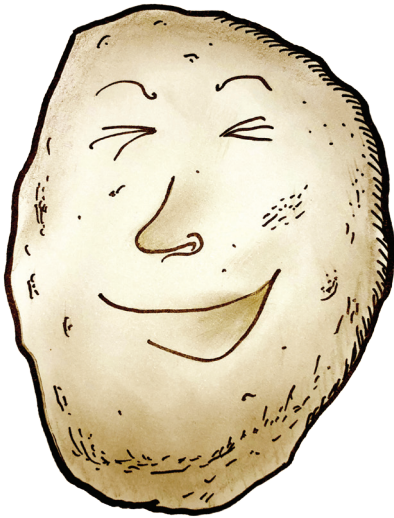


## BRASLA

Tadāā! Jautriība var sāāaktiees! Vispirms, iesildīšanās labad, pāris kilometri ar velosipēdu pa pilsētas vēsturiskā mantojuma vietām, tad ātras pusdienas jaunatvērtajā Taizemiešu virtuves ieskrietuvē, pēc tam satiekamies ar māksliniekiem no Austrijas (vai Austrālijas, kāda starpība), kuri atvēruši savu grupas izstādi pamestā ugunsdzēsēju depo... Un pēc tam jau neko daudz vairāk. Tikai jaunās "klusā folka" grupas koncerts tajā foršajā pagrabiņā un, visbeidzot, neredzami kokteiļi performanču festivāla āfterītī. Tava enerģija plūst pāri malām un dažreiz šķiet, ka nekādu 'malu' īstenībā nav - ir tikai jaunas iespējas un pieredzes, kuras smelt, smelt un smelt, līdz... Jā, vienā brīdī arī tavs skrejošais ritenis apstājas. Šajā brīdī svarīgākais ir, vai tu spēj izbaudīt arī mieru. Ieelpot un izelpot. Ja tas ir iespējams - apsveicam! Tu esi šīs dzīves dzīvotājs par visiem simts!



Teksts, ilustrācija:  
Toms Treibergs

## **KARTUPEĻU ŠĶIRNE: BRASLA**

Šķirne selekcionēta 1994. gadā, Agroresursu un ekonomikas institūtā (AREI). Vidēji vēla šķirne ar dzeltenu mizu un mīkstumu. Piemērota pārstrādei cietē, tātad arī cepelīnu pagatavošanā. Ļoti miltainās šķirnes genofondu šobrīd tur AREI Priekuļu pētniecības centrs un tā aug arī kulturālo kartupeļu laukā Kuldīgā.

### **CEPELĪNI**

Sastāvdaļas:

1 kg kartupeļu

200 g žāvētas gaļas

1 sīpols

1 ola

4-5 ēdamkarote miltu

1/4 tējkarote maltu piparu

Kartupeļus nomazgā, nomizo un sarīvē uz kartupeļu rīves. Liek rīvētos kartupeļus marlē un sagatavotā traukā nospiež sulu. Kartupeļu masai jābūt diezgan sausai, tāpēc kartupeļus vari izspiest arī caur suluspiedi. Izspiesto sulu nostādina 5-10 minūtes, kamēr nostājas ciete. Tad to uzmanīgi, cenšoties saglabāt visu kartupeļu cieti, nolej. Cieti pievieno kartupeļu masai, pieliekot arī olu un sāli (pēc vēlēšanās vari pievienot arī nedaudz maltu piparu). Visu samīca viendabīgā masā. Pakāpeniski, nepārtraucot mīcīšanu, piesijā miltus. Žāvētu gaļu sagriež mazos kubiņos, sīpolu smalki sakapā. Pievieno nedaudz sāls un piparu un visu rūpīgi samaisa.

Būs nepieciešams arī trauks ar aukstu ūdeni, kurā pamērcēt rokas. Ar mitrām rokām ņem pikuci kartupeļu masas un izveido uz vienas plaukstas centimetru biezu plāceni. Tam vidū iespiež renīti, kurā ar tējkaroti liek pildījumu. Plāceņa malas pāri pildījumam uzmanīgi jāpaceļ, gatavo cepelīnu paripinot starp plaukstām, lai šuve vienmērīgi aiztaisītos. Gatavo cepelīnu uzreiz liek verdošā sālsūdenī. Pirms tam samitrinot rokas aukstā ūdenī, veido nākamo cepelīnu. Un tā vienā laidā, kamēr vien pietiek pacietības. Pirms lipināšanas jāsgatavo katls ar verdošu sālsūdeni. Kad visi cepelīni ielikti katlā, uguns jānogriež mazāka - cepelīni nedrīkst vārīties uz lielas uguns, jo tad tie var izjukt. Vārīšana bez vāka veicama 10-15 minūtes, atkarībā no cepelīnu lieluma. Pārpalikušo pildījuma masu var izmantot mērces gatavošanai, ja vien pacietības rezerves vēl nav izsmeltas.

Gatavos cepelīnus ar putojamo karoti izņem no katla, liek lēzenā māla bļodā un pārlej ar piena vai krējuma mērci (vai nepārlej, ja pacietība tomēr bija izsīkusi). Pārkaisa ar zaļumiem un uzreiz ceļ galdā.