

Anna Zariņa

# NU LATGAĻU POVĒRU GRĒMOTYS

Soldoni i myltu iedini

## S A T U R S

RUPĒS MAIZIS KŪKA	VANILIS PLĒCINEIŠI
BISKVĪTU KŪKA	VANILIS RADZENI
KAKAO TORTS-KŪKA	RĪKSTU PLĒCINEIŠI
SNĪGA KŪKA	RĪKSTU PUTU PLĒCINEIŠI
SĒLŠ-MAIZIS KŪKA	SMIĻKŠU KŪKA
AUZU PĒRSLU CAPUMI	„VĪNIS” VAFELIS
RĪKSTENI	KOKOSMYLTU CAPUMI
JĒŅŪGU RAUSEIŠI	FRANČU ČAJA CAPUMI
RĪKSTU KŪKA	ŪLU STANDZENIS
ALEKSANDRA KŪKA	MANDEĻU RADZENI
VANILIS TORTS	SĒLÁ STANDZENIS
SVĪKSTA KREMS	SĪRA STANDZENIS
KAKAO SVĪKSTA KREMS	KUGINĪKU MAIZÁ
VEINA KREMS	TYUKSTŪŠGODU MAIZEITIS
IUDINÁ BURBULI	BISKVĪTU VEĻTNIS
STĪBRENI	ŠOKOLADIS VEĻTNIS
ČAJA LAPENIS	AUZU MYLTU KEISELŠ
VANILIS KRAUKŠKEIŠI	

„Tāvu zemes kalendars” 1977

## RUPŌS MAIZIS KŪKA

MEIKLĀI: 250 g rīvmaizis; 12 ūlys; 250 g cukra; ½ mozōs lizeicenis kanielā; 8 naglenis; 2 mozōs lizeicenis cepšonys puļvera.

PIĻDIEJUMAM I GREZNŌŠONAI: 1 kg ōbeļu; 1 litris putu kriejuma; ½ standzenis kanielā; 2—3 plōksneitis želatina; cukri (pec vajdzeibys i garšys) i cukra syrupā savōreitys ōbeļu škālis.

### GATAVŌŠONA

Sakuļ ūlu dzaltonumus ar pusi nu vysys cukra i sasmalcynōtom garšvilom, labi saputoj, tod pīlik rīvmaizi ar cepšonys puļveri, īcyloj ar pōrejū cukri, saputoj ūlu boltonumu.

Masu cap iz ŗaizis sagatavōtā formā gaiši bryunu i sagriž trejs kōrtōs.

Storp pyrmū i ūtrū kōrtu lik soldonū ōbeļu masu, kū pagatavoj šaidā veidā: ōbeļus sagriž i ar mozu iudinā pīdavu savōrej meikstus, izspīž caur sīteni, pīlik cukri pec garšys i vāļ savōrej.

Storp ūtrū i trešū kōrtu īpylda putu kriejumu, kam pi putōšonys pīlykts cukris, vanilā, i moza iudinā pīdavā izkauseits želatins.

Kūkys viersu nūzīž ar grauzdeitu cukri i aplīk ar cukra syrupā apvōļōtom, spyłgti īkrōsōtom ōbeļu škāļom. Molys var apkaisāt ar rīvmaizi.

## BISKVĪTU KŪKA

MEIKLĀI: 12 ūļs; 250 g cukra; 100 g kvīšu myltu; 100 g kartupeļu myltu; ½ standzenis vanilá.

PIĻDIEJUMS: 1 litris svaiga klubnīka; 200 g cukra; 1 glōzi pīna; 5—6 ūlu dzaltonumi.

### GATAVŌŠONA

Meiklái sakuļ ūlu dzaltonumus ar pusi nu vysa cukra, pīlīk garšvīlys i labi saputoj; tod īcyloj ar atlykušū cukri, saputoj ūlu boltonumus i myltus.

Meikli cap trejs kōrtom voi vysu iz řaizis i sagrīž trejōs, vīnaida leluma daļōs.

Pīļdiejuma masai sakuļ ūlu dzaltonumu ar cukri, pīlej 1 glōzi korsta pīna i maisa iz gunš cikam škidrums sabīzej (navar vōrātīs), tod ļaun masai atdzist i sajauc ar nūteireitu i saškaideitu klubnīku.

Viersa apdarái var jimt citrona glazuru i papyldynōt tū ar vasalom klubnīka ūgom.

## KAKAO TORTS-KŪKA

MEIKLĀI: 250 g kvīšu mylty; 250 g cukra; 3 ūlys; ½ glōzis iudinā; 2 mozōs lizeicenis cepšonys puļvera;

PIĻDIEJUMAM: 2 lizeikys kakao puļvera; 1 glōzi pīna; 300 g cukra; 1 lizeiku svīksta i saputoj cukri ar ūlu, pīsejoj myltus ar cepšonys puļveri.

### GATAVŌŠONA

Pīlej iudini meiklāi, labi sakuļ (izjauc), līk formā i cap vysu iz ŗaizis.

Atdzysynōtu capumu sagriž 3 vīnaidōs bīzuma kōrtōs.

Pīļdiejumu pagatavoj šaidā veidā:

Savōrej pīnu, cukri, kakao pypurus pabīzā masā, tod pījauc 1 lizeiku svīksta; masu atdzysynoj i tod īziž capuma storpys.

Kūkys viersu pōrvalk ar vālamū glazuru.

Kūkys molu apdarāi jem rīvmaizi voi glazuru.

## SNĪGA KŪKA

Jem biskvītu kūkys meikli trejom kōrtom.

PIĻDIEJUMAM: 400 g smolkō cukra; 400 g svīksta; 10 ūlu boltonumi.

### GATAVŌŠONA

Labi saputoj ūlu boltonumus, pīber cukri i putoj iz sylta povōrda cikam ūlu boltonums palīk cīts, a cukris izalaidš.

Tod pīlīk izmeiceitu svīkstu, saputoj leidz masa palīk styngra.

Šū piļdiejumu līk storp sagatavōtōm meiklis kōrtom i ar tū nūziž kūkys (torta) molys.

Tod ar korstā iudinī mierceitu nāzi sadola gobolūs, ar atlykušō piļdiejuma masu, laižūt tū caur piltuvi, garnej viersu vālamā rokstā.

Pec vieleišonōs garnituru var papyldynōt ar sacukrōtom citrona voi apeļsinu myzom, voi ar žeļejis gabalenim.

# SŌLS-MAIZIS KŪKA

(voi lelmaneibys kūka)

200 g kvīšu myltu; 200 g cukra; 15 ūlys; 2 citronu myzys; 3 lizeikys kakao puļvera; 800 g ōbeļu īvōriejuma i glazura pec izvielis.

## GATAVŌŠONA

Saputoj ūlu dzaltonumus ar cukri, satryn citronu myzys, tod pījauc saputōtus ūlu boltonumus, pīsejoj myltus i labi samaisa.

Nu meiklis izcap 7 ovālys plōksnis, vīnu par ūtru mozōkys. Šam nūlyukam izlūka nu papeira kotrai sovu formu, kurā īpylda meikli, nūleidzynojo i cap mārōnā syltumā 15–20 minoti.

Atdzysušys plōksnis nūjem nu papeira, apakšā līk lelōkū, pōrklōj tū ar īvōriejumu; izlīk nōkušū pec leluma i tai tōļōk.

Tai izaveidōš 7 stōvu kukulš.

Tū pōrlej ar kakao zīdi i garnej ar pīmārōtu glazuru pec izvielis.

## AUZU PĒRSLU CAPUMI (naraudzeitys meiklis capumi)

PAMATVĪLYS: 200 g auzu pērsļu; 50 g rupu kvīšu myltu; 100 g svīksta; 25 g rīkstu; 1 ūla.

### GATAVĒŠONA

Svīkstu saputoj ar cukri, pīlīk ūlu, labi sajauc, pīber sasmalcynōtus rīkstus, auzu pērslys i kvīšu myltus.

Jem meiklis piceņus (ar diveju čaja lizeiceņu paleidzeibu) salīk iz nūzīstys plātš i cap māronā syltumā.

### RĪKSTENI

PAMATVĪLYS: 400 g kvīšu myltu; 400 g cukra; 5 ūlu boltonumi; ½ pušstandzenis vanilis voi 2 sagrauzdeiti kardamona gryudeni.

### GATAVĒŠONA

Ūlu boltonumu saputoj ar cukri, pamosam pīvīnojūt myltus i cytu. Meikli jem mozim picenim, savulinoj bumbeņōs, salīk iz plātš i cap.

## JŌNŪGU RAUSEIŠI

750 g kvīšu myltu; 70 g svīksta; 300 g moltō cukra; 1 vasala ūla; 14 ūlu dzaltonumi; nāža gols amoneja i druska kanielā.

### GATAVŌŠONA

Nu šōs meiklis izveidoj 6 lūdeitis i salīk cīšā ryndā, tod saspīž ploskonys, pōrzīž ar ūlu i cap korstā ceplī. Šōs maizeitis pa pōrim saspīž kūpā, likūt storpā jōņūgu želeji.

## RĪKSTU KŪKA

MEIKLĀI: 500 g valrīkstu kūdulu; 16 ūlys; 400 g cukra.

PIĻDIEJUMAM: 5—6 ūlu dzaltonumi; 100 g cukra; 1 litris tumis voi pīna.

### GATAVŌŠONA

Nu vysim valrīkstīm atjem apmāram 20 pušķūdulus, pōrejūs samaļ. ¼ dali nu rīkstu myltym atstōj piļdiejumam.

Sakuļ ūlu dzaltonumu ar cukri, pījauc masai rīkstu myltus, saputoj ūlu boltonumu i izcap nu meiklis 4 kōrtys par sevi.

Tod sakuļ 5—6 dzaltonumus ar 100 g cukra, pīlik pi tumis voi pīna atstōtūs rīkstu myltus i sakarsej masu pastōveigi kuļūt cīkam sōc vōrātīs.

Tod atdzysynoj kremu i īpylda storp capuma kōrtom.

Viersu pōrvalk ar gaišu glazuru i izrūtoj ar atstōtīm valrīkstu kūdulym.



# ALEKSANDRA KŪKA

## (jaukta svīksta - ūlu meiklā)

MEIKLĀI: 400 g kvīšu myltu; 400 g svīksta; 6 ūlys; 400 g soldonūs mandeļu.

PIĻDIEJUMAM: 600 g labi cukrōta īvōriejuma. (Pec vieleišonōs)

### GATAVŌŠONA

Izsejōtim myltym pīlik seiki sasmalcynōtu, nasōleitu voi izmozgōtu svīkstu, cukri, nūlūbeitys i sasmalcynōtys mandelis i sakultōs ūlys. Vysu tū sameica soltā vītā leidz meiklā palīk volkona i nalypst vairs pi rūkom.

    Tod nūlik tū soltā vītā voi iz lada;

    Izklōtnī, pec 3—4 stuņdom sadola četrōs daļōs i cap kotru kōrtu par sevi.

    Kotru plōkšņu storpā īpylda ūgu voi cytu īvōriejumu, pec kam torta (kūkys) viersu i molys pōrvalk ar citrona glazuru.

# VANILIS TORTS

## (teira svīksta meiklā)

MEIKLĀI: 400 g svīksta; 160 g cukra; 200 g kvišu myltu; 4 lizeikys skōba kriejuma; 1 citrona myza; 2 lizeicenis cepšonys puļvera.

PIĻDIEJUMAM: 25 g cukra; 10 g kvišu mylty; 1 glōzā pīna; 1 ūla; 1 lizeicená svīksta; 1 standzenā vanilis moltō cukra apkaiseišonai.

### GATAVŌŠONA

Saputoj labi svīkstu ar cukri i citrona myzu, pīlik kriejumu i pīsejoj myltus ar cepšonys puļveri.

Meikli labi sameica i atdzesej; tod sadola 3 daļōs i izveļtej kotru iz teira papeira, apmāram ½ centimetra bīzumā, i cap kotru par sevi iz plātš lānā syltumā, koleidz teik gaiši bryunys.

Tod vysys trejs capuma plōksnis salik kūpā vīnu viers ūtrys i storpōs īziž vanilis kremu, kū sagatavoj šaidā veidā:

Ūlu, cukri, vanilis myltus, svīkstu i pīnu, salik katlenī i maisūt lieni sylda, koleidz masa sōc bīzāt. Gotovū tortu pōrkaisa ar moltū cukri, molys apkaisa ar soldonū rīvmaizi.

## SVĪKSTA KREMS

VĪLA: 6 ūlys; 250 g cukra; 500 g tumis; 125 g moltō cukra.

### GATAVŌŠONA

Ūlys sakuļ ar cukri, tod pījauc tumi i nadaudz svīksta, kū saputoj ar moltū cukri.

Tys ir pamatkrems, kam pec patykys pījauc dažaidys garšvīlys.

## SVĪKSTA I KAKAO SVĪKSTA KREMS

PAMATVĪLYS: 500 g cukra; 600 g tumis; svīksts pec vajdzeibys; 25 g kakao.

### GATAVŌŠONA

Cukri vōrej ar iudini leidz 86 grādi, tod pakōpeniski pījauc tumi, svīkstu, i svīkstā izkauseitū kakao.

Šam pamatkremam pec garšys var pījaukt vysaidys garšvīlys i augļu sulys.

## VEINA KREMS

PAMATVĪLAS: 12 ūlys; 300 g cukra; 100 g pūdermyltu; 1 litris iudinā; ½ litra boltveina.

Masu sajauc i aizvōrej, sapylda pec atdzisšonys.

## IUDINĀ BURBULI

(8 — 10 pers.)

PAMATVĪLYS: 250 g kvīšu mylty; 50 g svīksts; 8 ūlys; 1 lizeicēnā sōlā; 1½ lizeicēnis iudinā; tauki vōreišonai; moltis cukris apkaiseišonai.

### GATAVŌŠONA

Aizvōrej iudini ar svīkstu i sōli, pīber pamosam izsejōtus myltus, kuļ meikli iz gunš, koleidz tei atlypst nu kastrulā.

Atdzysušai meiklāi pījauc ūlu dzaltonumu, tod pījauc sakultu ūlu boltonumu. Tod nūdur nu meiklis nalelus piceņus, laiž tauku kotlā i vōrej koleidz tī sabrīst i palik bryuni.

Tod nūsausynoj iz syuklā, apkaisa ar moltū cukri i lik goldā ar ivōriejumu.

## STĪBRENI

(5 — 6 pers.)

PAMATVĪLYS: 200 g kvišu myltu; 75—100 g cukra; 1 ūla; ½ glōzis kriejuma; 1 nāža gols brīža roga sōlā; 1 citrona myza, tauki vōreišonai, i moltis cukris apkaiseišonai.

### GATAVŌŠONA

Saputoj ūlu ar cukri i citrona myzu, cikam cukris izkusš, tod pīlīk kriejumu, iudinā laseitī izkauseitū brīžroga sōli (voi cytu izcālōji) i myltus. Meikli labi sameica, tod izvulinoj nāža mugorys bīzumā i sagriž 10—12 garōs i 3—4 centimetri plotōs slūksņōs.

Ar osu nāzi vīnu molu kotram gobolam sagriž seikōs bōrkstīs.

Tod ap nasagrīztū molu sapyn kūpā vysu veidōjumu, i aiz tō turūt īlaiž vardūšūs taukūs.

Taukūs sabryunōtūs capumus atdzesej i apkaisa ar moltū cukri.

## ČAJA LAPENIS

PAMATVĪLYS: 185 g kvīšu myltu; 60 g moltō cukra; 100 g svīksta; 3 ūlu dzaltonumi i drusku citrona myzys.

### GATAVŌŠONA

Meikli izvulinoj 6 milimetru bīzumā, īspīž plōcineišūs rūbainys lopys formā, pōrvalk ar ūlu boltonumu i pōrkaisa ar rupū cukri. Lapenis cap izdūbtā formā.

## VANILIS KRAUKŠKEIŠI

PAMATVĪLYS: 375 g svīksta; 250 g cukra; 250 g nūlūbeitys mandelis; 6 ūlu boltonumi; 500 g kvīšu myltu i vanilā pec garšys.

### GATAVŌŠONA

Svīkstu sakuļ ar cukri, tod sasmalcynōtōs mandelis sajauc ar ūlu boltonumu, pilīk svīkstam i pījauc myltus.

Meikli laiž caur rūbainu formu iz plāts, slūksni sadola 7 centimetri garūs gobolūs, atdola vīnu nu ūtra i lik masai cāptīs.

## VANILIS PLŪCINEIŠI

PAMATVĪLYS: 500 g kvīšu myltu; 800 g svīksta; 200 g cukra; 2 ūlys i drusku vanilis.

### GATAVŌŠONA

Nu meiklis izveidoj plūcineišus 6 centimetru caurmārā i izcaptu pōrvalk ar vanilis glazuru.

## VANILIS RADZENI

PAMATVĪLAS: 400 g kvīšu myltu; 150 g moltō cukra; 350 g svīksta; 125 g sasmalcynōtys, nūlūbeitys mandelis; 3 ūlu dzaltonumi; 2 vanilis standzeņu izkaseitys sārdis.

### GATAVŌŠONA

Meikli sadola nalelūs pykūs, izveļtnej tū garonōs standzeņōs ar smailim golym, 6½ centimetri garumā.

Salik iz plātš, salic radzeņu formā i cap korstā ceplī.

Pec izjimšonys nu ceplā pōrkaisa ar vanilis cukri.

## RĪKSTU PLŌCINEIŠI

PAMATVĪLYS: 625 g kvīšu myltu; 500 g svīksta; 200 g moltō cukra; 125 g sagrīztu lozdu rīkstu kūduly; 1 ūla i drusku citrona myzys.

### GATAVŌŠONA

Nu meiklis izveidoj četrstūrāinu slūksni, 6½ centimetru plotumā i 2½ cm. bīzumā, tod sagrīž tū 7 milimetri bīzōs škāleitōs i cap videji korstā ceplī.

## RĪKSTU PUTU PLŌCINEIŠI

PAMATVĪLYS: 625 g cukra; 20 ūlu boltonumu; 300 g grīztu, grauzdeitu rīkstu kūdulu; 200 g samoltu mandeļu; 100 g pūdermyltu i 90 g sasmalcynōta arozana.

### GATAVŌŠONA

Saputoj ūlu boltonumus, pīlik pōrejōs vīlys i labi sajauc. Šū masu laiž caur piltuvi iz īzīstys skaurodys spiralveideīgūs plōcineišūs, apmāram 7 milimetri bīzumā i cap ceplī.



## SMĪLKŠU KŪKA

PAMATVĪLYS: 700 g kvīšu myltu; 500 g sviĥsta; 200 g izsejōta (smolka) cukra i drusku vanilis.

### GATAVŌŠONA

Meikli vyspyrms atdzesej, izvulinoj 9 mm bīzumā i izspīž ripelis ap 10 cm izmārā.

Salīk ripelis iz skaurodys, sagrīž 8 daļōs i cap korstā ceplī.

Gotovūs capumus pōrkaisa ar vanilis cukri.

## „VĪNIS” VAFELIS

PAMATVĪLYS: 375 g kvīšu myltu; 250 g sviĥsta; 250 g cukra; 250 g smolki sakopōtys, nūlūbeitys mandelis; 2 ūlys i drusku citrona myzys.

### GATAVŌŠONA

Nu šōs meiklis izvulinoj 2 kvadratveideigys plōksnis, (38 cm).

Vīnu nu tōm pōrvalk ar ūlu boltonuma glazuru i tod obejis cap lāna korstuma ceplī.

Pec tam naglazeitū kvadratu pōrklōj ar jōņūgu želeji.

Izlik viersā glazeitū kvadratu i sagrīž vāļ korstu četrstyurainōs daļōs — gobolūs.

## KOKOSMYLTU CAPUMI

PAMATVĪLYS: 100 g cukra; 100 g kokosmyltu; 1½ ūlu boltonuma; 20 g rikstu myltu.

### GATAVĒŠONA

Ūlu boltonumus saputoj, pīber cukri i kokosmyltus, sylda maisūt iz povōrda, koleidz cukris izškeist.

Plāti nūzīž ar svīkstu, nūpyuš ar myltym, tod ar lizeikys paleidzeibu izveidoj mozys figurenis.

Cap videji korstā ceplī 10—15 minoti.

Pasnādz pi čaja i kafejis.

## FRANČU ČAJA CAPUMI

PAMATVĪLYS: 250 g cukra; 500 g svīksta; 700 g kvīšu myltu; 1 ūla, citrona myza.

### GATAVĒŠONA

Svīkstu izmozgoj, izspīž iudinā dalis, tod saputoj ar cukri, pīlik vasalu ūlu i putoj vāļ cikam cukris izkusš.

Tod pīber citrona mizeni, pīlik myltus, ōtri sajauc. Masu lik audakla kuleitī ar rīvainu cauruleiti golā. Iz naīzīstys plātš izspīž dažaidys figurys. Cap videji korstā ceplī gaiši dzaltonu. Pasnādz pi veina, kafejis, čaja.

## ŪLU STANDZENIS

PAMATVĪLYS: 25 g svīksta; 100 g myltu; 25 g cukra; 4 ūlu dzaltonumi, citrona mizená, nāža gols brīžroga sōlá.

### GATAVŌŠONA

Myltus izsejoj, samaisa ar cukri, satryn citrona mizeni, pīsyt ūlys i vysu samaisa.

Plāti nūzīž ar svīkstu, nūkaisa ar myltym.

Masu salīk pergamenta papeira piltuvī.

Iz sagatavōtys plātš izspīž mozys standzenis.

Iz kotrys standzenis izlīk 2 nūteireitys, nūsausynōtys rozīnis. Cap videji korstā ceplī 10–12 minoti – gaiši dzaltonys. Pasnādz pi čaja voi pi kafejis.

## MANDEĻU RADZENI

PAMATVĪLYS: 300 g kvīšu myltu; 200 g svīksta; 190 g cukra; 1 lizeika sasmalcynōtu mandeļu; 1 mozō lizeicená cepšonys puļvera.

### GATAVŌŠONA

Meikli samaisa iz dielá. Pīlīk sasmalcynōtys garšvīlys, cepšonys puļveri, tod izveidoj pokovveideigus radzenus; līk iz naapzīstys plātš, apcap gaiši bryunus, pec tam apkaisa ar moltū cukri i vanili.

## SŌLÁ STANDZENIS

PAMATVĪLYS: 300 g kvīšu myltu; 300 g vōreitu kartupeļu; 300 g svīksta i sŏlā pec garšys.

### GATAVŌŠONA

Saputoj svīkstu ar nadaudž sŏlā, pīlik nūvōreitus, saņorkŏtus kartupeļus i myltus.

Meikli sameica, izveļtnej i sagrīž mozŏs slūksneīņŏs. Tŏs sadola 10—12 centimetru garūs gobolūs, salīk iz plāņš, īopoly (apcylŏtys), pŏrzīž ar ūlu, apkaisa ar ĉymynim, ar sŏli i cap gaiši dzaltonys.

## SĪRA STANDZENIS

PAMATVĪLYS: 100 g kvīšu myltu; 100 g sīra; 100 g svīksta i sŏlā pec garšys.

### GATAVŌŠONA

Saputoj svīkstu ar drusku sŏlā, pīlik myltus i sasmalcynŏtu sīru.

Sameica, izveļtnej i sagrīž meikli slūksneīņŏs; sadola tū 10—12 cm garūs gobolūs, salīk iz plāņš i cap gaiši dzaltonus.

# KUGINĪKU MAIZĀ

(maca)

PAMATVĪLAS: 400 g kvīšu myltu; ½ mozos lizeicenis sōlá;  
1½ glōzis iudiná.

## GATAVŌŠONA

Myltus izsejoj, īber bļūdā, lej pamosam iudini klōt (ar izkauseitu sōli). Meica meikli, leidz tei atsadola nu rūkom, tod izveļtnej ļūti plōnu i izgrīž nu tōs plōnys plōksnis deserta škeiva lelumā.

Plōksnis nūvītoj iz mylytym apkaiseitys plātš, izdūrsta vālamā rokstā ar vidīlci voi ar tamleidzeigu i cap māroni korstā ceplī, koleidz tys matās īdzaltons. Šaidus capumus var globōt ļūti ilgi.

## TYUKSTŪŠGODU MAIZEITIS

PAMATVĪLYS: 300 g kvīšu myltu; 800 g kartupeļu myltu; 300 g sviķsta; 300 g cukra; 3 ūlys; ½ citrona myzys; 20—25 soldonōs mandelis.

### GATAVŌŠONA

Vyspyrms sakuļ sviķstu, tod pīber myltus i kartupeļu myltus; pīsyt 2 ūlys, pīber cukri i sasmalcynōtō citrona myzu, labi sameica meikli, nūlīk vāsā vītā. Pec 2—3 stuņđom izveltnēj nāža mugorys bīzumā, ar glōzi voi ar cytu formu izspīž plōksneiņōs; salīk tōs iz ar myltym pōrkaiseitys plāts, pōrzīž ar sakultu ūlu, apkaisa ar sasmalcynōtom mandeļom i cap labi korstā ceplī 10—15 minoti, koleidz tī palīk bryungoni. Ari šūs capumus var globōt ilgi.

## BISKVĪTU VELTNIS

PAMATVĪLYS: 120 g kvīšu mylta i kartupeļu mylta iz pušom; 200 g cukra; 10 ūlys; 50 g svīksta; 1 citrons; 1 glōzā pīna; 400 g īvōriejuma i moltis cukris pōrkaiseišonai.

### GATAVŌŠONA

Saputoj ūlu dzaltonumus, citriona myzu i cukri, tod īcyloj ūlu boltonumu i myltus.

Meikli piersta bīzumā izgrīž iz plātš, kas aplōta ar taukim nūzīstu pergamenta papeiru, tod cap lānā syltumā gaiši bryunu (10—15 minoti).

Capumu izgōž iz golda, kas apkaiseits ar cukri, tod vāl korstu tū pōrziž ar plōnu kōrtu īvōriejuma; Ōtri saveļtnej i ļaun atdzisť.

Pec tam apkaisa ar moltū cukri i pasnādz goldā sleipi sagrīztōs škāļōs.

## ŠOKOLADIS VELTNIS

Pagatavojams pec BISKVĪTU VELTNĀ pamatvīlu sastōva, ar starpeibu, ka īvōriejuma vītā var jimť šaidi pagatavōtu šokoladis masu: 5—6 ūlu dzaltonumus kuļ vīnu  $\frac{1}{2}$  stuņdi ar vīnu lizeiku cukra, aizvōrej  $\frac{3}{4}$  litra pīna, pīkuļ ūlu masu i 80 g saťorkōtys šokoladis (voi kakao), i kuļ iz gunš koleidz masa sabīzej. Tod pīkuļ vāl 50 g saputōta svīksta i atdzeseitu pōrziž biskvīta capumā.

# AUZU MYLTU KEISELŠ

## (pec senejō latgaļu parauga)

PAMATVĪLYS: rupa moluma auzu mylty; iudinš.

### GATAVŌŠONA

Jam vīnu bļūdu, apmāram 2 litri myltu (nasejōtu), īber kūka spanī voi tūvereitī, maisūt lej iudini tik daudz, lai java bŷtu pušškidra. Ka gryb ōtrōk īraudzāt, to pīlej ryugušū i labi samaisa.

Javys trauku pōrsadz ar teiru lynu drābi i apsīn tai, lai bŷtu nūslāgts nu ōrspusis gaisa.

Taidā veidā trauku atstōj apmāram 10–12 stuņdis. Ka tai tyka sagatavōts vokorā, to nōkušā reitā tys jau beja gotovs gatavōšonai.

Var sacāt, tai, ka vakar vokorā sagatavōtū ījovu reitā viers kaida trauka ar pōrneicu salej ratys lynu drābis kulī, lai sula breivi tacātu traukā nu kura tū pōrlej iz plitys syldomā kotlā (pūdā) i maisūt sylda tū iz māroni korstys plitys. Keiselš beja gotovs, ka pūda vydā sōcā sist mutuli, tod tū salāja bļūdōs.

Dažys dareitōjis zynōja pīlikť cukra iudinī īmaiseitys garšys vīlys, kas dāvā pateikamu garšu, nūjāmā auzu tumái īpatnejū ryugtumu.

Auzu myltu keiseli naskaitāja par „spāka” iedīni. Par tū tautā beja izteicīni: Piiežu keiselá pylnu vādaru, pazavieru iz jumta – vādars tukšs.

Lai padareitu keiselá iedīni spieceigōku, tam pīlyka captōs galis taukus. Vairōk tū darāja tai:



Keiselám blūdys vydā izjāmá pōrs lizeikys izveidojūt dūbeiti, ilāja tī taukus i lizeikā pajymtū keiseli apmiercāja taukūs i tod ādā.

*Meiklā: Mozs mozs ezereņš, vysapleik zvejnīceni.*

*Atminiejums: Keiselá blūda i ādōji.*