



LAURA

Vai kāds ko teica? Vai tas tik vēja zumējums? Tevi ir grūti nocelt no sapņu pjedestāla, lai gan - kurš gan to censtos paveikt? Tu saplūsti ar savu pārdomu troni, savu klusumu un mieru. Tas gan nenozīmē, ka tu būtu kā remdena grīdaslupata, kuru apkopēja nevērīgi atstājusi gaitenī, dodoties kārtējā kafijas pauzē. Arī tu vari mobilizēt savus spēkus un uzmanību tāda mērķa vārdā, kurš saskanēs ar tavu iekšējo stīgojumu. Tajā vērīgs skatītājs samanīs dažādus notoņus: no maigi sāрта līdz biedinoši zilganmelnam. Ne par velti saka, ka klusie ūdeņi ir tie dziļākie...

Teksts, ilustrācija:
Toms Treibergs

KARTUPEĻU ŠĶIRNE: LAURA

Vidēji agrīna galda kartupeļu šķirne, izveidota Vācijā. Ar vidējiem vai lieliem bumbuļiem; regulāru, iegareni ovālu formu un sarkanu, gludu mizu, izteikti dzeltenu mīkstumu. Laura ir ļoti ražīga šķirne, kura labi uzglabājas.

KARTUPEĻU UN SVAIGU KĀPOSTU ZUPA

Sastāvdaļas:

500 g liellopa gaļas ar kaulu (var arī cūkas vai jēra gaļu)

1 sīpols

1 pētersīļa sakne

pustējkarote graudu piparu

sāls, malti pipari

500 g baltā galviņkāposta

4-5 kartupeļi

2 tomāti (pēc vēlēšanās)

2 burkāni

4 ēdamkarotes krējuma

nedaudz pētersīļu lapiņu

Gaļu pārlej ar 1,5-2 litriem auksta ūdens, uzvāra, noputo, pievieno sīpolu, pētersīļa sakni. Spēcīgu noti garšai dos graudu pipari un sāls. Gaļa jāvāra lēni, līdz tā ir mīksta: apmēram 2-2,5 stundas. Šo laiku var lietderīgi izmantot sarunās ar klātesošajiem, papildus sagatavojot dārzeņu pamatu: saēvelējot (vai arī sarīvējot/smalki sagriežot) kāpostu un burkānus. Kartupeļus sagriež kubiciņos.

Kad gaļa ir mīksta, to no buljona izņem. Uzvāra buljonu, pievienojot dārzeņus. Tikpat lēni, apmēram 20 minūtes. Ja vēlaties arī tomātu klātbūtni zupā (klasiskākos šīs receptes variantos tomātus nepievieno), tos zupā liek nomizotus un sagrieztus gabaliņos. Pirms tam tos vēlams noblanšēt - pārlejot ar karstu ūdeni, pāris minūtes paturot tajā, tad pārlejot ar aukstu ūdeni un nomizojot. Ja negribas ķēpāties, blanšētu tomātu vietā var pievienot to mērci. Pēc garšas zupai pievieno papildus sāli un piparus. Ja vajag papildināt šķidrumu, pievieno vēl vārītu ūdeni. Gaļu sagriež gabaliņos, liek zupā, pārkaisa ar sasmalcinātām pētersīļu lapiņām un pievieno krējumu.