa lizeikai želejis. Ka želeja cīži soldona, var paskōbynōt ar citronskōbi.

Pasnādz ar pīnu.

## **Jōņūgu želeja**

*1 glōzā ūgu, 2 glōzis iudinā. 100g cukra, 15g želatina.*

Ūgys nūskoloj. saškaida, izspīž sulu. Čagys pōrlej ar iudini (1,5 glōzis), vōrej 5 minoti, izkōš, pīlik cukri. Aizvōreitā, atdzysynōtā iudinī sabrīdynoj želatinu. Sabrīdynōtu želatinu, sulu pīvīnoj nūvōriejumam, karsej cikam želatins izškeist, tod



caur divkōrt salūceitu marli izkōš. Želeji lej ar soltu iudini skolōtōs veidneiņōs (4) i līk soltā vītā lai sarecej. Pirms sareceišonys želeji var saputōt cikam rūnās čaugona masa, pec tō līk recāt. Želeji var salīt (4) plotōs veina glōzjōs.

Pasnādz ar putukriejumu.

Taipaž gatavoj dzārvīņu, smorodu, bryuklīņu, avišķu želejis.

## Kirbju sulys želeja

*1,5 glōzis kirbju sulys, 0,33 mozōs lizeikys citronskōbis, 0,5 glōzis iudinā, 12g želatina.*

Želatinu brīdinoj vōreitā, soltā iudinī, korstā iudinī izšķeidinoj. Kirbju sulai pīvīnoj citronskōbi, želatinu i gaida lai sarecej. Sareciejušu želeji sadola vālamūs gabaleņūs, kōrtoj stykla trauceņūs, rūtoj ar putukriejumu.

Želeji var pasnāgt ar saldiejumu.

## Kriejuma želeja

*I. variants. 400g kriejuma, 120g cukra, 15 g želatina, sațorkōta citrona mizenā voi vanilins, 0,5 glōzis iudinā.*

Kriejumam pīvīnoj cukri, garšvīlys i maisa cikam cukris izšķeist, tod pīvīnoj iudinī brīdynōtu, korstā iudinī izšķeidynōtu želatinu. Lej plotōs (stykla) veina glōzjōs, saracynoj, pōrlej ar dzārvīņu syrupu.

*II. variants. 2 glōzis kriejuma, 2 ūlu dzaltonumi, 0,75 –1 glōzā cukra, 0,5 glōzis iudinā, 15g želatina (garšvīlys).*

Ūlu dzaltonumus samaisa ar cukri, kriejumu, pīvīnoj sațorkōtu citrona mizeni, 1 mozū lizeiku beznūgulšņu kafejis

voi 1 lelū lizeiku kakao puļvera i patur 1 stuņdi soltā vītā. Pec tam pīvīnoj iudinī sabrīdynōtu, korstā iudinī izškeidynōtu želatinu. Lej veidnī (voi porceju trauceņūs), saracynoj. Saracynōtu sadola porceju gobolūs.

## **Pīna želeja**

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

Ūlu dzaltonumus ar cukri, vanilinu saputoj, pīvīnoj, napōrtraukti maisūt, aizvōreitu pīnu (300g), i karsej cikam masa nadaudz sabīzej. Rīkstu kūdulus, iz skaurodys maisūt, apgrauzdej. Pec tam nūtryn bryunū mizeni i rīkstus sasmalcynoj. Ūlu i pīna maisiejumam pīvīnoj rīkstus, pīnā (100g) sabrīdynōtu želatinu i maisūt izškeidynoj. Pylda porceju trauceņūs i saracynoj.

Pasnādz pōrlītu ar dzārvīņu mārci voi syrupu.

## **Bīšu i cidoneju sulys želeja**

*150g bīšu sulys, 1–2 krystnagleņis, 100g cidoneju sulys, 150g iudinā, 80g cukra, 12g želatina.*

Bīšu sulu ar krystnagleņom vōrej 3 minoti, pīvīnoj cukri (krystnagleņis izjem), cidoneju sulu i iudinī sabrīdynōtu želatinu. Maisa cikam želatins izškeist. Škidrumu saracynoj veidnī. pec tam sadola kubveida gobolūs, lik porceju trauceņūs, pasnādz ar putukriejumu voi saldiejumu.

Želejom, kod tōs vāļ nav piļneigi sareciejušys, pīvīnoj saputōtu tumi (1 glōzi) i pamateigi saputoj, pec tam saracynoj. Taidā veidā var pagatavōt cytu augļu i ūgu sulu kremus.

## Kōrtainō želeja

*Kōrtainū želeji pagatavoj nu 2 voi 3 želejom.*

*Pīmāram, dzārvīņu, pīnā, kirbju voi ōbuļu sulys.*

*Cyts variants: bišu i cidoneju sulys, kriejuma, jōņūgu sulys želeja.*

Ar iudini izskolōtā veidnī īlej dzārvīņu želeji, kod želeja sarecej, pōrlej pīna želeji (syltu), i kod pīna želeja sarecej, pōrlej ōbuļu sulys želeji. Sareciejušu želeji sadola kvadratainūs porceju gobolūs, līk traucēņūs. Rūtoj ar putukriejumu voi pōrlej ar augļu-ūgu syrupu.

## Želeju ūlys

Ūlys nūmozgoj, obeiūs golūs izdur palelōkus caurumeņus (vīnā lelōku, ūtrā — mozōku), izpyuš saturu (ūlu) i izskoloj ar soltu iudini. Pagatavoj želeji (dažaidvs) — vāļ nasareciejušu želeji pylda ūlu čaulōs pa lelōkū caurumeni, mozōkū ar papeiru aizlepej, pec tam aizlepej i lelōkū caurumeni, nūlīk soltā vītā, lai sarecej.

Pyrms pasnīgšonys uzmaneigi pōrsyt ūlu čaulys i salīk stykla glōzeiņōs.

## Vanilis krems

*200g tumis (35%), 60g cukra, 2 ūlys, 80 g pīna, 8g želatīna, vanilīns.*

Ūlys ar cukri, vanilīnu saputoj, napōrtraukti maisūt, pīvīnoj aizvōreitu pīnu. Trauku līk korstā yvudinī (voi izguntenis ratynōtōja) i karsej cikam maisiejums sabīzej. Tod pīvīnoj sabrīdynōtu želatīnu, maisūt izškeidynoj i atdzesej da 30°C. Tumi saputoj, pīvīnoj ūlu i pīna maisiejumu, līk traukā i saracynoj.

Pasnādz porceju trauceņūs ar augļu vai ūgu syrupu.

Ūlu dzaltonumam kūpā ar cukri pīvīnoj kakao puļveri (24g) i pagatavoj šokoladis kremu.

### **Karamelizeitīs cukra krems**

*200g tumis (35%), 80g iudiná, 80g cukra, 2 ūlys, 8g želatina, 20g konjaka. 100g lozdu rikstu kūdulu.*

25g cukra iz sausys skaurodys izkausej da bryunumam, pīlej iudini i karsej cikam karamelizeitīs cukris izškeist. Ūlu dzaltonumus saputoj ar atlykušū cukri, pīlej bryunu škidrumu, karsej cikam škidrums nadaudž sabīzej, tod pīvīnoj sabrīdynōtu želatinu, maisa cikam želatins izškeist, atdzesej i ģmaisa saputōtā tumī, lej porceju trauceņūs i saracynoj. Lozdu rikstus apgrauzdej, sasmalcynoj, pīvīnoj konjaku, pōrkaisa kremu.

### **Kaļteitu augļu krems**

*100—150g kaļteitu augļu (šlivys, ōbuli voi aprikozis), 400g iudiná, 80g cukra, 200g tumis (35%), 4g želatina.*

Kaļteitus augļus nūskoloj, pōrlej ar iudini, pīber cukri i lieni vōrej cikam augli izškeiduši (šlivom izjem kauleņus). Augļus izspaida caur sītu i soltai masai pīvīnoj izškeidušu sabrīdynōtu želatinu, i ģmaisa saputōtā tumī.

Pasnādz ar augļu vai ūgu syrupu.

### **Auzu pōrslu krems**

*1,5 glōzā auzu pōrslu, 80g cukra, 0,5 lelōs lizeikys svīksta, 200g tumis (35%). 0,5 citrona, 8g želatina, 0,33 glōzis pīna.*

Auzu pōrslys samaisa ar cukri (40g), izkauseitā svīkstā apgrauzdej. Pīnā sabrīdīnoy želatīnu, pasylđa i izškeidīnoy. Tumi putoj ar atlykušū cukri, pīvīnoy saṭorkōtu citrona mīzeni, sulu, izškeidīnōtū želatīnu (syltu), beidzūt putukriejumā īmaisa atdzysušys auzu pōrslys.

Kremu salīk porceju trauceņūs, pōrlej ar ōbuļu sulys želejīs mārči.

***Mārcā: 200g ōbuļu sulys, 4g želatīna.***

Želatīnu brīdīnoy ōbuļu sulā (100g). Atlykušū sulu karsej da vōreišonys temperaturai, pīvīnoy sulu ar sabrīdīnōtu želatīnu, maisūt izškeidīnoy, atdzysīnoy, sakuļ.

## **Koktelā kreds**

***200g tumīs (35%), 5 vaplis, 5 capumi (“Mūsū marka” voi cyti), 1 glōzā kompota augļu (ōbuli, šlivys, bumbīri), 8g želatīna, 20g konjaka, 0,33 glōzīs iudinā.***

Tumi saputoj (var pīlikṭ 1 lelū lizeiku cukra). Vaplis, capumus salauž mozūs gabaleņūs. Augļus nadaudz sadola mozōkūs gobolūs. Iudinī sabrīdīnoy želatīnu, sakarsej i izškeidīnoy. Putukriejumam pīvīnoy konjaku, syltu želatīnu i īmaisa augļus, vaplis, capumus. Līk porceju trauceņūs i, pōrlej ar tumīs syrupu.

## **Rudzu maizīs kreds**

***0,75 glōzīs saṭorkōtys, nūbrīdušys rudzu maizīs, 0,5 glōzīs avišķu voi zemneicu īvōriejuma, 1,5 glōzā tumīs, 8g želatīna, iudiņš.***

Saputōtai tumāi (1 glōzā) pīvīnoy īvōriejumu, izškeidīnōtu želatīnu un saṭorkōtu rudzu maizi. Līk porceju trauceņūs,

saracynoj, rūtoj ar cukrī apgrauzdeitu, saŕorkōtu maizi i putukriejumu (0,5 glōzis).

## **Saldiejuma krems**

*3 ūlys, 3 lelōs lizeikys cukra, 1 glōzā pīna, vanilins, 400g kriejuma saldiejuma, 20g ŕelatina, 0,5 glōzis iudinā.*

ŕelatīnu brīdynoj iudinī. Ūlys saputoj ar cukri, karsejūt maisa cikam cukris izškeist, pīlej aizvōreitu pīnu, vanilīnu i sabrīdynōtu ŕelatīnu. Masu atdzysynoj, pīvīnoj saldiejumu i mikserī saputoj, soltaunikā saracynoj. Kremu var salikt porceju trauceņūs, pec tam saracynōt.

Pīna i ūlu maisiejumam var pīvīnōt 100g sasmalcynōtu, apgrauzdeitu rīkstu, 100g sasmalcynōtu augļu, 25g kakao puļvera voi 1 lelū lizeiku beznūgulšņu kafejis.

## **Myltu buberts**

*80g kvīšu myltu, 400g pīna, 4 ūlys, 60g cukra, vanilins.*

Vīnā trešdalī pīna ījauc myltus. Atseviški aizvōrej atlykušū pīnu ar vanilīnu i pīvīnoj pīnā ījauktim myltym, pec tam maisūt ōtri karsej da vōreišonys temperaturai i vōrej iz mozys gunš 5 minoti. Ūlys dzaltonumu saputoj ar cukri, pīvīnoj karstai myltu bīzputrai, atdzysynoj da 70°C i uzmaneigi īcyloj styngrōs putōs saputōtu ūlu boltonumu.

Pasnādz dziļūs deserta ŕkeivūs ar dzārvīņu mārci.

## **Mannys buberts**

*120g mannys, 560g pīna, 80g cukra, 4 ūlys, sōļš, ťorkōta citrona mizená voi vanilins.*

Pīnu aizvōrej, maisūt īber mannu i sabrīdinoj, īber drupeiti sōlá, samaisa. Ūlys dzaltonumu ar garšvīlu i cukri saputoj i pa druskai pīvīnoj korstai bīzputrai.

Nadaudž atdzysušai bīzputrai pīvīnoj styngrōs putōs saputōtu ūlu boltonumu.

Pasnādz ar dzārvīņu voi jōņūgu mārci.

Bubertam jōbīn čaugonom, pūrainam, nadaudž ar ūlu garšu. Mannu var aizstōt ar rysim.

## **Peldūšōs solys**

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

Ūlu boltonumu ar pusi dūtō cukra saputoj styngrōs putōs, ar lizeiku pykim lik vardūšā pīnā vīnā kōrtā i apgrūzūt karsej 3 minoti. Pec tam pykus ar putu lizeiku nu pīna izjem, kōrtoj porceju dziļōkūs škeivūs. Ūlys dzaltonumu saputoj ar atlykušū cukri, pīlik vanilinu, atškaida ar pīnu, kurā karsājās ūlu boltonuma pyki, maisūt karsej cikam mārčá nadaudž sabīzej, i mārci pōrlej porceju škeivūs salyktīm pykim (solom).

Pasnādz soltu.

## **Kriejuma pudenš**

*200g kriejuma, 4 lelōs lizeikys kvīšu myltu, 4 ūlys, 100g cukra, 1 lelō lizeika svīksta, saťorkōta citrona mizená.*

Kriejumā īmaisa myltus, cukri i maisūt aizvōrej. Soltai masai pīvīnoj ūlu dzaltonumus, citrona mizeni i styngrōs

putōs saputōtu ūlu boltonumu. Masu lik ar svīkstu īzīstā veidnī i ceplī cap videjā korstumā 25—30 minoti.

Pasnādz syltu voi soltu ar ūgu mārci.

## **Rysu pudenš**

*200g rysu, 5 glōzis pīna, 2 lelōs lizeikys svīksta, 4 ūlys, 100g rozīņu, 100g cukra, 1 citrons, sōļš.*

Vairōkūs iudiņūs skolōtus rysus pīnā vōrej meikstus (pīnam dalīk s;oli, 1 lelū lizeiku svīksta). Atdzysynōtai rysu bīzputrai pīvīnoj ar cukri (50g) saputōtu ūlu dzaltonumu, nūskolōtys, apkaļteitys rozīnis, saņorkōtu citrona mizeni. Pec tam īcyloj ar atlykušū cukri saputōtū ūlu boltonumu. Pudeni lik ar svīkstu īzīstā i ar rīvmaizi izkaiseitā veidnī, ceplī cap 30 minoti.

Rysu pudeni pasnādz ar ūgu mārci.

## **Rudzu maizis sacapums**

*500g rudzu maizis, 500g soldskōbūs ōbuļu, 190g cukra, 1 mozō lizeika kanielā, 100g svīksta, 1 ūla, 1 glōzā pīna.*

Nūbrīdušu maizi saņorkoj iz smolkōs ťorkys, samaisa ar kanieli i dali cukra. Ōbuļus nūmyzōj, sagriž škāleīņōs. Veidni īzīž ar svīkstu, lik vīnu kōrtu saņorkōtōs rudzu maizis, pōrlīk ar svīksta pykučim, izlik ar atlykušū cukri sacukrōtys ōbuļu škāleitis, pec tam otkon pōrkaisa maizi, pōrlīk ar svīksta pykučim, pōrlej pīnu, sakultu ūlu. Cap ceplī apmāram 30—35 minoti. 10—15 minoti cap veidnī zam vōka, pec tam vōku nūjem.

Pasnādz ar pīnu.

Svaigūs ōbuļu vītā var likņ kaļteitus, kurūs pyrma izmiercej.



## **Boltmaizis sacapums**

*500g boltmaizis, 2 glōzis pīna, 5 ūlys, 100g cukra, 100g rozīņu, 50g svīksta, ņorkōta citrona mizenā.*

Nūbrīdušai boltmaizāi nūņorkoj gorūzu, maizi sagrīž škāleiņōs, pōrlej ar pīnu i atstōj 40 minoti. Izmierceitys boltmaizis škāleitis ar kūka lizeiku samaisa bīzenī. Svīkstu saputoj ar dali cukra, ūlu dzaltonumim i saņorkōtu citrona mizeni, pīvīnoj boltmaizis masai, izmaisa, pīvīnoj sagatavōtys rozīnis, īcyloj ar atlykušū cukri saputōtu ūlu boltonumu. Masu pylda sagatavōtā veidnī, cap ceplī 30—35 minoti.

Pasnādz syltu voi soltu ar ūgu mārci. Taipāņ gatavoj sauseņu sacapumu. Sauseņus saņorkoj.

## **Boltmaizis i ōbuļu sacapums**

*1 kukuleiņ boltmaizis, 500g soldskōbu ōbuļu, 3 glōzis pīna, 1 ūla, 0,75 glōzis cukra, 100g svīksta, kaniels voi ņorkōta citrona mizenā.*

Boltmaizis kukulām nūgrīž gorūzu, a maizi sagrīž škāļōs, Veidni īzīž ar svīkstu, pōrkaisa ar rīvmaizi. Boltmaizis škālis vyspyrms apmiercej pīnā tod sakōrtoj vīnu pi ūtrys. Pōrlīk škāleiņōs (voi saņorkōtus) nūmyzōtus ōbuļus, kuri samaiseiti ar cukri i garšvīlu. Pōrlīk ar svīksta pykučim, viersā otkon līk pīnā apmierceitys boltmaizis škālis. Ūlu sakuļ ar 1 glōzi pīna, pōrlej boltmaizāi, pōrlīk ar svīksta pykučim, pōrkaisa ar rīvmaizi. Cap ceplī 30 minoti ar vōku aiztaiseitā veidnī, pādejī 20 minoti cap valejā veidnī.

Pasnādz syltu ar pīnu.

## Ābuļu sacapums

**I. variants.** 1kg ābuļu ("Antonovka"), 300g cukra, 100g sviesta, kaniēš.

**Meiklāi:** 0,5 glōzis tumis, 1 glōzā kvīšu myltu, 1 ūla, sōļš.

Sakultai ūlai pīlik sōli, myltus, tumi, sameica veļtnejamu meikli (ka vajaga, pīlik myltus), izveļtnej 3 plōnus rindžus. Ābuļus nūmyzōj, sagrīž plōnōs škāleitōs, samaisa ar cukri i kanieli. Veidni īzīž ar sviestu, līk meiklis vīnu rindži, līk viersā pusi sacukrōtu ābuļu i pōrlīk sviesta pykučim. Ābuļus pōrlīk ar ūtru meiklis rindži, a atlykušūs sacukrōtūs ābuļus i sviesta pykučus līk viersā meiklis rindžam. Nūsadz ābuļus ar trešū meiklis rindži. Cap apmāram 50 minoti ceplī, pa laikam sacapumu pōrlej ar syrupu, kas rūnās sacapumam capūtīs. Gotovam sacapumam jōbŷn ryusgonam ar syrupainu viersu.

Pasnādz ar pīnu.

**II. variants.** 6 lely ābuli ("Antonovka").

**Meiklāi:** 1 glōzā kvīšu myltu, 1 glōzā cukra, 3 ūlys, 0,33 mozōs lizeikys dzaramōs sodys, 0,33 mozōs lizeikys citronskōbis, 1 lelō lizeika sviesta.

Nūmyzōtus, škālōs sagrīztus ābuļus līk ar sviestu īzīstā veidnī. Ūlys sakuļ ar cukri, pīvīnoj myltus, samaiseitus ar dzaramū sodu i citronskōbi, pōrlej ābulim. Videjā korstumā cap apmāram 30 minoti. Gotovu izgōž ūtraizōk iz pīmārōta trauka.

Pasnādz syltu ar pīnu.

**III. variants.** 6 soldskōbi ābuli.

**Meiklāi:** 100g auzu pōrslu, 100g kvīšu myltu, 130g sviesta, 200g cukra.

Auzu pōrslys samaisa ar myltym, cukri i ar vidiļča paleidzeibu īkopoļ svīkstu cikam meiklā palīk vīnaidi drumstolaina.

Nūmyzōtus ōbuļus sagriž škāleiņōs, līk veidnī, pōrkaisa drumstolys, cap videjā korstumā apmāram 30—40 minoti.

Pasnādz syltu ar pīnu.

## **Ōbuļu krūneiši**

*400g soldskōbūs ōbuļu (“Antonovka”), 1 lelō lizeika cukra, tauki cepšonai, moltīs cukris.*

*Meiklāi: 100g kvīšu myltu, 2 ūlys, 100g pīna, 20g cukra, sōļš, 40g tumis.*

Vyspyrms gatavoj meikli — ūlu dzaltonumus sakuļ ar cukri, drusceiti sōlā, tumi i dali pīna. Tod pīvīnoj izsejōtus myltus, pīnu i samaisa. Meiklāi ļaun 20 minoti sabrīst.

Nūmyzōtim ōbulim izgrīž sārdis, sagriž 5mm bīzōs ripeļōs i pōrkaisa ar cukri. Meiklāi pīvīnoj saputōtu ūlu boltonumu. Sagatavōtā meiklī miercej iz vidiļča izspraustu ōbuļu ripeli, līk sakarseitūs taukūs (iz 1 svora dali ōbuļu jem 4 svora dalis tauku) i cap dzaltoni bryunu. Izcaptus ōbuļu krūneišus pōrkaisa ar moltū cukri.

Atseviški pasnādz pīnu.

## **Syltō plātš-maizá**

*1 glōzá kvīšu myltu, 1 glōzá cukra, 1 glōzá ryugušō, 250g margarina, 3 ūlys, 0,5 mozōs lizeikys dzaramōs sodys, 1,5 glōzá sasmalcynōtu ōbuļu voi rabarberu.*

Margarinu saputoj ar cukri, pīvīnoj pa vīnai ūlai, ryugušū, myltus, samaiseitus ar dzaramū sodu i kubiceņūs sagrīztus

õbuļus voi rabarberus, izmaisa, lik ar svīkstu īzīstā ceplī i cap videjā korstumā 20 minoti. Izcaptu sagriž porceju gabaleņūs.

Pasnādz syltu ar pīnu.

## **Syltõ õbuļu kūka**

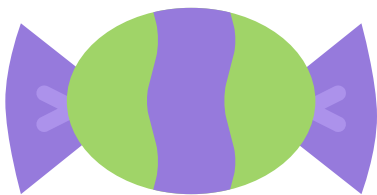
*400g soldskõbu õbuļu, 150g cukra, 20g svīksta.*

*Meiklāi: 140g kvišu mylti, 70g svīksta, 40g cukra, 1 ūlys dzaltonums, sōļš.*

Myltūs īmaisa ar cukri, drusceni sōlá, īkopoļ gabaleņūs sadaleitu svīkstu, ūlys dzaltonumu. Ōtri sameica vīndabeigā meiklī, lik iz 1 stuņdi soltumā.

Pa tū laiku 100g cukra karamelizej i īlej torta veidnī voi dzilā skaurodā tai, kab karamelizeitīs cukris pōrklõtu veidnis molys (3cm augstumā) i zamašku. Karamelizeitam cukram jōatdzīst. Nūmyzõtus õbuļus sagriž škāļõs, salik veidnī. pōrkaisa ar atlykušū cukri (50g) i pōrlej ar izkauseitu svīkstu. Meikli izvulinoj, pōrlīk õbulīm. Cap karstā ceplī apmāram 20 minoti. Izcaptu izgõž ūtraizõk.

Pasnādz ar pīnu.



# Soldonās mārčis i konfektiš

## Vanilis mārčá

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

Ūlu dzaltonumus ar cukri i vanilinu saputoj. Tod, pamozam maisūt, pīvinoj aizvōreitu pīnu, karsej, napōrtraukti maisūt, cikam mārčá nadaudz sabīzej.

## Ūgu mārčá

*400g iudiná, 100g ūgu (dzārvīņu voi jōņūgu), 60g cukra, 12g kropmelá.*

Dzārvīnis pōrlosa, nūskoloj, saškaida, izspīž sulu. Čagom pōrlej iudini, aizvōrej i izkōš. Škidrumam pilīk cukri, iudini atškaideitu kropmeli i aizvōrej, pec tam pīlej dzārvīņu sulu.

## Dzārvīņu syrups

*100g dzārvīņu, 100g iudiná, 100g cukra.*

Dzārvīnis nūskoloj, saspaida, pōrlej ar iudini, vōrej 3—5 minoti. Tod izkōš caur divkōršu marli, lej atpakaļ kotlā, pilīk cukri, aizvōrej.

## **Tumis syrups**

*1 glōzā cukra, 0,5 glōzis iudinā, 1 glōzā tumis (35%),  
30g konjaka voi spirta.*

Cukri ar iudini savōrej syrupā, korstam syrupam pīlej tumi, izmaisa, pīlej konjaku voi spirtu. Atdzeseitu salej pīna butelī, globoj vāsā vītā.

## **Kriejuma saldiejums**

*4 ūlys, 1 glōzā cukra, 2 glōzis tumis (35%), garšvīla.*

Ūlu dzaltonumu saputoj ar cukri (0,5 glōzis), pīvīnoj garšvīlu (vanilīnu, 1 lelū lizeīku beznūgulšņu kafeji voi 3 lelōs lizeīkys kakao puļvera), saputōtu tumi ar cukri (0,25 glōzis) i ar atlykušū cukri styngrōs putōs saputōtu ūlu boltonumu. Salīk mozūs traukūs saldiejumu. Traukus cīži aiztaisa i 24 stuņdis solda lada kamerā.

Nu pīlyktōm garšvīlom mainōs saldiejuma garša i nūsaukums.

## **Konfektis “Gūtenis”**

*4 glōzā pīna voi tumis, 1 glōzā cukra, vanilīns, 1 lelō  
lizeīka svīksta.*

Pīnu (tumi) ar cukri vōrej, pīvīnojūt vanilīnu, maisūt cikam syrups sabīzej. Masai jōbīn bīzai, gaiši bryunai. Škeivi pōrzīž ar svīkstu, izlej masu 1cm bīzumā. Nadaudz atdzysušu saveļ veļtnī (ar svīksta paleidzeibu), sagriž vālamūs gabaleņūs. Syrupam var pīvīnōt 100g apgrauzdeitu, sasmalcynōtu rīkstu voi 2 lelōs lizeīkys kakao puļvera.

## Ryugušō īrisi

*1 glōzā ryugušō, 1 glōzā cukra, 1 lelō lizeika svīksta.*

Ryugušū i cukri savōrej bīzenī, pīlik svīkstu (0,5 lelōs lizeikys). Masu jōsavōrej bryunā krōsā. Škeivi pōrzīž ar svīkstu, lej masu plōnā kōrtā. Vāļ syltu sagrīž kvadratenūs.



# Meiklis izstrādājumi, capumi, keksi i torti

## Būrkōnu maizá

*1kg kvīšu myltu, 1kg būrkōnu, 250g pina, 100g tauku,  
150g cukra, 50g rauga, 5g sōlá, 4–5 krystnaglenis,  
ūla.*

Gatavoj rauga meikli ar ģraugu. Saryugušam ģraugam pĳvĳnoĳ kųpā ar taukim sutynōtus, caur sĳteni izspaideitus būrkōnus, cukri, sōli, satreitys krystnagļenis i myltus, sameica i ryudzej. Nu izryugušys meiklis veidoĳ kukuleišus voi lĳk veidnĳ, ryudzej, pōrziž ar sakultu ūlu i cap ceplĳ.

Taipaž gatavoj kirbju maizi.

Meiklis gatavōšona ar ģraugu: pĳnu sasylda da 30–35°C, pĳvĳnoĳ pusi izsejōtų myltu, atškaideitu raugu i samaisa škidru meikli – ģraugu, pōrkaisa ar myltym, syltā vĳtā ryudzej 1–1,5 stuņdi.



## Čymynu maizeitis

*1kg kvīšu myltu, 0,5kg vōreitu buļvu, 1,5 glōzā pīna, 2 ūlu dzaltonumi, 100g tauku, 10g slā, 1 mozō lizeika cukra, 50g rauga, 1 ūla, čymyni, 60g svīksta.*

Meikli gatavoj ar īraugu. Syltā pīnā īmaisa samoltus buļvus, pīvīnoj 0,33 dali kvīšu myltu, atškaideitu raugu, cukri. Meikli pōrkaisa ar myltym, pōrklōj ar drābi, syltā vītā ryudzej. Saryugušai meiklāi pīvīnoj atlykušūs myltus, sōli, izkauseitus taukus, ūlu dzaltonumu, sameica, vāl̄raiz ryudzej. Pec tam meikli saveļ veļtnī, sadola gabaleņūs (50g), iz ar taukim īzīsta meiklis dielā ar dalnu saveļ styngrōs, opolōs maizeitōs, līk iz īzīstys plātš, 10—15 minoti ļaun ryugt̄. Pec tam kotrai maizeitāi vydā īspīž dūbeiti (ar 3 kūpā salyktim pierstim), vāl̄raiz ryudzej, pōrziž ar sakultu ūlu, dūbeitī līk svīksta piceni, pōrkaisa ar čymynim, cap ceplī videjā korstumā.

## Ōbuļu plātš-maizā

***I. variants.** 500g kvīšu myltu, 250g pīna, 25g rauga, 100g svīksta, 100g cukra, 5g sōlā, 800g ōbuļu (“Antonovkā”), 50g cukra, 50g svīksta, kanielš, moltis cukris.*

Meikli gatavoj bez īrauga. Saryugušu meikli izvulinoj 1cm bīzā kōrtā, līk iz īzīstys plātš, izleidynoj, ryudzej. Pec tam ryndōs līk nūmyzōtu ōbuļu škāleitis, pameišus cytu aiz cytys, pōrziž ar izkauseitu svīkstu, pōrkaisa cukra i kanielā maisiejumu i cap ceplī videjā korstumā cikam ōbuli meiksti i maizā apcapusā bryuna. Atdzysušu maizi pōrkaisa ar moltū cukri i sagraiza gabaleņūs.

Svaigus ōbuļus var aizstōt ar kaļteitīm ōbulim. kurus pyrms likšonys iz meiklis izmiercej. Iz meiklis var izlīkt̄ plōnā kōrtā

võreitu kremu (recepti lasät "Troskīs torts") i viersä likt õbuļu škäleitis.

Õbuļus var põrlīt ar ūlu i kriejuma masu: 3 ūlu dzaltonumus saputoj ar 200g cukra. pīvinoj 0,75 glõzis kriejuma, saṭorkõtu citrona mizeni, izkauseitu svīkstu (1 lelū lizeiku), saputõtu ūlu boltonumu (3), 1 lelū lizeiku kvīšu myltu i samaisa.

***II. variants. 600g kvīšu myltu, 200g pīna, 2 lelõs lizeikys kriejuma, 100g augu ellis, 50g cukra, 0,5 mozõs lizeikys sõlá, 50g rauga, 700g õbuļu ("Antonovka").***

***Drumstolys: 150g svīksta, 150g cukra, 269g kvīšu mylty, garšvīla.***

Gatavoj meikli ar īraugu. Saryugušu lik iz īzistys plätš 1cm bīzä kõrtä, põrklõj ar nūmyzõtom õbuļu škäļom, põrkaisa ar drumstolom i cap ceplī videjā korstumä apmāram 20–36 minoti. Atdzysušu sagriž gabaleņūs.

Drumstolom myltus ar cukri, garšvīlu (vanilīnu) samaisa, pīvinoj seiki sagrižtu svīkstu i ar rūkom satryn drumstolõs.

## **Tuklõs galis peirādzeni**

***500g kvīšu myltu, 1 glõzä pīna, 3 lelõs lizeikys kriejuma, 25g rauga. 75g tauku, 25g cukra, 5g sõļš, 1 ūla.***

***Pīļdiejumam: 350g kapceitys cauraugušys cyukys tuklõs galis, 50g seipulu, moltī pypuri.***

Meikli gatavoj bez īrauga. Saryugušu meikli sadola gabaleņūs (30g), saveļ bumbleņõs i iz meiklis dielä 10-15 minoti ryudzej. Tod kotru gabaleni saspīž ploskonu, vydä lik galis pīļdiejumu, meiklis malenis saspīž viers pīļdiejuma, ar

obejom rūkom veļūt, izleidzinoj piļdiejumu, veidoj īgaronus peirādzeņus ar tīvōkim golym i īlik tūs pušmieness formā. Peirādzeņus lik iz īzīstys plāts, ryudzej, apvulinoj nadaudz sakultā ūlu boltonumā i pōrziž ar ūlu dzaltonumu, cap ceplī lelā korstumā. Izcaptūs peirādzeņus pōrziž ar izkauseitu svīkstu.

Galis piļdiejumam: kapceitu cyukys kryuteža gobolu (bez ōdys) sagriž mozūs gabaleņūs i nadaudz apcap kūpā ar sasmalcynōtim seipulym. Pōrkaisa ar pyparim, samaisa. Kapceitū cyukys gali var naapcāpt, piļdiejumu gatavoj i bez seipulym.

### **Kopōtōs rauga meiklis peirādzeni**

*500g kvīšu mylty, 300g margarina, 0,5 glōzis iudinā,  
50g rauga, 5g sōlā, 1 mozō lizeika etikā, 1 ūla.*

*Piļdiejums: 350g kapceitys tuklōs galis: 50g seipulu,  
molti pypari.*

Myltus izsejoj, īkopoļ margarinu, izveidoļ dūbeiti, kurā īlej iudinī izšķeidynōtu raugu, sōli, etiki. Ar nāzi īkopoļ škidrumu meiklī, pec tam ar rūkom sameica vīndabeigā meiklī, nūlik iz 30 minotim soltā vītā. Meikli izvulinoļ 3mm bīzu, ar meiklis ritineiti sagriž vīnaidūs kvadrateņūs. Vīnu kvadratenā styuri pōrziž ar sakultu ūlu, vydā lik piļdiejumu, ar ūlu napōrzištū styureiti pōrlik piļdiejumam, malenis vīgli pīspīžūt. Izveidōtūs peirādzeņus lik iz īzīstys plāts, pōrziž ar sakultu ūlu i ceplī cap lelā korstumā.

## **Buljona peirādzeni**

*3,5 glōzis kvīšu myltu, 1 glōzā pīna, 250g margarina, 50g rauga, 1 lelō lizeika cukra, 0,5 mozōs lizeikys sōlá, 2—3 ūlys.*

***Pīļdiejums:*** 600—700g vōreitys lellūpa galis, 2 seipuly, 1 lelō lizeika svīksta, molti pypari, buljons, sōļš.

Sasiļdeitā pīnā īber sōli, cukri, sadrupynōtu raugu i maisa cikam raugs izškeist, tod pīber izsejōtus myltus, izmaisa i pīvīnoj izkauseitu margarinu. Meikli sameica, nūlik soltā vītā iz 1—2 stuņdom. Pec tam meikli saveļ veļtnī, sadola 7 daļōs. Kotru dali izvulinoj plōnā, opolā ripelī, ar meiklis ritineiti sagriž 12 trejstyureišūs. Kotra trejstyura plotōkijā molā lik pīļdiejumu i satyn veļtneitī, aizspīž golus. Peirādzenus lik iz sagatavōtys plāts, pōrziž ar sakultu ūlu, ceplī cap gaiši bryunus.

Pīļdiejumam gali samaļ kūpā ar svīkstā apcāptim, sasmalcynōtim seipulym, pīvīnoj buljonu, pīber sōli, pyparus.

## **Vosorys peirādzeni**

*2 glōzis kvīšu myltu, 200g margarina voi svīksta, 2 lelōs lizeikys kriejuma, sōļš, 1 ūla.*

***Pīļdiejumam:*** 3 cīti nūvōreitys ūlys, 100—150g lūceņu, 60g svīksta, 0,5 mozōs lizeikys sōļš.

Margarinu voi svīkstu ar nāzi ikopoj myltūs, pīvīnoj kriejumu, kurā izškeidynōts sōļš. Sameica vīnveideigā meiklī i nūlik iz 1 stuņdi soltā vītā. Tod meikli izvulinoj 4mm bīzu, izspīž opolys ripelis, kotrā lik pīļdiejumu, meiklis molys saspīž, izveidoj garonus peirādzenus, apmiercej sakultā (nadaudz) ūlu boltonumā, salik iz sagatavōtys plāts, pōrziž ar ūlu dzaltonumu i cap ceplī lelā korstumā.

Pīļdiejumam — saputotam sviķstam pīlik sōli, smolki sasmalcynōtus lūceņus, sakopōtys voi iz ņorkys saņorkōtys ūlys.

## **Leljš peirāgs ar kōpustu pīļdiejumu**

*(18 personom)*

*1,2—1,5kg kvīšu myltu, 1,75 glōzis pīna, 3 lelōs lizeikys kriējuma, 150g augu ellis, 50g cukra, 1 mozō lizeika sōlá, 50g rauga, 1 ūla.*

***Pīļdiejumam:*** *1,5 kg svaigu kōpustu, 4—5 ūlys, 1 seipuls, 150g sviķsta, 20g sōlá, citronskōbá, 1—2 lelōs lizeikys cukra.*

Gatavoj rauga meikli ar īraugu. Saryugušu meikli izvulinoj 1cm bīzā kōrtā i sadola divejōs navīnaidōs daļōs. Mozōkū dali līk iz sagatavōtys plāņš i pōrlīk pīļdiejumu. Ar lelōkū meiklis dali pōrsadz pīļdiejumu, molys aizlūka aiz pyrmōs meiklis maleņom. Peirāgu izryudzej, pōrziž ar sakultu ūlu, ar vidīlci sadūrsta i cap ceplī videjā korstumā. Atdzysušu sagriž kvadratveida gabaleņūs.

Pīļdiejumam kōpustus smolki sagriž, pōrkaisa ar sōli i stompoj, cikam sōk atsadalāņ sula. Seipulu sasmalcynoj, apcap sviķstā (0,5 mozōs lizeikys), pīvīnoj kōpustus ar sulu i sutynoj iz mozys guntenis, pa druskai pīvīnojūt sviķstu, cukri, citronskōbi. Atdzysušim kōpustim pīlik sakopōtys, cīti nūvōreitys ūlys.

## **Jubilejis klīngers**

*1kg kvīšu myltu, 400g pīna, 75g rauga, 350g sviķsta, 250g cukra, 8 ūlu dzaltonumi, 200g rozīņu, citrona mizená, 0,5—1g safrana, 10g sōlá, 50g mandeļu voi rīkstu, 1 ūla, moltis cukris.*

Meikli gatavoj ar ģirgu. Sarygušam raugam pĳvĳnoj svĳktu, kas saputōts ar cukri, ūlu dzaltonumim i saņorkōtu citrona mizeni safranu (var pĳlikņ ar nāža golu kardamona), nūskolōtys, apkaļteitys, myltūs apvulinōtys rozĳnis, sameica i ryudzej. (Safranu izkolta, satryn, aplej ar nadaudz korsta pĳna voi iudinā, ļaun ĳzaviļķņ, izkōš, dzaltonū šķidrumu pĳlik meiklāi).

Nu meiklis izveidoj kliņgeri, lik iz sagatavōtys plāņš, saryudzej, pōrziņ ar sakultu ūlu, pōrkaisa ar sakopōtom mandeļom voi rĳkstim i cap videjā korstumā.

Atdzysušu kliņgeri pōrkaisa (caur marli voi sĳtu) ar moltū cukri.

### **Kekss (Iudinš-leidiejs)**

*500g kvĳšu myltu, 0,5 glōzis pĳna, 3 ūlys, 1 glōzā cukra, 300g svĳksta voi margarĳna, 1 glōzā rozĳņu, 1 pacenā vanĳlis cukra, 1 citronš, sasmalcynōts kardamons (nāža gols), 1g safrana, moltĳs cukris.*

Svĳktu voi margarĳnu ar nāzi ĳkopoj izsejōtūs myltūs, pĳvĳnoj sakultys ūlys, pĳnā izškeidynōtu raugu i vysu ōtri sameica meiklis bumbā. Tivleņ meiklis “bumbu” (saplacynoj) ĳlik syltā iudinĳ (ustobys temperaturā) i ryudzej. Meiklis “bumba” pec 30 minotim pazaceļ vĳers iudinā. Meikli izjem nu iudinā, pĳlik cukri, ar myltym samaiseitys rozĳnis, ųorkōtu citrona mizeni i cytys garšvĳlys. Meikli lik sagatavōtā torta veidnĳ (var ar tukšu vydu), cap videjā korstumā 50 minoti. (Kod kekss lik cāptĳ, tod ĳslādz gāzi, partū ka kekss turpynoj ryugņ i ceplĳ).

Atdzysušu keksu pōrkaisa ar moltū cukri. Saryugušai meiklái cukra i garšvīlu vītā var pīvīnōt sōli. Nu meiklis tod cap tortu, kŭ izmontoj sōlejō torta pagatavōšonai.

### **Ţorkōtu buļvu kekss**

*1kg buļvu (zaļu), 600g kvīšu myltu, 0,5 glōzis pīna, sōļš, cukris, 2 lelōs lizeikys cyuku tauku, 30g rauga.*

Buļvus saŷorkoj iz smolkōs ŷorkys, nŭtacynoj ŷkidrumu. Blūdā ber izsejōtus myltus, daber sōli, cukri (1 lelū lizeiku), izkauseitus taukus ar sasiļdeitu pīnu, izŷkeidynōtu raugu i īmeica ŷorkōtijūs buļvus, lik ar taukim īzīstā veidnī, īslādz gāzi i lik keksu cāptīs. Cap apmāram 0,5 stuņdi.

Pasnādz sagrīztu ŷkālōs ar bryuklīņu zapti.

### **Ōbuļu peirāgs**

*6 soldskōbi ōbuli (“Antonovka”), moltīs cukris.*

*Meiklái: 3 ūlys, 1 glōzā cukra, 1 glōzā myltu, 0,5 mozōs lizeikys dzaramōs sodys, 42 mozōs lizeikys citronskōbis, garšvīla.*

Nūmyzōtus ōbuļus sagrīž ŷkālōs, salik veidnī divejōs kōrtōs, pōrlej meikli i videjā korstumā cap 30—40 minoti. Gotovu izgōž ūtraizōk, pōrkaisa ar moltū cukri.

Meiklái ūlys sakuļ ar 1 glōzi cukra, pīber myltus, sajauktus ar dzaramū sodu i citronskōbi, garšvīlu.

### **Auzu pōrslu capumi**

*500g auzu pōrslu, 250g svīksta, 200g cukra, 3 ūlys, saŷorkōta citrona mizenā.*

Auzu pōrsls apgrauzdej svīkstā (125g), atdzysynoj i pīvīnoj svīkstam, kas saputōts ar cukri. Auzu pōrslu masai pīvīnoj

sažorkōtu citrona mizeni, ūlys. Ar mozū lizeiku meiklis piceņus lik iz plātš, ceplī cap gaiši bryunys. Atdzysušys ar plotu nāzi nūjem nu plātš.

## **Vaca goda capumi**

*200g margarina, 3 glōzis kvīšu myltu, 0,33 glōzis cukra, 0,5 glōzis kriejuma, garšvila, 1—1,5 glōzā bīza īvōriejuma.*

Izsejōtus myltus samaisa ar cukri, garšvilu (vanilins voi sažorkōta citrona mizená). Margarinu ar nāzi ikopoj myltu-cukra maisiejumā, pīvīnoj kriejumu, sameica vīndabeigu meikli, atstōj iz 1 stuņdi soltā vītā.

Tod meikli izvulinoj 1cm bīzā kōrtā, sadola divōs vīnaidōs daļōs, cap ceplī videjā korstumā gaiši bryunys. Korstys sapylda ar bīzu īvōriejumu i sagriž sleipūs gabaleņūs.

## **Capumi ar raugu**

*200g margarina, 1 glōzā kriejuma, 2 glōzis kvīšu myltu, 30g rauga, 1 ūla, cukris, kanielš, sōlš.*

Margarinu ar nāzi ikopoj myltūs. Kriejumā īmaisa sōli (0,5 mozōs lizeikys) i sadrupynōtu raugu i pīvīnoj myltym, sameica meikli. Meikli izvulinoj 4mm bīzā kōrtenī, pōrzīž ar sakultu ūlu, apbōsta ar cukri i kanieli, tod ar meiklis ritineiti sagriž 10cm garōs i 2cm plotōs slūksneižōs. Uzmaneigi pōrlīk iz sagatavōtys plātš, cap ceplī videjā korstumā. Dali capumu (meikli) var apkaisāž ar sasmalcynōtim rīkstīm i cukri.



## **Seikī capumi**

*200g margarina voi svīksta, 100g cukra, 250g kvīšu myltu, 1 ūlys boltonuma, garšvila.*

Margarinu ar cukri putoj, cikam cukris izalaiž, pīvīnoj garšvilu, napatōtu ūlu boltonumu i izsejōtus myltus. Meikli izvulinoj 2cm diametra veļtnī, sagrīž 1cm garōs škāleiņōs, kurys saveļ opolōs bumbenōs, lik iz sagatavōtys plātš. Kotrā bumbenī īsprauž rozīni, dzārvīni voi bryuklīni.

Ceplī cap videjā korstumā.

## **Čymynu trūbenis**

*150g kvīšu myltu, 150g vōreitu buļvu, 150g svīksta, 0,5 mozōs lizeikys sōlá, ūla pōrzīsšonai, čymyni.*

Buļvus samaļ galis mašinī. Myltus samaisa ar sōli. Svīkstu ar nāzi īkopoļ buļvūs i myltūs, tod sameica vīndabeigu meikli, atstōj 30 minoti soltā vītā. Nu meiklis izvulinoj 12—15cm garys i 1cm plotys trūbenis, pōrziž ar sakultu ūlu, pōrkaisa ar čymynim, cap ceplī videjā korstumā gaiši bryunys (20—30 minoti). Atdzysušys salik stykla vāzī (glōzī) stōvus.

## **Troskī capumi**

*100g svīksta, 0,5 glōzis kriejuma, 1 glōzá cukra, 2 ūlu dzaltonumi, 1 glōzá kvīšu myltu, 1 glōzá kropmelá, 0,5 citrona, 0,5 mozōs lizeikys dzaramōs sodys.*

Svīkstu saputoj ar cukri, pa vīnam pīvīnoj ūlu dzaltonumus, saņorkōtu citrona mizeni, kriejumu, izsejōtus myltus, kropmeli i citrona sulā izškeidynōtu dzaramū sodu. Ōtri sameica meikli, izvulinoj 5cm garys i 1cm plotys vōleitis, lik iz sagatavōtys plātš, cap videjā korstumā gaiši dzaltonys.

## **Ūlu boltonumu capumi (beze)**

*5 ūlu boltonumi, 1,5 glōzā cukra, vanilins.*

Ūlu boltonumus saputoj styngrōs putōs, putōšonys beigōs pa daļom pīvīnoj 1 glōzi cukra i drusku vanilina. Pec tam, vīgli īcylojūt, pīvīnoj cukri. Nu konditorejis kuleitis pa caurumu ar rūbenim izspīž opulus capumus iz plātš, kas īzīsta ar taukim i pōrkaiseita ar kropmeli. Cap ceplī 110°C temperaturā apmāram pušūtrys stuņdis.

Capumim var pīvīnōt dzārvīņu voi aroneju sulu, tod capumi bīs skaistā krōsā.

## **“Krusti”**

*200g kvīšu myltu, 1 ūla, 0,5 glōzis bīza kriejuma, 1 lelō lizeika cukra, 2 lelōs lizeikys braņdīna, garšvila, cepšonai augu ellā, moltīs cukris.*

Ūlu ar cukri saputoj, pīvīnoj vanilinu, kriejumu, izsejētūs myltus, braņdīnu, sameica meikli i nūlīk iz 30 minotim soltā vītā. Meikli izvulinoj 2mm bīzā kōrtā, sagrīž 4cm plotōs slūksņōs, ar meiklis ritineiti pa vydam izgrīž caurumu, slūksni sadola 6cm garūs gabaleņūs, kotram gabalenām vīnu golu prover car caurumu, cap sakarseitā lelā ellis daudzumā — bryunus. Gotovus nadaudz atdzesej i pōrkaisa ar moltū cukri.

## **“Rūzeitis”**

*125g kvīšu myltu, 2 ūlys, 1 lelō lizeika cukra, 125 g pīna, 50g tumis, vanilins, sōļš, cepšonai kulinarejis tauki (500g), moltīs cukris.*

Ūlys sakuļ ar cukri, sōli i vanilinu, īber izsejētus myltus, dalej pīnu i samaisa. Dalej tumi, meikli pamateigi sakuļ. Meiklāi jōbryn vīndabeigai, škidrai. Atstōj 30 minoti vāsā vītā.

Sakarseitūs taukūs lik capumu veidneiti, kas pīstyprynōta pi rūktura ar kūka spolu, sakarsej, īmārc meiklī, tod lik sakarseitūs taukūs i cap capumus gaiši dzaltonus. Izceptus capumus lik iz sīta, lai nūtacātu tauki, nadaudz atdzeseitus, pōrkaisa ar moltū cukri.

## **Vieja kūkys (ekleri)**

*1 glōzā kvīšu myltu, 1 glōzā iudinā, 100g svīksta, 4 ūlys, sōļš.*

***Kremam:** 200g svīksta, 1 glōzā cukra, 1 glōzā pīna, 1 lelō lizeika kvīšu myltu, vanilins, 1 lelō lizeika likiera.*

Iudini kūpā ar sōli, svīkstu aizvōrej, vardūšā iudinī maisūt ber izražiz vysus myltus (plaucej) i maisūt karsej cikam meiklā atlāc no kotla molom, sazaveļ vīnā komulī. Nadaudz atdzysynōtai meiklāi pīvīnoj pa vīnai ūlys. Iz sagatavōtys plāts lik meiklis pykus (var caur pergamenta kuleiti, kurys golā gluds voi ar rūbim gradzysns, izspīž opolus voi garonus meiklis gabaleņus). Cap 210—220°C temperaturā 35—40 minoti. Pymī 15 minoti ceplī navar taisāt valī. Kūkom jōizacap bryunom, sausom, styngrom. Atdzysušōm nūgrīž vōceņus, lik piļdiejumu — kremu voi putukriejumu ar bryuklīņu zapti, pōrlīk vōceņus.

Kremam svīkstu saputoj ar vanilis cukri, 2 lelyjōs lizeikōs pīna īmaisa myltus, atlykušū pīnu ar cukri aizvōrej, pīvīnoj atškaideitūs myltus, vāļražiz aizvōrej, atdzysynoj i pīvīnoj saputōtijam svīkstam, putojūt pīvīnoj likieri. Nu plauceitōs meiklis var cāpť “Guļbeišus”. Nu plauceitōs meiklis var pagatavōť kļockys i taukūs captus bumbuleišus.

## Soltis torts

*400g capumu ("Jubilejas" i.c.).*

***Kremam:*** 150g sviĥsta, 2 ūlys, 1 glōzā cukra, 50g kakao.

Ūlys ar cukri maisūt karsej, pīlīk sviĥstā gabaleņus, karsej maisūt cikam cukris izalaiž, pīvīnoj kakao puļveri, samaisa. Ar korstū kremu pōrlej mozūs gabaleņūs salauztus capumus, izmaisā, salik lāzonā traukā, izveidoj torta opolū formu. Šokoladis masu var likt iz pergamenta veļtnā veidā, ityn pergamentā, soltā vītā nūlik atdzist.

Atdzysušu sagriž škālōs.

## Kriejuma kūka

*1 litris kriejuma, 1 glōzā cukra, 600g capumu ruletis (ar augļu pīļdiejumu), 300g marmeladis, 200g valriĥstu kūdulu, 1 citrons, 2,5 lelōs lizeikys želatina, 0,75 glōzis iudinā.*

Aizvōreitā, atdzysynōtā iudinī brīdynoj želatinu. Kriejumā īmaisā cukri, ťorkōtu citrona mizeni i sulu, sasmalcynōtu capumu ruleti, marmeladi (konfektis), rīĥstu kūdulus, izšĥeidynōtu želatinu. Masu lej ar augu ellī izīstā veidnī, saracynoj.

Pasnādz, sagriztu gabaleņūs.

## Aleksandra kūka

*2 glōzis kvīšu myltu, 100g sviĥsta, 100g margarina, 1 ūla, 0,75 glōzis cukra, 0,5 mozōs lizeikys kanielā, 0,5 mozōs lizeikys cepšonys puļvera, 0,5 citrona sulys, 0,5 glōzis moltō cukra.*

***Pīļdiejumam:*** 0,5 glōzis bīza avišķu īvōriejuma.

***Glazurai: 1 glōzā moltō cukra, 0,5 citrona sulys.***

Svikstu, margarīnu saputoj ar cukri, pīlik ūlu, kanieli, izsejōtus myltus, samaiseitus ar cepšonys puļveri. Meikli izvulinoj apmāram 4mm bīzā kōrtā, līk iz sagatavōtys plātš, cap ceplī videjā korstumā 20—25 minoti. Izcaptu sadola 2 daļōs. Vīnu pōrziž ar īvōriejumu, ūtru pusi izlik viersā, vāļ syltu pōrziž ar glazuru, pec tam sagriž gabaleņūs.

Glazurai citrona sulu maisa ar moltū cukri, cikam glazura sabīzej.

## **Biskvita torts**

***6 ūlys, 6 lelōs lizeikys cukra, 4 lelōs lizeikys kvīšu myltu, 2 lelōs lizeikys kropmelā, 1 mozō lizeika cepšonys puļvera, vanilins.***

***Pīļdiejumam i rūtōjumam: 1 glōzā īvōriejuma, 2 glōzis tumis, 2 lelōs lizeikys cukra, vanilins, augli.***

Biskvitu gatavoj pec korstā pajieminā. Ūlys, garšvīlu i cukri samaisa, putoj, syldūt blūdu ar ūlom korstā iudinī cikam masa palīk gaiša i pazalelynoj 3—4 ŗaizis. Masa navar stīptis, tai jōkreit pykim. Tod blūdu nu korstō iudinā izjem, putojūt atdzysynoj, i īmaisā izsejōtus kvīšu myltus kūpā ar cepšonys sodu i kropmeli.

Torta veidni izklōj ar pergamentu, pōrziž zamašku i molys ar augu elli, līk masu ceplī i cap videjā korstumā apmāram 20 minoti.

Izcaptū tortu dola 2 daļōs tik pec 3—4 stuņdom. Apakšdejū dali pōrziž ar īvōriejumu, pōrlīk nadaudž putukriejumu, izlik viersā ūtru dali, pōrziž ar putukriejumu. Rūtoj ar putukriejumu i auglim (kompota voi svaigim sacukrōtim).

Tumi saputoj ar cukri, vanilinu.

## **Rupmaizis torts**

*8 ūlys, 1 glōzā sausō kvasa, 8 lelōs lizeikys cukra, 1 mozō lizeika kanielā.*

*Pīļdiejumam: 2 glōzis bryukliņu ivōriejuma, 3 glōzis tumis, 3 lelōs lizeikys cukra.*

Sausū kvasu kafejis dziernaveņōs samaļ. Ūlu dzaltonumus atdola nu ūlu boltonuma. Ūlu dzaltonumus putoj ar pusi cukra, pīlik kanieli. Ūlu boltonumu saputoj styngrōs putōs ar atlykušū cukri i kūpā ar samoltū kvasu īmaisa ūlu dzaltonumā. Torta veidni pōrlīk ar pergamentu, īzīž zamašku i molys ar svīkstu, līk masu, cap ceplī videjā korstumā gotovu.

Atdzysušū pec 3—4 stuņđom sagrīž 3 vīnaidōs daļōs. Apakšdejū pōrziž ar putukriejumu, izlīk ūtru dali, pōrziž ar ivōriejumu, izlīk trešū dali. Molys pōrlīk ar putukriejumu. Torti rūtoj ar putukriejumu.

Tumi saputoj ar cukri.

## **Troskīs torts**

*300g svīksta voi margarinā, 3 glōzis kvīšu myltu, 0,75 glōzis pīna voi 0,75 glōzis iudinā, 1 ūla, sōļš, 1 mozō lizeika etikā.*

*Vanilis kremam: 2 glōzis pīna, 4 ūlys, 1 glōzā cukra, 2 lelōs lizeikys kvīšu myltu, 150g svīksta, vanilins.*

Izsejōtūs myltūs ar nāzi ikopoj svīkstu, izveidoj dūbeiti, īlej pīnu (voi iudini), kurā īmaiseita ūla, sōļš, etikis, turpynoj kopōšonu cikam meiklā sōk vāļtis komulī. Ōtri sameica vīndabeigu meikli, nūlīk iz 1 stuņdi soltaunikā. Pec tom meikli sadola 4 voi 6 daļōs, kotru dali izvulinoj 3mm bīzā kōrtā,

sadūrsta ar vidīlci i cap ceplī gaiši bryunu. Izcaptys dalis ir troskys, lyuztūšys, Izcaptys korstys dalis navar cytu cytai likt viersā. Atdzysušys pylda ar vanilis kremu (vīnu kōrtu var pīldāt ar soldskōbu ōbuļu masu), torta molys nūleidzyno, atgrīzumus sasmalcyno, ar tīm pōrkaisa torta viersu. Marlī ilik moltū cukri, pōrkaisa tortu.

Vanilis kremam ūlys saputoj ar cukri, pīlik myltus, vanilinu i lieni maisūt, pīlej aizvōreitu pīnu. Masu maisūt karsej iz mozys guntenis, cikam sabīzej. Atdzysynōtā kremā īmaisā saputōtu svīkstu. Kremam var pīvīnōt 1—2 lelōs lizeikys konjaka.

## **Mada torts**

*3 glōzis kvīšu myltu, 100g svīksta, 1 glōzā cukra, 2 ūlys, 1 lelō lizeika mada, 1 mozō lizeika dzaramōs sodys.*

*Pīldiejumam: 2 glōzis kriejuma, 0,75 glōzis cukra, 1 glōzā šlīvu voi cidoneju īvōriejuma.*

*Torta molai: 0,5 glōzis auzu pōrslu, 1 mozō lizeika svīksta.*

Vīnā katlenī ūlys samaisā ar cukri, pīlik svīksta gabaleņus, karsej maisūt cikam cukris izalaiž.

Ūtrā katlenī madu samaisā ar dzaramū sodu, sylda maisūt cikam masa palik putoja, bryuna i putys nadaudž apkreit. Tod obys masys samaisā kūpā, pīlik izsejōtus myltus. Nu meiklis saveļ veļtni, sadola 6 daļōs, kotru izvulinoj 3—5mm bīzu. Cap videjā korstumā 5—10 minoti. Pec kotrys cepšōnys torta veidnis zamašku nūteirej i pōrziž ar augu elli. Izcaptys, syltys dalis pōrziž ar kriejumu, vīnu — ar īvōriejumu. Molys nūleidzyno, torta viersu i molys pōrziž ar kriejumu. Molys

pōrkaisa ar svīkstā apgrauzdeitom auzu pōrslom. Torta viersu var rūtōt ar marmeladi “Gundega”.

Kriejumu saputoj ar cukri, var pīlikt vanilinu. Gatavoj 6—8 stuņdis agrōk.

## **Torts “Sandra”**

*125g svīksta, 125g cukra, 5 ūlys, 50g kropmelá, 50g kakao puļvera, vanilins.*

*Biskvitam: 5 ūlys, 200g cukra, 160g kvīšu myltu, 200g tumis (35%), 1 citrons.*

*Krems: 4 ūlu dzaltonumi, 100g cukra, 1 glōzá pīna, 25g kvīšu mylty, vanilins, 200g svīksta, 1 glōzá tumis, 50g moltō cukra, ŧorkōta citrona mizená (0,5 mozōs lizeikys), 1 glōzá zaptis (dzārviņu voi bryukliņu).*

*Glazura: 100g moltō cukra, 1 lelō lizeika kakao puļvera, 2 lelōs lizeikys iudiná, 1 mozō lizeika svīksta.*

*Zīdenim: 5 lelōs lizeikys pīna maisiejuma “Maļutka”, 2 lelōs lizeikys ībizynōta (soldonō) pīna. Vysu samaisa kūpā.*

Torta pagatavōšona: svīkstu ar cukri saputoj, putojūt pīvīnoj pa vīnam ūlu dzaltonumam, vanilinu, izsejōtus myltus, samaiseitus ar kakao i saputōtu ūlu boltonumu. Cap atseviški divejis torta ripelis (25cm diametrī) videjā korstumā.

Biskvitam ūlu dzaltonumus saputoj ar pusi cukra, pīvīnoj ŧorkōtu citrona mizeni, sulu i ar atlykušū cukri saputōtu ūlu boltonumu, izsejōtus myltus, izmaisa i īcyloj styngrōs putōs saputōtu tumi. Cap atseviški divejis torta ripelis videjā korstumā.

Kremam ūlu dzaltonumus saputoj ar cukri, vanilinu, pīvīnoj myltus, pīlej aizvōreitu pīnu i maisūt karsej cikam



masa sabīzej. Svīkstu ar moltū cukri, ņorkōtū citrona mizeni saputoj i pa daļom pīvīnoj atdzysynōtai ūlu masai. Pec tam kremā īmaisa saputōtū tumi.

Šokoladis glazurai moltū cukri ar kakao izsejoj caur sītu, pīlej korstu iudini, drusku pasylḁa, pīlik meikstu svīkstu i putoj cikam glazura palīk speideiga i ar glazuru tivleņ pōrklōj torta viersu.

Torta veidōšona: atdzysušys torta ripelis pylda ar kremu i zapti — likūt pyrmū šokoladis ripeli — pōrzīž kremu, viersā lik biskvita ripeli — pōrzīž ar zapti, pec tam lik šokoladis ripeli — pōrzīž ar kremu, pādejū — biskvita ripeli. Torta molys nūleidzynoj, pōrzīž ar kremu, torta viersu pōrklōj ar glazuru. Torti rūtoj ar zīdenim. Izvulinoj plōni sagatavōtū masu, izspīž ar veidneītom zīdeņus voi izspīž mozys, opolys ripelis, salīk rūzeitis (masu nacap). Ar atlykušū kremu rūtoj torta molu.



## Dzierīni

### Jauktis čajs

*4g malnō čaja, 8g kaļteitu smorodu lopu, 5g kaļteitu  
soltūs mātru, 1 litris iudinā.*

Čajus īber kannenī , pōrlej ar vardūšu iudini, 10—15 minoti ļaun īzaviļķt, izkōš, pasnādz ar cukri voi madu.

### Ōbuļu čajs

*20g kaļteitu ōbuļu myzu, 1 litris iudinā, cukris voi  
mads.*

Kaļteitys, nadaudz apdadzynōtys ōbuļu myzys lik soltā iudinī, aizvōrej i 10—15 minoti ļaun īzaviļķt, izkōš, dzer ar cukri voi madu.

Taipaļ gatavoj čaji nu kaļteitim meža ōbulim (60g), ōbuļu lopom i vīšņu lopom.

## **Līpzīdu čajs**

*12g līpzīdu, 1 litris iudīnā, 60g cidoneju syruga.*

Līpzīdus pōrlej ar soltu iudīni, aizvōrej, patur 10–15 minoti, izkōš. Soldynoj ar cidoneju syrugu.

## **Čymynu čajs**

*20g čymynu, 1 litris iudīnā, 60g klubnīka voi cidoneju syruga.*

Čymynus ber vardūšā iudīnī, lieni vōrej apmāram 5 minoti, tod ļaun 10–15 minoti īzaviļķt. Čymynu čajs labi garšoj ar pīnu voi tumi.

## **Soltūs mātru čajs**

*20g kaļteitu soltūs mātru, 1 litris iudīnā, cidoneju syrups.*

Soltūs mātrys pōrlej ar vardūšu iudīni, patur slāgtā traukā 10–15 minoti, tod izkōš. Dzer ar cidoneju syrugu.

## **Kaļteitu meļneicu čajs**

*60g kaļteitu meļneicu, 1 litris iudīnā, cidoneju syrups.*

Meļneicys nūskoloj, pōrlej ar soltu iudīni i lieni vōrej 10 minoti, tod ļaun 1 stuņdi īzaviļķtīs, izkōš, pīlej cidoneju syrugu.

Taipaļ gatavoj čaji nu meža-rūžu auglim.

## **Kaļteitu būrķōnu čajs**

Nūteireitus būrķōnus sagrīž 3–4mm bīzōs ripeļōs, izkolta, pec tam ceplī nadaudz apdadzynoj.

Pagatavoj taipāļ kai kaļteitu meļneicu čaji.

## **Cigoreņu kafeja**

***I. variants. 24g moltu cigoreņu, 800g iudinā, 80g cukra, 100g tumis vai kondenseita pīna.***

Vardūšā iudinī ber cigoreņus i lieni vōrej 3—5 minoti, nūstōdynoĵ, saleĵ skrūzeiĵōs. Atseviški pasnādz cukri, tumi vai kondenseitu pīnu.

***II. variants. 25g cigoreņu, 800g iudinā, 80—100g cukra, 100g tumis.***

Cigoreņu saknis sagriĵ mozūs gabaleņūs, izkolta, nadaudz apgrauzdej. Tōļōk reikoĵās taipaĵ kai I. variantā.

## **Cigoreņu i rudzu kafeja**

***48g cigoreņu i rudzu kafeĵis, 800g iudinā, 200g pīna, 80g cukra.***

Cigoreņus sagriĵ mozūs gabaleņūs, izkaļtej, apgrauzdej i samaļ. Nu rudzu myļtym (180g) i krieĵuma (75g) sameica styngru meikli, izvulinoĵ 1—1,5cm bīzā kōrtā, sagriĵ gabaleņūs, līk iz plātš i cepli cap dzaltoneigi bryunu. Pec tam atdzysynoĵ i satryn vai samaļ. Samoltūs cigoreņus samaisa ar satreitīm rudzu maizis sausenim, attīceibā 2:1 vai 1:1.

Vardūšā iudinī ber kafeĵi, lieni vōrej 3 minoti, nūstōdynoĵ, izkōš. Uzliejumam pīlej pīnu, pīlik cukri, aizvōrej, lej sakarseitā kafeĵis konnā.

## **Ūzulzeiļu kafeja**

Tik kū salaseitys, veļ nasakoltušys zeilis bez zaļōm capureiĵom izber iz sausys skaurodys pabīzā kōrtā i capynoĵ dīsgon styprā korstumā (sōkumā zeilis vōrāsīs sovā sulā). Pa strāčāi ceplis jōattaisa, zeilis jōapmaisa. (Acš i seĵu jōsorgoĵ nu

zeiļu sprōgšonys). Kod vairums zeiļu podkoltušs i sazaraun, var sōkt kaļtāt pi mozōkys guntenis. Zeilis jōsakolta piļneigi. Pec tam zeilis izgolda i atdola zeiļu puseitis cytu nu cytys. Zeilis izber iz styngrōka auduma vīnys molys, ūtru drābis molu pōrklōj pōri i zeilis labi sabrodoj — tai vysys čaulys pōrpleist. Zeilis atteirej nu čaulom i nalelom porcejom, maisūt, apgrauzdej tymsi bryunys (navāg sadadzynōt). Vāļ korstys zeilis samaļ kafejis dziernaveņōs. Molumam jōbŷn tymsi bryunam ar pateikamu dabiskōs kafejis smaržu (apgrauzdeitōs zeilis var ībārt iztureiga auduma maisenī i sadauzāt).

***4 mozōs lizeikys ūzulzeiļu kafejis, 1 litris iudinā, 80—100g cukra, 100g tumis.***

Vardūšā iudinī ber kafeji, vōrej 3—5 minoti, nūstōdynoju, lej skrūzeitōs.

## **Cukra syrups**

Cukri (650g) ber vardūšā iudinī (400g), izmaisa, aizvōrej, nūsmel putys i lieni vōrej 6—8 minoti, tod izkōš i atdzysynoju.

## **Citronu syrups**

(1 litris). Iudini (250g) ar 5 citronu mizeņom (myzys dzaltonū dali) vōrej 4—5 minoti, tod izkōš. Korstam škidrumam pīber cukri (650g), izmaisa, aizvōrej, nūsmel putys i lieni vōrej 5—8 minoti. Tod syrupam (800g) pilej citronu sulu (200g), aizvōrej, korstu lej butelī, aiztaisa i globoju.

## **Šokoladis syrups**

Iudini (200g) ar cukri (100g) i svīkstu (30g) lieni vōrej 5—8 minoti. Kakao (125g) ar cukri (25g) i soltu iudini (100g)

samaisa, lej korstā cukra syrupā i aizvōrej, Korstu pylda butelī, aiztaisa, globoj.

## **Kafejis syrup**

Samoltai kafejai (100g) pōrlej vardūšu iudini (300g), patur 10–15 minoti, tod izkōš. Pec tam iz kafejis bīzumim ūtņraiz izlej vardūšu iudini (200g), aizvōrej, nūstōdinoj 10 minoti, izkōš. Obejim kafejis uzliejumim (400g) pīvīnoj cukri (650g), lieni vōrej 5–8 minoti. Korstu lej butelī, aiztaisa i globoj.

## **Smorodu syrup**

*1kg smorodu, 1 litris iudinā, 40g citronskōbis, cukris.*

Nūteireitys, apskolōtys ūgys saškaida, aplej ar aizvōreitu, atdzysynōtu iudini, kurā izškeidynōta citronskōbā. Tur 24 stuņdis. Izkōš. Cik glōžu sulys, tik glōžu cukra. Lieni maisa, cikam cukris izalaiž. Sapylda teirōs butelōs, aiztaisa.

Taipaņ gatavoj avišku, klubņika, vīšņu syrupus.

## **Jasmīnu syrup**

Jasmīnu zīdus (1 litri) pošā plaukšonā lik kotlā, pōrlej ar soltu iudini (1 litri), kurā izškeidynōta citronskōbā (20g). Iztur 24 stuņdis. Nūkōš.

Iz 1 glōzi nūvylkuma ber 0,5 glōzis cukra. Vōrej 6–8 minoti. Syrups ir zaļgoni gaišā krōsā ar zemneicu garšu. Ka syrupu vōrej ilgōk cikam tys ir ryusgonu krōsu — syrupam ir īsola ekstrakta garša, tod syrupu var izmontōt, pagatavojūt pyparkūku meikli.

Taipaņ gatavoj līpzīdu, majrūzeišu syrupu.

## **Pīneņu sirups**

*(500 gob.) pīneņu zīdu, 1,5 litris iudiná, 2kg cukra, 2 mozōs lizeikys citronskōbis.*

Pīneņu zīdus losa saulainā dīnā — pušdīņu laikā. Pōrlej ar iudini, vōrej slāgtā traukā iz mozys guntenis 10 minoti. Pec tam ļaun 12 stuņdis izaviļķt. Izkōš. Škidrumam pīvinoj cukri, vōrej iz mozys līsmys apmāram 1 stuņdi, beigōs pīber citronskōbi. Sapylda teirōs buteļōs, aiztaisa.

## **Agrystu morss**

*600g agrystu, 300g cukra, 2,5 litri iudiná, citrona mizená, vanilins voi cidoneja.*

3 litru burkā saber nūteireitys, nūskolōtys i sadūrsteitys ūgys, pōrlej 0,5 litri vardūša iudiná, izlik vōku. Pec 30 minotim iudini nūlej kotlā, pīlej atlykušū iudini (2 litri), pīber cukri, pīlīk garšvīlu, aizvōrej i vardūšu pōrlej ūgom. Burku aiztaisa ar plastmasys vōceni, ap vōcená molom aptyn izolacejis lentu. Morsu taidā veidā var ilgi globōt.

## **Soltūs mātru dzierīņš**

*1 litris iudiná, 0,5 mozōs lizeikys citronskōbis, 2 lelōs lizeikys cukra, 2 lelōs lizeikys kaļteitu soltūs mātru.*

Iudini aizvōrej kūpā ar citronskōbi i cukri, vardūšā iudinī īber soltūs mātrys, atdzysynoj, izkōš.

(Citronskōbi i cukri iudinim pīlīk pec garšys).

## **Tomātu sulys dzierīņš**

*1 litris tomātu sulys, sōļš, moltī pypari, 1 lelō lizeika kaļteitu soltūs mātru, sasmalcynōti kropi.*

Tomātu sulu aizvōrej, pīlik sōli, Pyparus pec garšys, pīber soltōs mātrys, aiztaisa, atdzysynōtū dzierīni izkōš. Glōzis molys īziž ar ūlu boltonumu, īmiercej smolki sagrīztūs kropūs, pec tam glōzī īlej uzmaneigi soltu tomātu sulys dzierīni.

## **Bišu dzierīņš**

*1kg bišu, 2 litri iudinā.*

Nūmyzōtys, navōreitys bītš sagrīž plōnōs škāleitōs, salīk 3 litru burkā, pōrlej ar aizvōreitu, soltu iudini. Pōrlik marleiti, ļaun syltumā īškōbț (īškōbušam dzierīnām pazarōdīs putenis). Dzierīni globoj soltā vītā.

Bišu dzierīni dzer kūpā ar būrķōnu sulu i cidoneju syrupu (2:1:0,5) voi ar pasoldynōtu, atdzysynōtu čaji.

Bišu dzierīņš labi atspyrdzinoj sīna i labeibys pļaušonys laikā.

## **Dzārvīņu i kafejis dzierīņš**

*100g dzārvīņu sulys. 2—3 mozōs lizeikys beznūguļšņu kafejis, 50g cukra syruga, 600g iudinā, lads.*

200g vardūšā iudinī izškeidynoj kafeji, dalej syrupu, dzārvīņu sulu. Soltam škidrumam pīlej aizvōreitu, atdzysynōtu iudini, sasmalcynōtus lada gabaleņus.

## **Kafejis dzierīņš**

*I. variants. 3 glōzis iudinā, 1—1,5 lelō lizeika beznūguļšņu kafejis, 2 glōzis ōbuļu-aroneju sulys, 50g cukra voi mada, citronskōbā pec garšys.*

Vardūšā iudinī īber kafeji, cukri, citronskōbi, atdzysynōtam dzierīnām pīlej sulu.



***II. variants. 2 glōzis augļu kompota (šķidrums), 2,5 glōzis iudinā. 1 mozō lizeika beznūgulšņu kafejis, citronskōbā.***

Vardūšā iudinī īber kafeji, citronskōbi (pec garšys), atdzysynōtam pīvīnoj kompota šķidrums.

Kafejis dzierīņus var dzárt korstus, taipať stypri atdzysynōtus ar lada gabalenim.

## **Čārmyušku dzyra**

***150g čārmyušku ūgu, 1 litris iudinā, 80—100g cukra.***

Salosa labi nūzagatavōjušys ūgys, nūskoloj, saškaida, aplej ar iudini i patur 2 stuņdis. Tod iudini izkōš, pīlik cukri, vāļraiz aizvōrej, atdzysynoj.

## **Cigoreņu dzierīņš**

***25g moltu cigoreņu, 250g ōbuļu sulys, 750g iudinā, 75g cukra, lada gabaleni.***

Vardūšā iudinī ber cigoreņus, cukri i iz mozys gunš vōrej 3—5 minoti, tod izkōš. Atdzysynōtam šķidrumam pīlej sulu, salej glōzjōs, kotrā īlik pa 2 lada gabaleni,

## **Jasmīnu dzierīņš**

***1 litris iudinā, 0,5 mozōs lizeikys citronskōbis, 40 jasmīnu zīdu, 4 lelōs lizeikys mada.***

Iudinām pīlik citronskōbi, aizvōrej, nadaudž atdzysušu iudini pōrlej pōri zīdim i aiztaiseitā traukā tur pōrs stuņdis. Pec tam izkōš, pīlik sakarseitu madu, maisa cikam mads izalaiž. Dzer stypri atdzysynōtu.

Taipať gatavoj pīneņu zīdu dzierīni.

## **Šaļdeits arbužu dzierīņš**

### ***1 arbužs, cidoneju syrups.***

Arbužu pōrgriž iz pušom, izgriž meikstū dali (augli), atbreivoj nu sāklom i augli sagriž mozūs gabaleņūs, lik traukā, pīlej syrupu, izmaisa (1 litris augļu masys, 0,5 glōzis syrupa).

Trauku labi aiztaisa, lik šaļdeitovā i solda 12 stuņdis. Tod sasāļdeitū masu lik arbuža pušōs, pasnādz goldā. Klōt lik pōrneiceni i kotrai personai stykla zamū glōzi i mozū lizeiceni.

## **Korstīs augļu dzierīņš**

***1 litris iudinā, 2 glōzis dzārvīņu, 5 čaja maiseni, 0,75 glōzis cukra, 0,5 glōzis cidoneju sulys, 0,25 mozōs lizeikys kanielā, 0,5 glōzis apeļsinu sulys, 0,25 mozōs lizeikys saņorkōta muskatriksta.***

Vardūšā iudinī (2,5 glōzis) ilik čaja maisēņus, pīlik garšvilys, patur 10 minoti. Izjem maisēņus, pīber cukri. Dzārvīnis saškaida, izspīž sulu, čagys vōrej iudinī (1,5 gl.) 5 minoti, izkōš i kūpā ar sulom pīvīnoj čajam. Dzierīni pasnādz korstu Zīmyssvātku vokorā, taipā Vaca goda vokorā.

## **Korstīs dzierīņš krīvu gaumī**

***1,5 litris iudinā, 5 krystnaglenis, 2 lauru lopys, 3 lelōs lizeikys kaļteitu soltūs mātru, 0,5 mozōs lizeikys kanielā, 2 lelōs lizeikys mada, cukris pec garšys.***

Madu vōrej iudinī (1 glōzā). Atlykušā iudinī vōrej garšvilys i soltōs mātrys 10 minoti, patur aiztaiseitā kotlā 10 minoti, izkōš. Škidrumus salej kūpā, pīber cukri, karsej (navōrej).

Dzer korstu.

## **Augļu voi ūgu kvass**

*400g augļu voi ūgu (ōbuli, jōņūgys i.c.) sulys, 600g iudinā, 80g cukra, 10g rauga.*

Iudini ar cukri aizvōrej, pīlej augļu voi ūgu sulu, atdzesej da 20—25°C temperaturys, pīlik sadrupynōtu voi atškaideitu raugu i syltā vītā audzej 6—8 stuņdis. Pec tam atdzysynoj i dzer, a voi salej buteļōs.

## **Rabarberu kvass**

*250g rabarberu kōtu, 1 litris iudinā, 75g cukra, 5—10g rauga, 10g īsola ekstrakta voi ūgu (dzārviņu, klubnīka i.c.) sulys.*

Rabarberu kōtus nūskoloj, sagriž škārsom plōnōs ripeļōs, pōrlej ar iudini, aizvōrej i patur 2—3 stuņdis, tod izkōš. Škidrumam pīvīnoj cukri, īsola ekstraktu voi ūgu sulu, atškaideitu raugu i syltā vītā audzej 6—8 stuņdis. Pec tam atdzesej i pylda buteļōs, globoj vāsā vītā.

## **Mada mīstenš**

*250g mada, 1 litris iudinā, 0,5 citrona voi cidonejis sulys, 5g rauga.*

Iudini aizvōrej, pīlik madu (150g), izmaisa, atdzesej da 20°C. Tod pīvīnoj sulu, atškaideitu raugu i audzej 8—10 stuņdis. Nūaugušam mīstenām pīvīnoj atlykušū madu (100g), atdzysynoj, lej buteļōs i lik vāsā vītā. Pec 2—3 dīnom mīstenš bīs čierkstūšs i garšeigs.

## Rupmaizis mīstenš

*1 kukuleiņš rupmaizis, 12,5 litri iudinā, 0,5kg cukra, 1 burcenā maizis kvasa syrups vai jasmīnu syrups, 50g rauga, 1 sauvā apeiņu.*

Škāļos sagrīztu maizi apgrauzdej, pōrlej ar vardūšu iudini (12 litri). Atstōj 10 minoti īzaviļķt. Tod caur lynu drābeiti izkōš. Tū atkōrtoj vāļ 2 ņaizis. Mozu sauveiti apeiņu iudinī (0,5 litra) vōrej 15 minoti, pīvīnoj korstam rupmaizis iudinām. Pec tam pīvīnoj cukri, syrupu korstam škidrumam i dreīži atdzysynoj da 25°C temperaturai. Izškeidynōtu, saryudzeitu raugu pīvīnoj dzierīnām, audzej 24 stuņdis, tod pōrtrauc audzeišonu (lai nabytu alkohola), salej buteļōs, dzer soltu.

Kūpā ar cukri i syrupu var pīlikķ 200g mada.

## Svātku dzierīņš

*10 litri iudinā, 6 glōzis cukra, 1 sauvā apeiņu, 2 glōzis cidoneju sulys, 20g rauga, rozīnis.*

3 glōzis cukra sausā skaurodā apdadzynoj bryunu. Iudini ar 2,5 glōzjom cukra aizvōrej, pīlej cidoneju sulu, izkauseitū, bryunū cukri, apeiņus. Kod škidrums ir atdzisš da 15–20°C, tod pīvīnoj saryudzeitu raugu. Nūlik dzierīni syltā vītā ryugķ par nakti. Teirōs buteļōs lik pa 3–5 rozīņom, pa 1 mozō lizeikai cukra, salej izkōstū dzierīni. Butelis aiztaisa, nūlik soltā vītā. Pec 6 dīnom ir dzarams.

## Bārzu sula

**I. variants.** Svaigu bārzu sulu lej traukā, pīlik cukri, rozīnis, citronu (iz 1 litra sulys 12–15g cukra, 4g rozīņu, 1/10 citrona), aplīk ar vōku, patur ustobys temperaturā 3–5 dīnys. Pec tam nas vāsā vītā. Dzarama pec 15–20 dīnom.

**II. variants.** Svaigu bārzu sulu lej stykla burkā (3 litru) vai balonā (10, 15, 25 litru ar klūdzeņu vai sakņu pynuma ītvoru), pīlik rudzu maizis gorūzys, cidoneju sulu (iz 1 litra bārza sulys 1 mozō lizeika cidoneju sulys), aiztaisa i nūlik vāsā vītā (5–10°C). Pec 4–6 nedeļom sula b̄yš ar pateikamu īskōbu garšu.

## **Dzierkstūša bārzu sula**

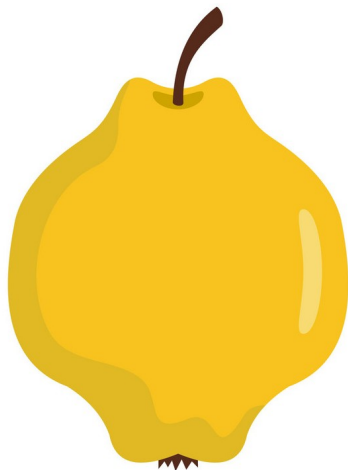
**I. variants.** Svaigu bārzu sulu pylda veina voi šampaniša buteļōs. Kotrā butelī lik 10–15g cukra, 4–5 rozīnis, nadaudž citronskōbis, pīlej bārzu sulu da butelis sašaurynōjumam, aiztaisa, propku pōrsīn ar auklu, butelis tur vāsā vītā (5–10°C) i globoj guļu. Pec 15–20 dīnom sula ir nūryugusá, dzierkstūša, ar pateikamu garšu.

**II. variants.** Svaigu bārzu sulu lej stykla voi emaleitā traukā, pīlik rudzu maizis gorūzenis, smorodu jaunūs dzynumus voi soltūs mātru zaļumus i 18–20°C temperaturā audzej 3–4 dīnys. Pec tam pylda buteļōs. Kotrā butelī lik cukri, nadaudž citronskōbis, aiztaisa, nūsīn, aizlakoļ i vāsā vītā audzej 4–5 nedelis.

## **Smorodu limanads**

*100g smorodu lopu, 0,5kg cukra, 0,75 glōzis cidoneju sulys, 10 litri iudiná, 50g rauga.*

Nūskolōtys lopys salik traukā, pīber cukri, pīlej cidoneju sulu i vardūšu iudini. Trauku pōrsadz ar drābi i syltā vītā tur 24 stuņdis. Tod pīvīnoj sadrupynōtu raugu, aiztaisa i 6 stuņdis audzej. Nūaugušu sapylda buteļōs, aiztaisa. Pec 3 dīnom limanads gotovs.



## Cidoneju izmontošona kulinarejī

Kryumu cidonejis voi saeisynōti cidonejis (Henomeļu dzymta) losa pylnā gataveibā, kod augli satur vysvairōk sulys. Nūzagatavōjuši augli satur tū pošu kū ōbuli, atskaitūt cukri. C vitamīna cidoneju augļūs ir 3—4 ŗaizis vairōk nakai ōbuļūs. Na par veļti itūs augļus sauc par zīmeļu citronu. Cidoneju sula satur 5—6% skōbis, deļtō tei var aizstōt etiki — kod iedīnā pagatavōšonai ir vajdzeigs attīceigīs skōbis procentys, taipāŗ ari citronskōbi.

*Cidoneju sulu var īgiuŗ ar vairōkim pajiēmīnim:*

### **1. Ar sulu pāra aparatu.**

Īgiutū sulu globoj soltaunikā. Cidoneju augļu bīzeni pec sulys īgiušonys var vāļ izmontōt, pīvīnojūt cukri pec garšys — peirāgu, tortu piļdiejumim, izpyutenim.

### **2. Ar elektriskū sulu spīdi.**

Īgiutū sulu sapylda buteļōs i karsej pi 85°C pušlitra butelis 15 minoti. Cidoneju sula satur daudz mīcvīlu i pektīnvīlu.

### **3. Izvalkūt ar cukri.**

Cidonejis namyzoj. Ar naryusiejušū tārauda nāzi apgrīž vysapleik da sárdái plōnys škāleitis. Traukā kōrtom pōrkaisa ar cukri. Iz 1kg augļu jem 1—1,5 kg cukra. Nūlik vāsā vītā i pec 2 dīnom nūlej rodušūs sulu-syrupu, izkōš caur divkōrt salūceitu marli: sulai-syrupam ir loba, svaiga augļu garša i smarža. Īgiutū syrupu var pavōrāt 3—5 minoti, nūsmeļūt putys. Augļu palīkys aplej ar iudini cikam iudīņš apjem augļus. Sōkumā vōrej bez cukra cikam augli palīk meiksti, tod lik cukri pec garšys. Cidoneju syrupa izmontōšona ir ļūti daudzveideiga. Var gatavōt dzierīņus, keiseļus, izpyuteņus, kremus, žeļejis, saldiejumus, augļu mārčis itt.

Cidoneju sulu izmontoj kai garšvīlu pi iedīņu paskōbynōšonys — pīmāram, šašlyku marinej cidoneju sulā. Zivš pyrms cepšonys apskōbynoj ar cidoneju sulu. Cidoneju sulu lītoj pi peļnenim, studinim. Krenus gatavojūt, etiká vītā var bīt cidoneju sula. Cidoneju sulu izmontoj zaļbareibys salatu sagatavōšonā (kirbju, bīšu, būrķōnu, svaigu kōpustu, svaigu ogūrču i.c.). Čaji pasnādz ar cidoneju škāleiņom. Ar cidoneju škāleiņom rūtoj zyvu, putynu galis iedīņus, salatus. Cidoneju sulu pīvīnoj augu ellis mārčom etiká vītā. Ŗaizjom dōrzeņu salatus pōrlej tik ar cidoneju sulu voi ar cidonejis sulys žeļejis mārči — seviški tod, kod salatus pasnādz partejōs. Augu ellis mārčom jem 1 dali cidoneju sulys, 2 voi 3 dalis ellis, sōli, moltūs pyparus, cukri (pādejū var i nalikt). Augu elli sajauc ar cidoneju sulu, sōli, pyparim.

## Svaigu ogūrcu salati

*500g ogūrcu, 1 mozō lizeika sōlá, 2 lelōs lizeikys cidoneju sulys, 1 mozō lizeika moltō cukra, 1 mozō lizeika ar kolnu sasmalcynōtu kropu.*

Nūmyzōtus ogūrcus sagrīž škāļōs daber sōli, izmaisa, traukam izlīk vōku, sakrota, ļaun 10–15 minoti pastōvāṭ. tod nūkōš rodušūs sulu. Ogūrcim pīlej cidoneju sulu, moltū cukri, kropus, izmaisa. Iz 30 minotim ogūrcus nūlik vāsā vītā.

## Salati ar tuklū gali

*2 styngrys salatu gaļvenis, 1 kiuleitš radisku, 100g Bauskas sīra, 50–100g tuklōs galis, 3 lelōs lizeikys cidoneju sulys, 3 lelōs lizeikys augu ellis, moltī pypari, lūceni.*

Salatus sagrīž gareniski, radiskys — ripeļōs, sīru saṭorkoj. Cidoneju sulu samaisa ar sōli, pyparim, elli, pōrlej salatim, izcyloj. Tukulū gali sagrīž kubiceņūs, sacap, pōrkaisa salatim. Rūtoj ar sasmalcynōtim lūcenim.

## Spinātu salati

*400g spinātu lopu, 2 lelōs lizeikys sasmalcynōtu petrazōlis lopu, 2 lelōs lizeikys sasmalcynōtu selereju lopu, 1 lelō lizeika sasmalcynōtu kropu, 3 lelōs lizeikys augu ellis, 2 lelōs lizeikys cidoneju sulys, sōļš, moltī pypari, cukris, 1–2 cīti vōreitys ūlys.*

Nūskolōtys spinātu lopys applaucej ar vardūšu iudini, atdzysušys sasmalcynoj, pīlik zaļumus, pōrlej ar mārci, izcyloj. Salatus lik traukā, rūtoj ar ūlu ripeļom.



## **Kirbju salati ar cidoneju sulu**

*600g kirbju, 8 lelās lizeikys cidoneju sulys, mads (1 lelō lizeika).*

Saṭorkōtim kirbjim pīlej sulu, pīlik nadaudz sasiļdeitu madu, ļaun vāsā vītā pōrs stuņdis pastōvāṭ.

Salatim var pīvīnōṭ aroneju sulu. Cidoneju sulys vītā var likṭ 4 lelās lizeikys cidoneju syruga i citronskōbi.

## **Kirbju i ōbuļu salati**

*250g kirbju, 200g soldskōbu ōbuļu, 50g čārmyušku ūgu, 4 lelās lizeikys cidoneju sulys, cukris.*

Gotovys, apšmucynōtys čārmyušku ūgys saspaida ar kūka vōli bīzenī, pīlik cukri pec garšys, cidoneju sulu, pec tam skaidenōs saṭorkōtus kirbjus i ōbuļus.

Salatim var pīvīnōṭ 2 lelās lizeikys augu ellis.

## **Būrkōnu i selereju salati**

*300g būrkōnu, 200g selerejis sakņu, 100g petrazōlis sakņu, 3 lelās lizeikys cidoneju sulys, sōļs, cukris, 3 lelās lizeikys augu ellis.*

Būrkōnus (navōreitus) saṭorkoj skaidenōs, vōreitu selerejis sakni i vōreitu petrazōlis sakni sagriž kubiceņūs, pōrkaisa ar sōli, cukri, pīlej cidoneju sulu, izmaisū, trauku aplīk ai vōku, nūlik iz 1 stuņdi vāsā vītā. Pyrms iesšonys īmaisa augu elli voi 0,5 glōzis kriejuma.

## **Marineiti būrkōni**

*0,5kg būrkōnu (tīvi, gari).*

*Marinadái: 0,5 litri iudiná, 4 lelās lizeikys cidoneju sulys, 1 mozō lizeika sōļs, 1 mozō lizeika cukra.*

Būrkonus nūteirēj, nūskoloj, sagriž apmāram 2cm garūs gabaleņūs, ilik sagatavotā marinadī i vōrej meikstus. Pec tam būrkonus salik teirōs burceņōs, pōrlej marinadi, aiztaisa, globoj vāsā vitā.

### **Bišu i kaļteitūs šlivu salati**

*200g bišu, 150g kaļteitu malnū šlivu, 100g valriķstu kūdulu.*

*Mārcái: 0,75 glōzis kriejuma, 2 lelōs lizeikys cidoneju sulys, sōļš, cukris.*

Vysu samaisa kūpā. Vōreitys, nūmyzōtys bīš sagriž kubiceņūs, šlivys miercej vōreitā iudinī, izjem kauleņus, rīkstu kūdulus nadaudz sasmalcyno. Salatuz pōrlej ar mārci, izmaisa. Līk salatu traukā, rūtoj ar šlivom, rīkstu kūdulu puseiņom.

### **Bīšu i krenu bīzeņš**

*200g bišu, 100g krenu saknā, 200g soldskōbu ōbuļu.*

*Mārcái: 0,5 glōzis kriejuma, 2–3 lelōs lizeikys cidoneju sulys, sōļš, cukris.*

Vōreitys bīš i ōbuļus saņorkoj skaideņōs, krenus ťorkoj iz smolkōs ťorkys. Kriejumā imaisa cidoneju sulu, sōli, cukri, krenus, bīš i ōbuļus, izmaisa. Pasnādz ar grauzdeitom maizeiņom.

### **Marineitu bīšu salati**

*400–500g bišu, 150g iudinā, 150g cidoneju sulys, 4 mozōs lizeikys cukra, 0,5 mozōs lizeikys sōlā, 1 mozō lizeika čymynu.*

Golda bītš nūvōrej, nūmyzōj, jem nāzi ar rūbenim i sagrīž īgaronūs, nalelūs gabaleņūs, salīk burkā. Marinadái iudini ar garšvīlom aizvōrej, pīlej cidoneju sulu i pōrlej bītom. Ļaun 4–6 stuņdis īzamarinā.

Marinadi izmontoj dzierīnim. 100g marinadái dalej 300g vōreita, atdzeseita iudiná.

## **Bišu i šlivu salati**

*300g vōreitys bītš, 200g svaigu šlivu, šlivu kompota voi šlivu bīzená, cidoneju sula, čymyni.*

Bītš saťorkoj skaidēņōs, svaigys šlivys applaucej, nūjem mizeni, izjem kaulēņus i kūpā ar apgrauzdeitīm čymynim īmaisa bītōs. Cidoneju sulu pīlik lai salati bītu skorbona garša.

## **Grīziņu salati**

*400g grīziņu, 400g konserveitu ogūrču, sōļš, cidoneju sula, cukris, augu ellá voi kriejums.*

Nūmyzōtus grīziņus saťorkoj skaidēņōs, pīlej cidoneju sulu (2 lelōs lizeikys), pīvīnoj sōli, cukri i sameica. Pec tam pīlik mozūs kubiceņūs sagrīztus ogūrčus, nadaudž augu ellis voi kriejuma.

## **Svaigu kōpustu, būrķōnu i kaļteitu šlivu salati**

*400g svaigu kōpustu, 100g būrķōnu, 100g kaļteitu šlivu, sōļš, cukris, cidonejis sula, selereju zaļumi.*

Kōpustus i būrķōnus saťorkoj skaidēņōs, izmierceitom šlīvom izjem kaulēņus. Salatim pīlik sōli, cukri, cidoneju sulu, izmaisa. Salatūs salīk traukā, rūtoj ar kaļteitom šlīvom, selereju zaļumim.

## **Sīra i tomātu salati**

*200g sīra, 200g tomātu, 100g svaigu ogūrcu, 4 cīti vōreitys ūlys, 1 seipuls, zaļumi.*

*Mārcái: 3 lelōs lizeikys augu ellis, 2 lelōs lizeikys cidoneju sulys, sōļš, moltī pypari, 0,5 mozōs lizeikys sinepu, cukris. Vysu samaisa kūpā putojūt.*

Sīru, tomātus, nūmyzōtus ogūrcus, ūlys sagriž gareniski, pōrlej ar mārci, izmaisa. Salatus rūtoj ar tomātim, zaļumim.

## **Marineitu kirbju i vystys galis salati**

*1 glōzā marineitu kirbju, 1 vōreitys vystys kryutežēnā, 1 soldskōbs ōbuļš, 2 cīti vōreitys ūlys.*

*Želejis mārcái: 0,5 glōzis cidoneju sulys, 0,33 glōzis cidoneju syrups, 0,25 glōzis iudinā, 5g želatīna. Sulai pīvīnoj syrupu, iudinī izmierceitu, izšķeidynōtu želatīnu.*

Ōbuļus sagriž škāleitōs, vystys gali slūksņōs, ūlys ripeļōs. Salatu sastōvdalis līk 4 porceju stykla trauceņūs, pōrlej ar puš sabīziejušū želeji. Rūtoj ar kropim.

## **Vystys galis koktelš (2 personom)**

*200g vōreitys vystys galis, 150g bumbieru, 1 cīti vōreita ūla.*

*Mārcái: 75g cidoneju, 100g iudinā, 45g cukra, 3g želatīna. Seiki sagrižtys cidonejis pōrkaisa ar cukri, atstōj 6—8 stuņdis. Pec tam sulu nūlej. Cidonejis pōrlej ar iudinī, lienī karsejūt aizvōrej i izkōš. Škidrumam pīvīnoj icukrōtu augļu izvylkumu, soltā iudinī brīdynōtu, izšķeidynōtu želatīnu.*

Vystys gali i nūmyzōtus bumbierus sagriž mozōs škāleižōs, ūlu — ripeļōs. Līk plotōs glōzjōs i pōrlej ar pušsareciejušū želeji (pyrma želeji nadaudzi sakuļ). Rūtoj ar kropim.

## **Pupeņu i rīkstu salati**

*1 glōzā boltūs, mozūs pupeņu, 1 glōzā sasmalcynōtu valrikstu kūdulu, 4 lelōs lizeikys sasmalcynōtu petrazōļu zaļumu, 2—3 lelōs lizeikys cidoneju sulys.*

Pupenis vōrej iudini. Atdzysynōtys samaisa ar sasmalcynōtim rīkstīm, zaļumim. Pīvīnoj cidoneju sulu, izmaisa. Kōrtoj salatu traukā, rūtoj ar pupeņom.

## **Marineiti kirbji**

*250g kirbju.*

*Cukra i cidoneju syrupam: 70g cukra, 100g cidoneju sulys, 100g iudinā, 1g kanielā, 2 krystnaglenis.*

Kirbjus sagriž škāļōs, nūmyzōj, atdola sāklys, jem nāzi ar rūbenim i sagriž kubveida gabaleņūs. Cukri, iudini, cidoneju sulu savōrej syrupā, kam pīlik kanielā mizeni i krystnaglenis. Syrupā līk kirbjus, lienī vōrej cikam kirbi palīk caurspeideigi. Salatus pasnādz soltus.

## **Ōbuli cidoneju syrupā**

*400g ōbuļu,*

*Cidoneju syrups: 200g cidoneju sulys, 200g iudinā, 160g cukra, kaniels, krystnaglenis.*

“Paradīzis” ōbuleišus voi “Seipuleņus” nūmozgoj, kōteņus nūkosa, nūgrīž eisōkus, izgrīž ōbuleišīm zīdkauseņus i ar tīvu kūceni sadūrsta (lai pa vōreišonys laiku nasapleistu mizenā). Iudini, sulu, cukri i garšvilys savōrej syrupā. Syrupā līk

ōbuleišus, lieni vōrej cikam īdurūt ōbuleitī ar kūceni najiut pretesteibu. Ōbuleišus nu syrupa izjem, atdzeseitus salīk burkā i pōrlej ar izkōstu, atdzysynōtu syrupu.

## **Galis i rysu salati**

*250g vōreitys kūdōs galis, 150g vōreitu rozbierstūšu rysu, 150g būrkōnu, 1 glōzā konserveitu zaļū zierneišu, 100g vōreitu selerejis sakņu, 200g konserveitu kabaču voi patisonu, 2 cīti vōreitys ūlys, lopu salati, kropi.*

*Mārcái: 0,75 glōzis kriejuma, 0,75 glōzis majonezis, 1 lelō lizeika krenu, 2 lelōs lizeikys cidoneju sulys, 1 cīti vōreitu ūlu dzaltonumi, sōļš, cukris.*

Vāļ korstus ūlu dzaltonumus ar vidiļci satryn bīzenī, pīvīnoj cidoneju sulu, krenus, kriejumu, majonezi, sōli, cukri.

Dūtūs produktus salatim sagrīž mozūs kubiceņūs i īmaisa mārcī, līk salatu traukā, rūtoj ar salatu lopom i ar sasmalcynōtu kropu, sakopōtu ūlu boltonumu maisiejumu.

## **Kapceitōs galis salati**

*300g kapceitys galis, 300g marineitu ōbuļu, 100g vōreitu selerejis sakņu, 100g vōreitu pupeņu, zaļumi.*

*Mārcái: 1 glōzā kriejuma, 2 lelōs lizeikys cidoneju sulys, 2 lelōs lizeikys sausa tōroga, 0,5 glōzis mierceitu bryuklīņu, cukris.*

Kriejumam pīvīnoj caur sītu iztreitu tōrogu, saškaideitys bryuklīnis, sōli, cukri, cidoneju sulu.

Kapceitū gali, ōbuļus, selerejis sakni sagrīž kubiceņūs i kūpā ar pupeņom īmaisa mārcī. Līk salatu traukā, rūtoj ar bryuklīņom, zaļumim.

## Jōņūgu salati

*1kg jōņūgu.*

*Marinadai: 1,5 glōzis cidoneju sulys, 0,66 glōzis iudinā, 400—500g cukra, 5 krystnaglenis. Vysu aizvōrej.*

Izavielej lelus i skaistus jōņūgu čymurus, nūskoloj, nūkolta, sakōrtoj stykla burkōs. Ar korstu marinadi pōrlej ūgys. Pec 2 dīnom škidrumu nūlej, aizvōrej i otkon korstu pōrlej ūgom.

Jōņūgu salatus izmontoj iediņu rūtōšonai. Taipaž var pagatavōt aronejis, smorodys, čārmyuškys.

## Mediejuma pastetā

*400g mediejuma (brīdš voi meža koza) galis, 200g briža voi meža kozys oknu, 100g svaigys, tuklys cyukys galis, 100g svīksta, seipuls, petrazōlá, škāleitā selerejis, sōļš, pypari, 4 paágļu ūgys, 1 lauru lopa, muskatriksts, 3 lelōs lizeikys cidoneju sulys, cukris, pīns.*

Mediejumā gali i oknys pyrms gatavōšonys 12 stuņdis miercej pīnā. Pec tam gali sagriž gobolūs i kūpā ar sagrīztu tuklū gali apcap bryunu. Pīvīnoj nadaudž iudinā, garšsакnis. garšvilys i oknys. Aiztaiseitā kotlā tuškavoj meikstu. Atdzysynōtu gali, oknys, tuklumus 3 řaizis samaļ. Īgiutai galis masai pīvīnoj tuškavōšonys škidrumu, sařorkōtu muskatrikstu (nadaudž), cidoneju sulu, cukri i saputōtu svīkstu.

## **Bīšs kriejumā**

*700g vōreitu bīšu, 30g svīksta, 100g kriejuma, sōļš, cukris, cidoneju sula.*

Nūmyzōtys bīšs saŕorkoj skaidēņōs, līk kotlā izkauseitā svīkstā i maisūt karsej. Tod pīvīnoj cidoneju sulu (2 lelōs lizeikys), sōli, cukri, izmaisa. Pirms pasnīgšonys pīvīnoj kriejumu.

## **Vōreitys selerejis**

*500g selerejis, 4 lelōs lizeikys cidoneju sulys, 2 lelōs lizeikys svīksta.*

Selerejis saknis nūskoloj iudinī, ryupeigi ar osu birsti nūmozgoj vairōkūs iudiņūs, sōlejā iudinī vōrej meikstys. Nūmyzōj, sagriž škāleiņōs voi kubiceņūs. sakarsej svīkstā, aplaista ar cidoneju sulu i pasnādz pi galis i zylvu iedīnim.

Vōreitys selerejis var pasnāgt rīvmaizis mārči.

## **Tuškvōtys selerejis**

*600g selerejis, 100g svīksta, sōļš, 2 lelōs lizeikys cidoneju sulys. 1 glōzā tumis, 2 ūlu dzaltonumi, muskatriksts.*

Nūteireitys, nūmyzōtys, nūskolōtys selerejis sagriž kubiceņūs, aplaista ar cidoneju sulu, apcap svīkstā, pec tam tuškavoj, pīvīnojūt nadaudz iudinā. Tuškavōtom selerejom pīvīnoj tumi, kurā īmaisa pyrma ūlu dzaltonumus, sōli, nadaudz ņorkōtō muskatriksta i karsej, bet naaizvōrej.

Pasnādz pi karbonadis, šniceļom.



## **Võreitys malnõs saknis (skorcioneri)**

*800g malnõs saknis, 100g svíksta, 2 lelõs lizeikys cidoneju sulys.*

Saknis navar býť põrõk tívys. Tõs ryupeigi nõkosa teiryis i tivleņ lik etiká iudinĩ voi cidoneju sulá (1 litris iudiná, 1–2 lelõs lizeikys etiká), partũ ka cytaidi saknis zaudej boltũ krõsu. Sagatavõtõs saknis 15–20 minoti võrej sõlejá iudinĩ, lik iz sĩa, nõtacynoj iudini, tod lik ŗkeivĩ, aplaista ar cidoneju sulu i põrlej ar izkauseitu svíkstu. Váľ saknis var põrkaisáť ar saťorkõtu sĩru (100g).

## **Spargeli ar svíksta-ũlu mãrci**

*1kg spargeľu.*

***Mãrcá:** 3–4 cĩti võreitys ũlys, 100g svíksta, 2 lelõs lizeikys cidoneju sulys, sõľš, moltĩ pypari, 1 lelõ lizeika sasmalcynõtu petrazõlis lapeņu.*

Nũteireitus spargeľus sasĩn kiuleiŗsũs, võrej sõlejá iudinĩ, pec tam atsĩn i salik porcejõs (250g). Mãrci var pasnãgť atseviŗski voi kotru porceji põrlej ar syltu mãrci, põrkaisa zaľumus.

Mãrcái váľ korstys ũlys põrgrĩž, izjem dzaltonumus, ar vidĩľci saspaida masá, pĩvĩnoj izkarseitam svíkstam, saputoj, pĩvĩnoj sõli, pyparus, cidoneju sulu, cĩži seiki sasmalcynõtus ũlu boltonumus.

## **Ūlys kriejumá**

*4 ũlys, 160g kriejuma, 1-2 lelõs lizeikys cidoneju sulys, sõľš, cukris.*

Cĩti võreitys ũlys põrgrĩž iz puŗom. Kriejumam daber sõli, cukri, cidoneju sulu. Lázoná ŗkeivĩ ilej mãrci i põrlik ũlu

pusēitis. Kriejumam var aizstāt ar majonezi, var jimt majonezi i kriejumam (1:1), kriejumam var pīvīnēt 2 lelās lizeikys bīšu sulys.

## **Soldonī iedīni**

*Kaļteitu augļu kompots, konserveitu augļu kompots parādzāts 4 personom, pōrejī soldonī iedīni — 2 personom.*

### **Kaļteitu augļu kompots**

*200—250g kaļteitu augļu, 100g cukra, 50g cidoneju sulys, 600g iudinā.*

Kaļteitus augļus (ōbuļus, šlivys i.c.) pōrlosa, nūskoloj, lelōkūs sagrīž iz pušom, pōrlej ar parādzātū iudinā daudzumu i ļaun sabrīst. Tod pīlīk cukri i vōrej cikam augli palīk meiksti. Gotovam kompotam pīvīnoj cidoneju sulu. Pasnādz atdzysynōtu.

### **Cidoneju i bumbieru kompots**

*200g cidoneju, 240g bumbieru, 350g iudinā, 90g cukra.*

Cidonejis sagrīž škāleižōs, pōrkaisa dali cukra, ļaun pōrs stuņdis īzacukrōt. Pōrlej iudini, pīvīnoj atlykušū cukri i vōrej. Nūmyzōtus bumbierus sagrīž škāleižōs, pīvīnoj kompotam. Vōrej cikam augli meiksti.

Atdzysynōtu pasnādz ar putukriejumam.

## Konserveitu augļu kompots

*1 burka konserveitu augļu kompota, 0,5 glōzis iudinā, 0,33 glōzis cidoneju sulys.*

Vōreitu, atdzysynōtu iudini, cidoneju sulu pīvīnoj kompota syrupam, kompotu salej plotōs glōzjōs, pīlik kompota augļus. Pasnādz ar capumim.

## Izpyutens

*100—150g cidoneju, 200g iudinā, 70g cukra, 30—40g mannys.*

Cidonejis sagrīž, pōrlej ar iudini, vōrej meikstys, tod izspaida caur sītu. Īgiutai masai pīlej nūkōstū iudini (200g). pīlik cukri, mannu i sabrīdynoj. Tod putoj cikam masa palīk gaiša, čaugona. Pasnādz ar pīnu.

## Želeja

*150g cidoneju, 200g iudinā, 90g cukra, 10g želatina.*

Seiki sagrīztys cidonejis pōrkaisa ar cukri, atstōj 6—8 stuņdis. Rodušūs sulu nūlej, cidonejis pōrlej ar iudini, lieni karsejūt, aizvōrej, pec tam izkōš. Škidrumam pīlej īcukrōtu augļu sulu, soltā iudinī izbrīdynōtu, izškeidynōtu želatinu, saracynoj. Pasnādz kai salatus voi kai soldonū iedīni ar putukriejumu.

## Krems

*100g tumis, 2 lelōs lizeikys cidoneju syrupa, 2g želatina.*

Tumi saputoj, putojūt pīvīnoj cidoneju syrupu i sabrīdynōtu, izškeidynōtu želatinu. Atdzysynoj. Pasnādzūt var

pōrkaisāt grauzdeitys auzu pōrslys voi sasmalcynōtus, grauzdeitus rīkstus.

### **Boltmaizis sacapums**

*150g cidoneju, 90g cukra, 200g nūbrīdušys boltmaizis, 200g pīna, 2 ūlys, 10g svīksta, rīvmaizá.*

Cidonejis seiki sasmalcynoj, pōrkaisa ar pusi cukra i atstōj izacukrōtis. Boltmaizái nūgrīž gorūzu, sagrīž škāļōs, pōrlej ar pīnu, ļaun 30 minoti sabrīst, tod samaisa masā, pīvīnoj cidonejis, cukri, sakultys ūlys, vysu samaisa, līk ar svīkstu īzīstā i ar rīvmaizi izkaiseitā veidnī, cap ceplī videjā korstumā 30—45 minoti.

### **Ōbuļu deserts (4 personom)**

*1kg soldskōbu ōbuļu, 0,5 glōzis cidoneju sulys, 2 lelōs lizeikys cukra, 2 lelōs lizeikys mada, 400 g sauseņu.*

Ōbuļus sațorkoj skaideņōs, pōrlej ar cidoneju sulu, pīvīnoj cukri, nadaudž sasiļdeitu madu, izmaisa. Sauseņus sațorkoj iz smolkōs ņorkys. Porceju trauceņūs līk sațorkōtus sauseņus, pōrlīk ōbuļu masu, ļaun kaidu stuņdi īzaviļķt.

Pasnādz ar putukriejumu voi saldiejumu.

### **Cidoneju keisels**

*200g cidoneju, 500g iudiná, 90g cukra, 30 g kropmelá.*

Cidonejis sagrīž plōnōs škāleiņōs, pōrkaisa ar cukri, ļaun 6—8 stuņdis sazacukrōt. Iudini aizvōrej, pōrlej augļus, pīvīnoj iudinī atškaideitu kropmeli, aizvōrej. Keiselám var pīvīnōt karamelizeitū cukri voi aroneju sulu.

Pasnādz ar pīnu.

## **Cidoneju i kirbju keiseļš**

*100—150g cidoneju, 200g kirbju, 500g iudinā, 70 g cukra, 30g kropmelā.*

Sasmalcynōtys cidonejis pōrlej ar iudini (200g), vōrej 10—15 minoti, izspaida caur sītu. Īgiutai masai pīvīnoj cukri. Atlykušū iudini i skaidenōs saṭorkōtūs kirbjus vōrej cikam meiksti. Tod pīvīnoj iudinī atškaideitu kropmeli, aizvōrej. Pasnādz ar pīnu.

Taipaṭ var vōrāṭ cidoneju i būrkōnu keiseli.

## **Marineitys cyukys i lellūpa galis škālis**

*250g cyukys galis, 250g lellūpa filejis, kvīšu myltu i rīvmaizis maisiejums, sōļš, augu ellā.*

*Marinadā: 1 glōzā iudinā, 1 glōzā cidonejis sulys. 1 seipuls, 5 pypari, krystnaglenā, 1 lauru lopa, 3 paágļu ūgys, 0,5 mozōs lizeikys cukra. Iudinī vōrej 5 minoti sasmalcynōtu seipulu, pyparus, krystnagleni, lauru lomu, paágļu ūgys, pec tam pīlej cidoneju sulu, īber cukri, aizvōrej.*

Cyukys i lellūpu gali sagrīz 4 škāļōs kotru, izdauza 0,5cm bīzys, obejis škālis salīk kūpā, vydā īgrīž vīnu golu obejom škāļom izver (kai capumus “austenis”), līk soltā marinadī i marinej 24—48 stuṅdis (pa laikam apgrūza). Pec marineišonys škālis apkolta, apvulinoj myltu-rīvmaizis maisiejumā. Lelā augu ellis daudzumā (var cyuku taukūs) škālis cap 6 minoti, pec tam 5—8 minoti karsej cepli, pōrklōjūt ar calafanu voi foleji. Galis škālis pasnādz ar captim buļvim, marineitim auglim.

Lellūpa filejis vītā var jimṭ jāra gali voi vystys kryutežu.

## **Marineiti cyukys galis kubiceni**

*500g līsys cyukys galis, tauki.*

*Marinadái: 50g seipulu, 30g cidoneju sulys, 0,75 mozōs lizeikys sōlá, 0.05g moltū pyparu, 0,5 mozōs lizeikys cukra, 1 lauru lopa.*

Gali sagriž kubiceņūs, pōrkaisa ar sōli, cukri, pyparim, sasmalcynōtu seipulu, lauru loppu — ar eļlainom rūkom garšvilys istrōdoj galī, pōrlej ar cidoneju sulu, izmaisa, izlīk akmini, marinej 2 dīnys. Marineitūs galis kubiceņus cap iz skaurodys taukūs ceplī.

Var pasnāgt kai sylvus, tai i soltus.

## **Capta peilá ar auglim**

*1 peilá, 200g kaļteitu šlivu, 8 soldskōbi ōbuli, cidoneju sula, 3 lelōs lizeikys svīksta, sōļš, moltī pypari.*

4 ōbulim izgrīž vyduceišus, sapylda ar vōreitom bez kaulenim šlivom. Sagatavōtu peili aplej ar cidoneju sulu, ītryn ar sōli, pyparim, sapylda ar atlykušōm šlivom i ōbulim, kurus sagriž četrōs daļōs (izgrīž sárdi). Peili ityn calafanā, atstōj 1 stuņdi vāsā vītā, tod iztyn nu calafana, līk skaurodā ar mugoru iz lāji, ceplī cap 30 minoti. Ar šlivom piļdeitūs ōbuļus pōrlīk ar svīksta pykučim, apkaisa nadaudz ar cukri i līk skaurodā cāptīs. Peili periodiski aplaista ar cepeša škidrumu. Piļdeitus ōbuļus izjem nu ceplá, kod tī gondreiž izcapušīs (navar ļauņ ōbulim saškeišt). Izcaptū peili sadola porcejōs, līk iz blūdys kūpā ar ōbulim. Klōt pasnādz captus buļvus.

Captu peili var pasnāgt soltu.

## **Tuškvavots truss̄ ar kaļteitom šlivoḡ**

*1kg truša galis, 100g cyukys galis (kryuteža), 2 lelōs lizeikys tauku, 200g selerejis, 200g kaļteitu šlivo, 0,5—1 glōzá cidoneju sulys, 2 glōzis iudiná, cukris, sōļš, moltī pyvari, 2 lelōs lizeikys tumis, 1 lelō lizeika kvīšu myltu, zaļumi.*

Trusi sadola gobolūs, ītryn ar sōli, pyparim i apcap kūpā ar gabaleņūs sagrīztu tuklū cyukys gali. Pīvīnoj šlivoys i gabaleņūs sagrīztu selerejis sakni, dalej iudini, pīvīnoj nadaudz cukra i tuškavoj iz lānys guntenis 1 stuņdi. Tod pīlej cidoneju sulu i turpynoj tuškavōt̄ 30 minoti. Mārci taisa nu tumī īmaiseitim, izkarseitim myltyḡ, pōrkaisa ar sasmalcynōtim zaļumim. Pasnādz ar meiceitim buļvim.

Taipaļ var pagatavōt̄ tuškavōtu nutreji.

## **Sašlyks nu nutrejis galis**

*700g nutrejis galis (bez kaulym), 100g seipulu, 100g cidonejis sulys, sōļš, moltī pyvari, sorkonī pyvari (paprika), cukris, 2 lelōs lizeikys izkauseitu nutrejis tauku, 5 lelōs lizeikys sasmalcynōtu zaļumu (petrazōlis, selerejis).*

Gali sagrīž gabaleņūs (30g), pōrkaisa ar sōli, cukri, pyparim, papriku i ar rūkom gali saspaida, aplaista ar cidonejis sulu, pōrkaisa ar zaļumim, pīlik nutrejis taukus i gali pamateigi ar rūkom sameica. Marinej 12 stuņdis. Tod cap, sadūrtus iz īsmim, ceplī voi dōrzā iz ūgļom.

## Võreita karpa

*1kg karpys, 80g garšsakņu (būrkōns, petrazōlá, seipuls), 3—4 lelōs lizeikys cidoneju sulys, sōļš, pypari, lauru lopa, petrazōlis zaļumi.*

Nūteireitu karpu vasalu voi sadaleitu pōrlej ar korstu iudini, pīvīnoj sasmalcynōtys garšsakis, cidoneju sulu, sōli, pyparus, lauru lopa i vōrej gotovu. Karpu lik iz lāzona škeiva, pōrkaisa ar sasmalcynōtim zaļumim. Zivi pōrlej ar izkauseitu svikstu. Pasnādz ar vōreitim buļvim, krenim.

Taipaļ gatavoj vōreitu leini, leidaku.

## Tuškvōtys reņģis ar boltyjom pupeņom

*700g reņģu, sōļš, paprika, 0,5 glōzis cidoneju sulys, 4 lelōs lizeikys augu ellis, 1 lelō lizeika sinepu, 5 smaržeigī pypuri (vircis), 600g vōreitu boltūs pupeņu, krenu saknā.*

Reņģis apsōlej, pōrkaisa ar papriku, saveļ veļtneišūs, sasprauž ar krenu saknis gabaleni i ellī apcap. Tuškavojamijā kotlā lik pupenis, viersā salik reņģu veļtneišūs i pōrlej ar ellī, kas samaiseita ar sinepōm, cidoneju sulu, pilik smaržeigūs pyparus. Kotlu aiztaisa i ceplī tuškavoj 15 minoti.

## Capta zivš fileja

*600g zivš filejis, sōļš, cidoneju sula, molti pypari, 1 ūla, 1 ūlys dzaltonums, 1 lelō lizeika rīvmaizis, 1 lelō lizeika kvīšu myltu, augu ellā.*

Fileji sagrīž 4 porcejōs, vīgli izdauza, aplaista nadaudz ar cidoneju sulu, pōrkaisa ar sōli, pyparim, atstōj 15—20 minoti vāsā vītā. Zivš gabaleņus apvulinoj rīvmaizis-kvīšu myltu



maisiejumā, pēc tam sakultās ūlās i sakarseitā ellī cap 8–10 minoti. Pasnādz ar captim buļvim, puču kōpustim.

### **Zivš žuljens (1 personai)**

*100g forelis filejis, 40g seipulu, 10g svīksta, 1 mozō lizeika cidoneju sulys, 40g majonezis, sōļš, cukris, 20g Holandis sīra.*

Foreli sagriž gabaleņūs aplaista ar cidoneju sulu. Seipulus sasmalcynoj, svīkstā apcap, pōrkaisa ar sōli, izmaisa. Majonezái pīlīk drusceņ cukra. Sīru sašķorkoj. Gunš-drūsā mōla pūdenī (150g tylpumā) līk foreli, pōrlīk captus seipulus, pōrlej ar majonezi, pōrkaisa ar sīru i ceplī sacap. Pasnādz ar buļvu čīpsim.

### **Golda kreni**

*200g krenu sakņu, 70g cidonejis sulys, 120g iudinā, 20g sōlá. 30–40g cukra.*

Vyspyrms krenu saknis 20–30 minoti miercej soltā iudinī, nūteirej, nūskoloj i sašķorkoj, pōrlej ar vardūšu iudini. Trauku aiztaisa i atstōj cikam kreni atdzīst. Tod pīvīnoj cidoneju sulu, sōli, cukri, izmaisa. Krenus līk mozōs burceņōs, aiztaisa.

### **Cidoneju kūka**

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

Cidoneju kreams (vārtīs recepti “Kreams”), 1 glōzā tumis, 1 mozō lizeika beznūgulšņu kafejis, 1–2 mozōs lizeikys cukra.

Ūlu dzaltonumus saputoj ar pusi dūtō cukra, ūlu boltonumu saputoj styngrōs putōs ar atlykušū cukri i kūpā ar izsejōtim myltyim īmaisa ūlu dzaltonumā.

Torta veidni pōrlīk ar pergamentu, īzīž ar taukim, lik masu i cap ceplī videjā korstumā. Izcaptu, atdzysušu pōrziž ar recāž sōkušū cidoneju kremu (var izmontōž cidoneju želeji). Tumi (35%) saputoj ar cukri, pīlīk kafeji i ar putukriejumu rūtoj kūku.

## **Kekss “Cidoneja”**

*1 glōzā cidoneju džema (vārtīs recepti "Cidoneju džems"), 0,5 glōzis cukra, 2 glōzis kvīšu myltu, 2 ūlys, 2 mozōs lizeikys cepšonys puļvera.*

Ūlom pīvīnoj cukri, džemu, kefiru, izsejōtus myltus, samaiseitus ar cepšonys puļveri, masu pamateigi sakuļ, lik ar taukim īzīstā i ar rīvmaizi izkauseitā veidnī (ar tukšu vydu) i cap ceplī videjā korstumā apmāram 35—45 minoti. Izcaptu, atdzysušu pōrkaisa ar moltū cukri.

## **Cidoneju i augļu kompots**

Pīmārōtōkī augli jauktīm cidoneju i augļu kompotim ir ōbuli i bumbieri. Lai cidoneju garša piļneigi nanūmōktu ōbuļu i bumbieru garšu, bet pīškiertu tīm pateikamu skōbumu, iz 1kg augļu pīvīnoj tik 100—150g cidoneju. Ōbuļus voi bumbierus nūskoloj, nūmyzoj, izjem sāklys i pōrlej ar korstu cukra syrupu, trauku nūsadz i atstōj 1—2 stuņdis, pec tam sapylda burkōs, kōrtōs ar nūteireitom i 5mm bīzōs škāļōs sagrīztom cidonejom. Pōrlej cukra syrupu, ar kurū beja pōrlīti ōbuli voi bumbieri. Cukra syrupa gatavōšonai iz 1 litri iudinā jem 400—500g cukra. Burkys karsej pi 75°C — pušlitra burkys karsej 10—12 minoti, litra burkys — 12—15 minoti, 3 litru burkys — 18—20 minoti.

Pec pasterizeišonys konservu globošonys laikā nūteik skōbis i cukra izleidzynōšonōs storp auglā gabalenim i cukra syrupu, partū kompots sasnādz lobōkū garšu mienesi pec sterilizeišonys.

## **Cidoneju i kirbju kompots**

Nu cukra i iudinā izvōrej syrupu i vardūšā syrupā ilik pusi nu nūteireitom i 0,5cm gabaleņūs sagrīztom cidonejom, ļaun aizavōrāt, tod cidonejis ar putu nūsmeļšonys lizeiku izjem nu syrupa, kurā pec tam apvōrej atlykušōs cidonejis. Kod cidonejis izjymtys, syrupā ilik kirbjus i vōrej 3 minoti, tod ar lizeiku izjem i sapylda burkōs kōrtōs ar cidonejom, pōrlej cukra syrupu i pasterizej pi 75°C, karsejūt pušlitra burkys — 10 minoti, litra — 15 minoti. Iz 1kg kirbju jam 200g cidonejis augļu, 1 litri iudinā i 800g cukra. Ar cidonejom sagatavōti kirbi ir cīž garšeigi i kai salati pi galis i zyvu iedīnim.

## **Cidonejis ar bītom**

Sorkonōs golda bīš vōrej meikstys, nūmyzōj, sagrīž gabaleņūs, sapylda burkōs, likūt pa storpom nūteireitys, sagrīztys cidonejis i pōrlej cukra iudini (1 litris iudinā, 200g cukra).

Burkys pasterizej pi 75°C pušlitra burkys — 15 minoti, litra burkys — 20 minoti.

Taipaž gatavoj cidonejis ar būrķōnim.

## **Cidoneju džems**

*1kg cidoneju, 1kg cukra, 1 glōzā iudinā.*

Cidoneju augļus nūmozgoj, sagrīž seikūs gabaleņūs. Katlenī ilej iudini, imat cidonejis, savōrej masā, pīlik cukri i

võrej da gataveibai, t.i., kod iz solta škeiva iztacynoj pilīni — pilīnš naizplyust. Korstu džemu sapylda burceņōs i aplīk ar vōku.

## **Cidoneju bīzeņš**

Sakarā ar lelū skōbis saturu cidoneju augļūs, nu tīm pagatavōtī džemi i bīzeni ir stypri koncentreiti. Izmontojūt cidoneju augļus cukra ekstrakta īgiušonai, tīm izgaist dalā skōbis i deļtō tūs pec ekstrakta īgiušonys var vāļ izmontōt bīzeņu i džemu gatavōšonai. Lai šaidus augļu gabaleņus izvōreitu meikstus, tūs pōrlej ar korstu iudini i ļaun 24 stuņdis pastōvāt, tod maisūt vōrej, cikam tī palīk meiksti, pīvīnoj cukri da vajdzeigijam soldonumam i vōrej cikam daboj bīzu masu, korstu sapylda burkōs, aizsīn, (izlīk vōceni).

Cidoneju bīzeni var pagatavōt ar ōbulim. Ōbuļus i cidonejis jem vysaidōs attīceibōs (leidzeigōs daļōs voi vairōk). Ōbuļus pīvīnoj cidonejom pyrms cukra ībieršonys, lai i ōbuli vōrejūtīs saškeistu.

## **Cidoneju kompots**

***1,2kg cidoneju, 1 litris iudinā, 700g cukra.***

Augļus salosa pynā gataveibā. Augļus nūmozgoj, sagrīž plōnōs škāleitōs, pōrlej ar vardūšu cukra syrupu i ļaun stōvāt cikam syrups atdzist. Tod syrupu nūlej i cidoneju škālis salīk izkarseitōs burkōs. Cukra syrupu izkōš caur divkōrt salūceitu marli, vāļražiz karsej da 90°C i pōrlej auglim. Burkai izlīk dezinficeitu metala vōceni, pīvaļcej i lik 50°C syltā iudini — pasterizej 85°C temperaturā: pušlitra burkys — 10 minoti, litra burkys — 15 minoti.

Pec pasterizeišonys burku aizvaļcej, patur pušstuņdi, apgōž ar vōceni iz lāji. Atdzysynoj.

## **Cidoneju īvōriejums**

*1kg cidoneju, 1,2kg cukra, 0,2 litri iudinā.*

Īvōriejumam litoj piļneigi gotovus augļus. Cidonejis sagriž škāleiņos i blanšej 8—10 minoti (tur vardūšā iudinī). Augļus pōrlej ar vardūšu syrupu, patur 2—3 stuņdis i pec tam sōk lieni vōrāt. Vōrej 5—19 minoti trejūs pajiemiņūs pa 2 stuņdom. Pādejū řaizi vōrejūt, īvōriejumam pīber 200g cukra iz 1 litri syruga (kai papyldu dali, kūpejis cukra daudzums —  $1,0+0,2=1,2$ kg). Gotovu īvōriejumu korstu lej burkōs, aiztaisa burkys.

Cidonejis var vōrāt kūpā ar ōbulim.

## **Cidonejis ar cukri**

*1kg cidoneju, 1kg cukra.*

Piļneigi gotovus augļus nūmozgoj, sagriž škāleiņos, tur vardūšā iudinī 5 minoti. Ar putu smeļšonys lizeiku augļus izjem nu korstō iudinā, līk katlenī, īber cukri i vōrej 5 minoti. Tod pylda izkarseitōs burkōs i hermetiski nūslādz.

## **Ōbuļu i cidoneju īvōriejums**

*1kg ōbuļu, 1kg cukra, 1 glōzā iudinā, 500g cidoneju syruga.*

Nūmyzōtūs ōbuļus sagriž 1,5cm bīzōs škālōs i iz 10—20 minotim miercej 1% citronskōbis iudinī, pec tam plaucej 4 minoti korstā iudinī. Lai ōbuļu škāleitis nasaškeistu i ōbuli vōreišonys laikā palyktu caurspeideigi, īvōriejums jōvōrej ar pōrtraukumim, pīlikūt cukri syrupam pa daļom. Vyspyrms

500g cukram pīlej 1 glōzi iudiná i vōrej 2 minoti, nūjem putys, īsvīž ōbuļu škāleitis, kotlu aiztaisa i ļaun ōbulim mierķt syrūpā 3—4 stuņdis. Tod syrūpu nūlej, pīvīnoj atlykušū cukri, īsvīž ōbuļu škāleitis i vōrej 5 minoti, nūjem nu guntenis i ļaun otkon ōbulim mierķt syrūpā 3—4 stuņdis. Pec tam pīlej cidoneju syrūpu, vōrej cikam īvōriejums gotovs (cukra dali var samozynōt, palelynojūt cidoneju syrūpa dali).

## **Cidoneju limanads**

*0,5—1kg cidoneju, 5 litri iudiná, 0,5kg cukra.*

Sasmalcynōtys cidonejis pōrkaisa ar cukri, ļaun īzacukrōtis 6—8 stuņdis, tod pōrlej ar iudini i vōrej 10—15 minoti, izkōš, dzer soltu.

## **Cidoneju dzierīņš**

*400g cidoneju sulys, 120g ōbuļu syrūpa, 400 iudiná.*

Vardūšá iudinī pīlej syrūpu, sulu. Dzer soltu.

## **Pīna i cidoneju koktelš**

*600g pīna, 200g saldiejuma, 3 lelōs lizeikys cidoneju syrūpa.*

Putōtōji īlej soltū pīnu, pec tam saldiejumu i syrūpu. Putoj 1 minotu. Salej 4 glōzjōs. Dzer caur ciseni.

## **Cidoneju sulys i saldiejuma koktelš (1 personai)**

*0,5 glōzis cidoneju sulys, 100g saldiejuma.*

Saldiejumu ar sulu saputoj, lej glōzī.

## **Pīna i cidoneju bīzená koktelš (1 personai)**

*150g pīna, 50g cidoneju bīzená, lada gabaleni.*

Putōtōjī lik augļu bīzeni, lada gabaleņus (2–3), vōreitu, atdzysynōtu pīnu, saputoj.

## **Cidoneju morss (4 personom)**

*100g cidoneju augļu, 1 litris iudiná, 175–100g cukra.*

Cidoneju augļus sagrīž plōnōs škāleiņōs, pōrlej ar iudini, aizvōrej, ļaun 2–3 stuņdis īzaviļķt, tod izkōš. Škidrumam pīvīnoj cukri, aizvōrej. Dzer soltu.



## Produktu māru i masys saleidzynōjums

Produktu nūsaukums	Produktu masa (g)		
	glōzā 250cm <sup>3</sup>	lelō lizeika	mozō lizeika

### **Mylty, putrōmi, pōkšaugi**

Kvišu mylty	160	25	10
Kropmelš	200	30	10
Manna	200	25	8
Ozbors	180	20	8
Rysi, prosa	230	25	—
Dryči	220	20	—
Auzu pōrslys	90	15	—
Pupenis	220	—	—
Zierni	200	—	—

### **Pīns, pīna produkti, tauki**

Pīns	250	20	—
Ībizynōts pīns	—	30	12
Tumā	250	15	5
Kriejums	250	25	10
Sviksts, tauki, augu ellá	240	20	5

### **Cukris, sōļš, garšvīlys**

Smolkīs cukris	200	25	10
Moltīs cukris (pūdercukris)	180	15	8
Mads	325	30	15
Sōļš	320	30	10
Citronskōbá	—	25	8
Dzaramō soda	—	28	12
Želatins (puļverš)	—	15	5
Rīvmaizá	150	18	5
Rozīnis	180	250	—



## Dōrzeni, augli, ūgys

Videja leluma auglis 1 gob.	Masa (g)	Ūgys (1 litris)	Masa (g)
Buļvš	100	Dzārvīnis	750
Kōpusta golva	1500	Meļneicys	600
Būrkōns	75-100	Klubnīks	650
Petrazōlá	50	Aviškys	560
Seipuls	50-75	Smorodys	720
Selereja	100	Jōņūgys	600
Ogūrcš	100	Agrystys	650
Tomāts	75-100	Vīšnis	700
Bīš	100-150		
Ōbulš	100		

**Antoņina Masiļūne**

**“Povōru grōmota” latgaļu valodā.**

Māksliniece Diāna Šlahtoviča.

Izdevējs: Paju sabiedrība “Rēzeknes Panorāma”.

Reģistrācijas Nr. 2—0569. Pas. Nr. 733. Metiens 15000 eks.

Ofsettehnikā. Datorsalikums.

Iespiests Madonas tipogrāfijā,

229220 Madonā, Saieta lauk. 2.