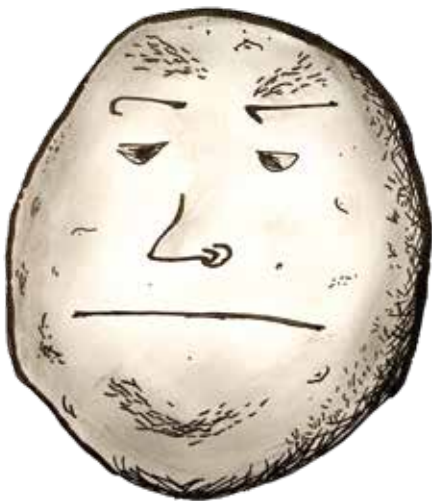


VĀLE



Tu esi ar abām kājām uz zemes un neviens vējš tev nespēs izlocīt pa savam. Lai citi dzied jautras dziesmiņas un skaita mākoņu aitiņas - tev ir skaidrs sava darba uzdevums un 'vai!' ik vienam, kurš to kavēs ar savu neprasmī un vieglprātību. Reizēm gan mākoņi virs tavas apņēmīgās galvas savelkas pagalam drūmi. Tādās reizēs palīdzēs atgulšanās lauka malā un dziļas, vienmērīgas ieelpas. Varbūt arī tev mākoņu aitiņu skaitīšana varēs sagādāt kaut nelielu prieku? Ja ne tā, tad vismaz būs kārtība arī šajā ziņā: varēsi izstrādāt mākoņu paveidu shematisko rādītāju un veikt statistiskus novērojumus. Lai izdodas!

Teksts, ilustrācija:
Toms Treibergs

KARTUPEĻU ŠĶIRNE: VĀLE

Šo šķirni selekcionējis viens no ievērojamākajiem latviešu selekcionāriem Pēteris Knape (1872 - 1960), viens no retajiem latviešu dabaszinātniekiem, kurš studējis Sorbonnas universitātes Dabaszinātņu fakultātē. Vāle līdz 20. gadsimta vidum bija ļoti iecienīta, augstražīga un augstas kvalitātes galda kartupeļu šķirne. Diemžēl, parazitiskās sēnes populācijas rasu sastāva izmaiņu dēļ tā kļuva neizturīga, tāpēc tās audzēšanu izbeidza.

KARTUPEĻI AR ĶIPLOKIEM

Sastāvdaļas:

10 nelieli kartupeļi

8 ķiploku daiviņas

100 g sviesta, speķa vai margarīna

1 glāze (250 ml) piena vai krējuma

sāls

Kartupeļus novāra ar mizu, notīra, sagriež šķēlēs. Ķiplokus notīra, sīki sakapā vai saspiež. Ietauko ugunsdrošā stikla veidni, kurā kārtām saliek kartupeļus, katru kārtu pārkaisot ar ķiplokiem, sāli, taukvielu piciņām vai speķa kumosiem. Visam pārlej karstu pienu vai krējumu, trauku noslēdz un cepeškrāsnī karsē 15-20 minūtes. Svarīga piebilde! Tā kā šī recepte līdz mūsu dienām ir atceļojusi no 1986. gada, jāņem vērā, ka tolaiku un šodienas plīšu karstuma jaudas var atšķirties. Ja ņemam vērā, ka pirms 34 gadiem virtuves karalienes tituls galvenokārt piederēja gāzes plītīm. Tādējādi nepieciešamais laiks, lai sutinājums būtu gatavs, var izrādīties ilgāks, ja izmantojat cita paveida cepeškrāsni.