



RUDZU RUPJMAIZES

receptes un maizes cepšanas
tradīcijas
Cēsu apkaimē

Elektronisks izdevums

"RUDZU RUPJMAIZES RECEPTES UN MAIZES CEPŠANAS TRADĪCIJAS CĒSU APKAIMĒ"

Izdevējs - **Biedrība "Kultūra aTver"**

Informāciju apkopojā **Laimdota Eliase**

Datorsalikums - **Inese Skrapce**

2017. gads

Izdevums tapis ar Vidzemes plānošanas reģiona un
Valsts Kultūrkapitālā fonda atbalstu.



RUDZU RUPJMAIZES

receptes un maizes cepšanas
tradīcijas
Cēsu apkaimē



*Svaigi cepta maizīte
Vecpiebalgas "Zārdiņos"*

IEVADS

Biedrība "Kultūra aTver" un maizes cepšanas interesenti no Cēsu apkaimes 2017. gada laika posmā no maija mēneša līdz decembrim izzināja maizes cepšanas tradīcijas Cēsu apkaimē – Priekuļu, Raunas, Pārgaujas, Jaunpiebalgas, Vecpiebalgas, Cēsu un Amatas novados. Viesojāties pie maizes cepējiem, kuri maizīti cep pēc senām, paaudzēs pārmantotām receptēm īstās maizes krāsnīs, lai sajustu īsto maizes garšu, kā arī viesojāties pie maizes cepējiem, kuri šo prasmi apguvuši salīdzinoši nesen, lai gūtu iedrošinājumu cept maizīti pašiem.

Apzinoties, ka maizes cepšana ieguvusi jaunas nokrāsas – maizei tiek pievienotas sēklas, rieksti, augļi, dažādu veidu milti un citas piedevas, izpēti veicām par tradicionālās rudzu rupjmaizes cepšanas tradīcijām. Prasmju pārmantošanas veicināšanai organizējām meistarklases pie maizes cepšanas meistariem. Lai veicinātu tradīcijas un recepšu popularizēšanu, pārmantošanu un integrēšanu mūsdienu cilvēka dzīves telpā, organizējām meistarklases maizes cepšanai gāzes un elektriskajās cepeškrāsnīs.

Iegūto materiālu pieejamībai, izveidojām elektronisku brošūru, kurā apkopotas Cēsu apkaimē uzzinātās receptes, cepšanas tradīcijas, tehnoloģijas un ticējumi par maizes cepšanu.

Brošūrā apkopoti un ievietoti materiāli no Vēsmas Johansones veiktā pētījuma par maizes cepšanas tradīcijām Jaunpiebalgas novadā.



Maizes krāsns pie
Aivara un Ainas Damrozēm

JAUNPIEBALGA

Arī Jaunpiebalgā ir saglabājušās senas maizes cepšanas tradīcijas. Maizes cepšanā nozīmīga loma ir pašai krāsnij, kurai ir dota centrālā vieta virtuvē vai saimes istabā, jo pēc ticējuma - maize ir dārgāka par zeltu.

- ❖ Pret krāsni nedrīkst sildīt muguru, tad maize plaisā.
- ❖ Ja, velkot maizi ārā no krāsns, tā nokrīt uz „muguras”, gaidāma liela nelaime.

*Pierakstīts Jaunpiebalgas pagasta “Mauragos”.
(No V.Johansonē materiāliem)*

- ❖ Maizi cepot, jāuzsien priekšauts, jāuzsien lakatiņš. Nedrīkst būt caurvējš. Nedrīkst kāpt pāri lizei, lai cepējam mugura nesāp. Nedrīkst līst cauri lizei.
- ❖ Ienes miltus dienu iepriekš muldīnā, tad podā iemet ķimenes un ūdeni sakarsē līdz vārīšanai. Lej ūdeni miltos, klapē lēnām, lej un klapē. Ieraudziņš - “sakasnītis” glabājas miltu spainī apbērts ar miltiem. Pievakarē ar deviņiem, atdzisušai masai pieliek ieraugu. Vēlāk apmaisa, piejauc no maliņām miltus.
- ❖ Rokas nomazgā, nagus nogriež, lakatiņu apsien. Mīca kamēr slapja mugura. Noglauda maizes mīklu ar slapjām rokām, nedaudz pārkausa

miltus, apsedz. Kad sāk rūgt, kurina krāsni. Ja pārrūgst, tad mīca vēl. Krāsni kurina apmēram divas stundas ar egļu malku, arī priežu, bet nevar būt jaukta malka. Tad, kad ogles gailē, iemet sāls sauju. Ogles izrauš priekšpusē, citās krāsniīs ir iedobītes, kurās ierauš ogles. Krāsni izslauka ar līku slotu. Tad uz klona uzklāj kļavu lapas. Cep maizi aptuveni pusotru līdz divas stundas. Tad apmaina kukuļus vietām.

- ❖ Cepšanas laikā nedrīkst būt caurvējš. Ir ticējums, ka cepējam tad sāpot mugura. Vajag stipri bārties, tad maize labāk rūgst.
- ❖ Kad maizi izņem no krāsns, to pārsedz ar celofānu un segu, lai maize strauji neatdziest. Karstu garoziņu nosmērē ar speķīti.
- ❖ Rupjmaizi cepot nekad neliek sāli, bet gan cukuru.
- ❖ Saldskābmaizei cepšana ir līdzīga, bet to cep piena suliņās no otrās šķiras baltmaizes miltiem.
- ❖ Baltmaize pirms cepšanas ir ļoti daudz jāmīca.

VAJADZĪGS: *Silts mūrītis
Koka abriņa (mulda)
Mente
Lize
Rudzu milti – spainis (aptuveni 6 kg)
Ūdens – 5 litri
Ķīmenes – sauja*

Vakarā, teiksim, 20.00 muldā ielej 3,5 litrus karstu ūdeni (līdz vārīšanai, kad sāk burbuļot), ieber miltus, sajauc biezā putrā. Pa nakti siltumā uz mūrīša milti uzbriest, tad plkst. 8.00 no rīta pielej atkal 1,5 litri karstu ūdeni, sajauc – saper. Tad pēc trīs stundām plkst. 11.00 ber miltus, atkal jauc mīklu – biezu pēc izjūtas. Tad ļauj uzrūgt. Ap plkst. 14.00, jāskatās, kā uzrūgusi, izdara mīcīšanu ar rokām. Tad ļauj uzrūgt, kad mīkla sāk plaisāt, kurina maizes krāsni. Pāiet divas līdz divas ar pusi stundas. Tad veido kukulīšus un šauj krāsnī iekšā. Mums iznāk 4 kukulīši, katrs ap 2 kg. Izvelk no krāsns, apsmērē ar cūkas ādiņu vai ūdeni. Aplāj ar linu dvieli, lai godīgi atdziest. Atdzisušus – otrā rīta, ēd. Piezīme – miltiem jābūt siltiem, divas dienas jātur uz mūrīša istabā. Lai maize labi rūgtu, mīcot jādušmojas.

Tas viss – kvalitāte, garša, atkarīga no miltu kvalitātes, mēnesspie debesīm.

Tam visam jāpievieno šķipsniņa mīlestības.
Lai Jums veicas!

R.Bērziņa

*Pierakstīja M.Elksne Jaunpiebalgas pagasta “Lejas Strupiņos”.
(No V.Johansones materiāliem)*

- ❖ Maizes cepšanai ir kārtīgi jānogatavojas. Rūpīgi jāuzsien balts lakatiņš, balts priekšauts, balti jā-nomazgā rokas, tikai tad var rīkoties ap cepšanu. Jāievēro krāsns siltums, nedrīkst būt pārāk
- ❖ karsta vai izdzisināta. Ja maize nav uzrūgusi, tad arī nedrīkst laist maizi krāsnī. Krāsni kurina ar alkšņu malku.

*Pierakstīts Jaunpiebalgas pagasta “Sila Mauragos”.
(No V.Johansones materiāliem)*

- ❖ Maizi cepot, nedrīkst būt caurvējš. Jābūt visam siltā vietā. Nedrīkst būt ne par karstu, ne par aukstu. Maize jācep mierā un klusumā. Ja saba-ras, maize neizdodas.

*Pierakstīts Jaunpiebalgas pagasta “Vecķūgos”.
(No V.Johansones materiāliem)*

- ❖ Maizi cepot, jābūt klusumam. Cepējai patīk, ka visapkārt ir tīrs – galds, grīda, apsieti mati, tīras rokas. Kāda vasara – tāda maize. No slapjiem rudziem sanāk slikta maize. Miltiem ir ļoti liela nozīme.
- ❖ Muldīņa saglabājusies no veciem laikiem. Vienmēr jāskatās, lai muldīnā būtu ieraugs. Muldu nekad nemazgā. Ņem spaini miltu, uzsilda ūdeni, lej miltos pusspaini ūdens, ar koka menti sajauc. Pārsedz ar segu. Jauc parasti vakarā. Atstāj nakti līdz otram rītam, lai rūgst. Otrā rītā mīkla ir uzrūgusi, mīca. Uzvāra ķīmeņu tēju, liek cukuru pēc garšas. Jāmīca tā, ka esi viss slapjš. Medu arī var likt cukura vietā.

- ❖ Kad izmīca, pārsedz un liek siltumā. Vienmēr uzsien lakatiņu. Maize rūgst trīs četras stundas. Vajag ūdeni roku slapināšanai. Muldīnā sadala mīklu. Vajag kļavu lapas, tām uzpurina virsū miltus. Krāsni kurina trīs līdz četras stundas, ogles saber bedrītē. Nedrīkst būt caurvējš, citādi maize saplok. Kad maize gatava, garoziņu aplaka ar ūdeni. Uz galdauta liek kukulīšus, tad silti sasedz.

*Pierakstīts Jaunpiebalgas pagasta “Jaunkūgos”.
(No V.Johansones materiāliem)*

- ❖ Maizi cepot, nedrīkst kāpt pāri lizei. Nevajagot sildīt dibenu pret krāsni, tad cepējam mugura sāpēs. Kad velk maizi ārā no krāsns, to apslapē ar ūdeni. Pirms cept maizi, jānomazgā rokas, jāuzsien lakatiņš un priekšauts.

Pēcpusdienā ap septiņiem iejauc ūdenī miltus. Ūdeni sakarsē līdz vārīšanai. Abrai maliņu izberž ar sīpolu, tas veicina rūgšanu. Apmēram 3,5 litrus ūdeni ielej abriņā. Ieraudziņam klāt pieliek ķīme-nes, atstāj uz 12 stundām. Tad pielej ūdeni apmē-ram 2 litrus, atkal sajauc ar miltiem, izveidojot biezu putru. Trīs stundas raudzē, sajauc ar miltiem cietāku un tad divas stundas atstāj rūgt. Izkausē cukuru ap 300 gramiem un tad mīca. Jo vairāk mīca, jo izdodas labāka maizīte. Tad kurina krāsnī. Divu stundu laikā maize ir uzrūgusi, arī krāsns pietiekoši karsta. Kurināt labāk ar egļu malku.

Krāsnī vieta iznāk četriem kukuļiem. Tad pēc laika tos apmaina vietām. Cep līdz divām stundām, paliekot zem kukuļiem kļavu lapas. Izvelkot no krāsns, maizes kukuļus apslapē ar ūdeni vai ierīvē ar gaļas ādiņu. Maizi aplāj ar siltu drānu. Maizīte visgaršīgākā ir otrā dienā. Pirmā dienā grieztā maize ir pārāk mīksta un to ir grūti griezt.

*Pierakstīja M.Elksne Jaunpiebalgas pagasta “Vecbašos”.
(No V.Johansones materiāliem)*

- ❖ Abrā ieber miltus, lai tie sasilst istabas tempe-ratūrā. Nākošajā dienā karsē ūdeni, kam pie-vieno ķīmenes. Karsē, līdz ūdens “uzmet burbuli”. To lēnām lej gar abras malu miltos un izmaisa. Mīklu atstāj uzrūgt pēc vajadzības 12 – 20 stundas. Tad mīklai pievieno sausus miltus, mīca līdz “slapja mugura”. Pievieno divas tējas glāzes cukura. Samīcīto mīklu viegli pārkaisa ar miltiem. Kurina krāsni, to kurina 1,5 stundas. Ogles izbīda pa malām, ielaiž kukuļus krāsnī. Cep apmēram stundu, tad kukuļus krāsnī samaina vietām, cep vēl pusstundu. Kad maizi izvelk no krāsns, to pārsmērē ar gaļas ādiņu vai ūdeni, tad pārsedz ar segām.

*Pierakstīts Jaunpiebalgas pagasta “Vecstrupiņos”.
(No V.Johansones materiāliem)*



*Liepas "Maizes mājas" saimniece
Aina Tarasova
ierāda maizes mīcīšanu
meistarklasē
Vaives amatu mājā*

IEVA DULBERGA

Esmu nākusi no Brektu Zārdiņu dzimtas. Mūsu mājās vienmēr ir cepta maizīte. To cepa mūsu vecmāmiņa, cepa mana mamma un tagad Zārdiņos to cep brālēns, Kristaps. Es ieprecējos Zosēnos un šajās mājās maizi cepa mana vīramāte. Zārdiņos cepām rupjmaizi, bet Zosēnos tika cepta saldskābā maizīte. Kad nu vairs māmuļas nevarēja, tad jāsāk mums. Lai gan recepte ir it kā viena un tā pati, taču katram iznāk citādi. Ir jau tik daudz apstākļi, kas to ietekmē: ūdens, malka, krāsns, milti, pat cepēja garastāvoklis. Bez tam laika gaitā jau katram ir kaut kas savs.

Tagad es cepu biežāk rupjmaizi (to ir vieglāk samīcīt un arī ilgāk nenocietē). Saltskābo maizi iemācīju Kristapam, un viņam izdodas ļoti labi. Vēl kādreiz uzcepu miežu plāceni, kas arī visiem ļoti garšo. Tagad cep arī Brektos.

Grūti uzrakstīt recepti, jo vairāk vados no sajūtām. Ieraugs man glabājas saldsētavā, kad sadomāju cept maizi, to izņemu un ļauju atdzīvoties: atlaidinu, izšķīdinu siltā ūdenī, piejaucu nedaudz cukuru un miltus un tad ļauju darboties. Tad iesijāju abriņā miltus. Parasti es to izdaru iepriekšējās dienas vakarā. Otrā rītā miltos iejaucu verdošu ūdeni un pamatīgi sakuļu, lai izveidojas pašķidra viendabīga mīkliņa (mamma mācīja - jo vairāk sakuļ, jo saldāka maize). Tad vēl vairākas reizes maisu, lai mīkla atdziest līdz var pievienot ieraugu. Pievienoju ieraudzīņu un miltus un kārtīgi samaisu, tad kādu

stundu ļauju uzrūgt un atkal samaisu, pievienoju vēl miltus. To var vēl atkārtot pēc vajadzības. Kad mīkla ir ieskābusi, notiek maizes mīcīšana, tad arī tiek pievienoti milti un cukurs.

Tad kurinu krāsni, un beigās kukuliši cepas.

RUDZU RUPJMAIZE:

Proporcijas man nekad nav svērtas, tie ir mani mēri.

6 litri ūdens

Spainis miltu (apmēram 6 litri rupjo un 6 litri skrotēto rudzu miltu)

1 glāze cukura

2 ēdamkarotes karotes sāls

Sauja ķimeņu

MIEŽU KARAŠIŅA:

Izvēru miežu putraimu biežputru (5 sauļas putraimu uz 1 litru ūdens), pielieku cūku taukus (300 g), atdzisinu un 1 litru piena iejaucu kā parastu rauga mīklu ar kviešu miltiem. Mēri ir ļoti aptuveni.

Saltskābo maizi cepu tāpat kā rupjmaizi tikai no rudzu bīdeles miltiem.



Maizes kukulīšu veidošana
Vecpiebalgas "Zārduņos"

INESE RADZIŅA

Rudzu maizes recepte un maizes cepšanas prasmes pārmantota no vecmammās. Maizīti cep pašu patēriņam. Vecā maizes krāsns bija nokalpojusi, tās vietā uzmūrēta jauna krāsns. Vienā cepšanas reizē var ielikt 4 kukuļus, katrs kukulis 2 kilogramus smags.

Vasarā maizīti necep, jo vairāk laika jāvelta lauku darbiem. Karstā laikā maizīti cept ir vēl grūtāk, jo maizes krāsns rada lielu siltumu telpā.

RUDZU RUPJMAIZE:

Produktu daudzums uz 4 kukuļiem maizes, katrs kukulis 2 kilogrami.

Ūdens – aptuveni 4 litri

Ķīmenes – sauja

Cukurs – aptuveni 200 g

Iesala ekstrakts – 500 ml

Milti – miltu daudzumu mēra ar savu mēru – šķīvīti.

Miltu daudzums mainīgs, atkarīgs no rūgšanas procesa. Nepieciešamo daudzumu nosaka pēc sajūtām un pieredzes, kādai jābūt maizes mīklas konsistencei.

Ieraugu neglabā. Vasaras laikā maize netiek cepta, ja tiek atstāts ieraugs, muldīņa sāk pelēt. Saimniece pēc cepšanas maizes muldīņu mazgā. Tīro muldīņu pirms maizes cepšanas iztrīn ar pārgrieztu sīpolu. Tā ieteikusi kāda cita pieredzējusi sieva.

Vakarā ar sīpolu iztrītajā muldīņā ber ķīmenes, miltus un aplej ar karstu ūdeni. Maizes putru izkuļ, silti sasedz un liek siltā vietā.

Agri no rīta uzvāra ūdeni, sedz vaļā vakarā iejaukto maizes putru un skatās, pievieno miltus un karsto ūdeni pēc vajadzības, lai maizes putra nav par cietu vai šķidru. Tad atkal sasedz un liek siltā vietā.

Pēc pusotras stundas masu atkal apjauc, ja vajag, pievieno miltus. Sasedz, liek siltā vietā uz aptuveni stundu.

Kad masa izrūgusi, liek klāt cukuru, iesalu, miltus un mīca. Ja masa sanākusi par cietu, var pieliet vēl gandrīz uzvārītu ūdeni. Maizi mīca, kamēr masa atlec no rokām un mīkla "runā". Sasedz un liek siltā vietā uz aptuveni trīs stundām.

Kamēr mīkla rūgst, kurina krāsni ar egles malku. Kad krāsns izkurējusies, krāsnī met miltus, ja tie deg, krāsns par karstu. Kad milti nedeg, liek krāsnī maizes kukuļus. Kukuļus veido un liek uz kļavu lapām. Cep aptuveni stundu, pēc stundas kukuļus maina vietām – tos, kuri bija aizmugurē liek priekšā. Kad kukuļi apmainīti, cep vēl stundu. Gatavos kukuļus ņem laukā no krāsns, nokasa kļavu lapas, apslaka ar ūdeni un liek atpūsties. Kukuļi atpūšas četras dienas līdz nedēļu, tikai tad maize ir ēdama.



*Citādāka maizes krāsns
Drabešu muļžas amatu mājas
meistarklasē*

INESE IVANOVA

Inese maizīti cep trīs vai četrus gadus. Kādās viesībās Latgalē Inese sastapusi sievieti, kura pati cepa maizīti. Tas atsaucis atmiņā vecmammās cepto maizīti.

Bērnības atmiņās Inese atceras: vecāmamma maizīti mīcījusi muldīnā. Pašiem nav bijis maizes krāsns, tādēļ maizīte muldīnā vesta uz kaimiņiem cepšanai maizes krāsnī. Muldīņa tikusi silti sasegta un pa virsu pārsegts vecmammās bārkstainais lakats. Tad pie sliekšņa muldīņa celta uz ragaviņām. Tā bijusi ļoti smaga. Uzcelt uz ragaviņām nācis palīgā vectēvs. Tad Inese ar vecmammu vilkušas ragaviņas ar muldīņu uz kaimiņu māju.

Sastaptā sieviete apstāstījusi, kā maizīte cepama, iedevusi ieraugu un Inese uzreiz ķērusies pie darba un jau pirmā maize sanākusi lieliska. Cepēja nemaz nemāk stāstīt, kas jādara, ja klaipiņa vidus ir lipīgs, jo pašai nekad tā nav bijis. Vienmēr cepšanas darbi ir labi veikušies un tā arī ir ar maizi. Vienas receptes nemaz īsti nav, maizīte tiek cepta pašu patēriņam un tiek veidota tāda, kāda garšo pašai, ģimenei, radiem un draugiem. Tā kā Inese dzīvo dzīvoklī, maizīti cep elektriskajā krāsnī, maizes krāsns nav pieejama. Četras reizes gadā piedalās saulgriežu pasākumos Jaunpiebalgā, kur cienā ar pašas ceptu maizīti.

Riez ciemos atbraukusi radniece, kad mājās cepta maizīte. Smarža un svaigi ceptā maizīte bijusi kārdinoša un Inese nogriezusi maizes doniņu radniecei,

iedevusi līdzi, jo svaigu ēst nedrīkst. Pārbraucot mājās, sieviete par maizes doniņu somā aizmirsusi. Tā turpinājusi savas ikdienas gaitas, līdz kādā dienā, mājās braucot, ceļa apstākļi tā pasliktinājušies, ka turpināt braukt vairs nevarējis. Sieviete apstādināja mašīnu ceļa malā un gaidīja apstākļu uzlabošanos. Ārā tumšs un auksts, nomaļa vieta, līdzi paņemta tā pati soma, ar kuru reiz viesojusies pie Ineses. Nācis laiks, kad jāietur vakariņas (sieviete slimo ar cukura diabētu), bet līdzi nekā ēdama nav. Sākusi pārmeklēt somiņu cerībā atrast vismaz kādu konfekti, bet tur atrod Ineses doto maizes doniņu. Tā nu Inese lepojas, ka viņas maizīte kādam arī dzīvību ir izglābusi.

Kādā citā reizē paņēmusies autobusa ekskursijā uz Vatikānu. Protams, līdzi ņemta arī Ineses maize. Brauciens bijis garš, ārā liels karstums. Pēc kāda laika visi autobusa pasažieri viens pēc otra secinājuši, ka veikalā pirtā maize sapelējusi. Bet Ineses maize bijusi laba un garda līdz pēdējai drupačai.

Inese maizi cep ar ieraugu. Tīru rudzu maizi sanāk cept reti, biežāk tiek pievienotas dažādas piedevas – linsēklas (maltas, placinātas), klijas (auzu, kviešu), rieksti, žāvētas plūmes, aprikozes, ķirši, dzērveņu sukādes. Piedevas tiek plaucētas, lielie gabali (rieksti, plūmes, aprikozes) tiek smalcinātas, sēklas neplaucē. Piedevas pievieno maizes mīcīšanas laikā.

RUDZU RUPJMAIZE:

Rudzu milti

Cukurs

Sāls

Ūdens

Vakarā tiek iejaukta “maizes putra”. Maizes putrā jauc ūdeni, miltus un cukuru. Proporcijas tiek noteiktas pēc sajūtām. No rīta apmaisa, pēc 30 minūtēm sāk mīcīt. Pie mīcīšanas liek klāt vēl cukuru un sāli, miltus. Mīca līdz nelip mīkla pie rokām, pārsedz un ļauj uzrūgt. Rūgšanas laiku nosaka “uz aci”. Kad mīkla izrūgusi, veido kukuļus un liek tos siltumā virs cepeškrāsns. Kukuļus liek krāsnī un cep vienu stundu uz 200°C. Kukuļu svars ir no 700 g līdz 1 kg. Ņemot ārā, “paklabina”. Ja kukulītis atskan, tas ir izcepies. Maizes garozu Inese neiesmērē, jo patīk, ka tā ir stingrāka. Maizīte ļoti silti jāsasēd. Katrs kukulītis tiek ietīts dvieļīti, tad kukuļi tiek sasēgti ar plediem.



Maizes kukuliši ir gatavi
doties krāsni
Vaives amatu mājā

VAIVE

GITA KRĪGERE

Mana maizes recepte ir interpretācija no visa tā, ko atradu interneta dzīlēs. Divu gadu garumā - katru reizi kaut kas savādāks. Parasti maizi ieaucu vakarā, lielā metāla bļodā, cepu otrās dienas pēcpusdienā malkas plīts cepeškrāsnī. Vasarā, kad ārā liels karstums, esmu cepusi arī elektriskajā cepeškrāsnī.

RUDZU RUPJMAIZE:

*rudzu milti;
ķīmenes, sēkliņas;
sāls, medus, (cukurs);
karsts ūdens;
ieraugs.*

Mazā bļodiņā ar siltu ūdeni, cukuru un miltiem atdzīvinu savu ledusskapī dzīvojušo ieraugu. Otrā mazā bļodiņā ieberu ķīmenes, sēkliņas un apleju ar vārošu ūdeni. Lielajā bļodā ieberu 300 gramus rudzu miltu un apleju ar ūdeni (apmēram 1 litrs, 90°C), kārtīgi samaisu, pielieku sēkliņas, sāli, medu. Kad padzisis, iemaisu ieraugu, pārklāju ar dvieli un lieku siltumīnā.

No rīta pieberu trīs ēdamkarotes miltus, apmaisu un lieku atpakaļ siltumā, un tā vairākas reizes apmēram ik pēc divām stundām. Ap pusdienlaiku samīcu, līdz mīkla vairs nelīp pie rokām, kurinu plīti un lieku cepties. Cepu 45 minūtes, malku pielieku ik pēc 10 minūtēm.

IMANTS OZOLIŅŠ

Imants maizi cep aptuveni piecus gadus. Pēc mammas ieteikuma malkas novietni blakus kamīnam pārveidojis par maizes krāsni un uzaicinājis vaivēnieti Valdi Andersonu, lai ierāda, kā maizīte cepama. Pats pagatavojis abriņu.

RUDZU RUPJMAIZE:

*Rudzu milti 7,5 kg
Kviešu milti 1,5 kg
Sauja sēklu
Ķīmenes 250 g
Cukurs 1 kg
Ūdens 4 litri*

Rudzu miltus sajauc ar sāli, ķīmenēm, sēklām, tad aplej ar karstu ūdeni, visu sakul. Apmēram pēc stundas piejauc ieraugu. Visu masu samīca. Masu apber ar kviešu miltiem, sasedz un atstāj pa nakti siltumā rūgt. Mīklas temperatūra nedrīkst nokristies zem +30°C. No rīta pieber cukuru un kviešu miltus. Kārtīgi izmīca, līdz mīkla nelīp pie rokām. Liek siltā vietā rūgt.

Ap plkst. 12.00 sāk kurināt krāsni. Krāsns ir gatavs apmēram pēc 2 stundām. Krāsni kurina ar egles malku. Cep aptuveni 1,5 līdz 2 stundas. Pēc 30 minūšu cepšanas, kukulus maina vietām, turpina cept līdz maize gatava. Kad maizīte gatava, apsmērē to ar eļļu. Katrs kukulis aptuveni 3 kilogramus smags. Gatavos kukulus silti sasedz un atstāj pa nakti. No rīta, kad kukuli atdzisuši, liek abriņā, sasedz un glabā līdz ēšanai.



Aivara un Ainas Damrožu ceptā rupjmaize

RAUNA / JAUNPIEBALGA

AIVARS un AINA DAMROZES

Aina maizes cepšanu apguvusi un recepti pārman-tojusi no vīramātes. Mājās ir maizes krāsns. Vienu laiku gan ģimenē maizītes cepšanas tradīcija bijusi apsīkusi, līdz kādā dienā Ainas dēls Aivars pār-radies mājās un paziņojis, ka jācep maize. Pats Aivars ķēries pie abras taisīšanas. Abra tikusi taisīta no slapja, neizžāvēta liepas koka. No Kristapa Zārdiņa tikusi sagādāts ieraugs. Tādā pašā, no svaiga koka tēstā, abrā pirmo reizi arī maize jaukta un mīcīta. Kad maizīte bijusi gatava, ģimene klaipu nolikusi uz galda. Tad vēl siltam maizes klaipam visi saklupuši virsū. Maize bijusi, kā pati Aina saka, briesmīga, bet sajūta pašiem – tik garšīgs nekas nav ēsts! Tā nu klaips pazudis tai pašā vakarā. Kādu krietnu laiku turpinājuši cept maizīti un tā nemainīgi sanākusi briesmīga. Beidzot abriņa iedarbojusies, bet pašiem prasmes atjauno-jušās. Tagad pašu patēriņam maizīte tiek cepta regulāri.



RUDZU RUPJMAIZE:

Cukurs

Rudzu milti rupjie

Ūdens

Ķimenes

Pārnākot no darba ap pulksten četriem pēcpus-dienā, Aina no ledusskapja izņem ieraugu, pārber ar cukuru, pārlej ar siltu ūdeni un atstāj atdzīvoties. Vēlāk abriņā plaucē miltus, kuļ ar menti līdz nav kunkuļu, tad maizes putru sasedz un atstāj. Maizes putrai liek spaini miltus un trīs katliņus karsta ūdens (aptuveni desmit litri). Maizītes gatavošanai izmanto z/s “Mētras” rupjos rudzu miltus. Ap pulksten desmitiem vienpadsmitiem vakarā maizes putrai liek klāt ieraugu, apmaisa, sasedz un atstāj līdz rītam. Aina maizes abriņa stāv uz krāsns mūrīša. No rīta maizi pārmiņa, ber klāt spaini miltu un mīca līdz mīkla nelīp pie rokām, tad sasedz un ļauj uzrūgt. Kad mīkla izrūgusi, ap pusdienlaiku, veido kukuļus un liek krāsnī. Krāsns karstumu nosaka krāsnī metot miltus. Ja milti deg, tad ir par karstu. Krāsns kurināšanai izmanto egļu malku. Uz lizes liek vīnogulāju un kļavu lapas. Cepšanās laikā (apmēram pēc stundas) kukuļus “pārvelk” (maina vietām – tos, kuri bija aizmugurē, liek priekšā) un cep vēl stundu līdz pusotru. Kad kukuļi gatavi, ņem laukā, nomitrina un sasedz.



Vecpiebalgas "Zārduņi"
saimnieks Kristaps Zārduņš
ceļ ārā no krāsns gatavos kukulišus

VECPIEBALGA

KRISTAPS ZĀRDUŅŠ

"Zārduņos" maizīte tiek cepta, kopš mājas celšanas 1880. gadā. Joprojām maizīte tiek mīcīta 200 gadus vecā abrā. Katrā cepšanas reizē tiek saglabāts sakasnītis, kas nākamajā maizītes gatavošanas ciklā kalpo kā ieraugs. Maizīte tiek cepta gan vecajā maizes krāsnī mājā, gan arī jaunajā maizes krāsnī, kura piecus sešus gadus atpakaļ uzcelta ārpus mājas. Krāsni Kristapam Zārduņam palīdzēja celt Latgales meistari no Rudzātu pagasta. Rudzu maizes cepšanas iemaņas un recepte pārmatotas paaudzēs. Zārduņi labprāt dalās maizes cepšanas pieredzē. Braukuši apmācīt jaunus maizes cepējus, uzņēmši tos savās mājās, kad tie braukuši gūt zināšanas un vērot cepšanas procesu "Zārduņos". Te tiek cepta arī saldskābmaize un karaša.

RUDZU RUPJMAIZE:

Cukurs – nepilni 3kg

Sāls – pāris saujas

Ūdens – 11 litri

Ķīmenes – 6 saujas

Rudzu rupjie milti

Fermentētais iesals – 2 riekšauvas

Ūdens daudzums ir primārais, pēc tā nosaka nepieciešamo miltu daudzumu. Precīzi to pateikt ir grūti, jo mīklas rūgšanu un konsistenci ietekmē

milti, kā arī mēness fāzes. Ja maizi cep uz negaisa tuvošanos, būs skāba maize.

Maizītes cepšanas process "Zārduņos" ilgst 24 stundas no mīklas iejaukšanas līdz gatavai maizītei. Vakarā plaucē ķīmenes un miltus, lejojot virsū ūdeni 80 – 90°C temperatūrā, pievieno iesalu, izkuļ, lai nav kunkuļu. Sagatavoto maizes iejauvu apber ar miltiem, sasedz un atstāj siltumā līdz otram rītam. No rīta ap plkst. 7.00 iejāvā iejauc ieraugu un iemīca miltus, ar kuriem tā bijusi apbērtā, ja par šķidru, ber klāt vēl miltus. Masai jābūt krēmīgai, kā debesmannā. Pārkausa ar miltiem, sasedz un atstāj rūgt. Pusdienlaikā, ap plkst. 12.00 maizi mīca, ber klāt cukuru un sāli. Mīca, kamēr mīkla atlec no rokām, aptuveni divas stundas. Pēc pāris stundām kurina krāsni.

Krāsns tiek kurināta ar alkšņa, bērza, apses un egles malku.

Maizi liek krāsnī, kad klona temperatūra sasniegusi 330°C, mēra ar termometru. Maize gatava pēc aptuveni vienas stundas, kukuli sver aptuveni pusotru kilogramu. Gatavos kukulus liek uz maizes galda, apsmērē ar dvielītī ietītu sviestu, ļauj atdzist.

Ja maizi cep elektriskajā vai gāzes cepeškrāsnī, maize jācep 1,5 līdz 2 stundas 200°C temperatūrā. Kukulus nedrīkst veidot lielākus par vienu kilogramu.



Viena no trim "Vēveru" maizes krāsnīm

RAITIS GOSIŅŠ "Vēveros"

Raitis maizi sācis cept, kad pagasta pārvaldes vadītājam meita precējusies. Jaunajam pārim uz kāzām vajadzējis sarūpēt dažādas izdarības. Tā kā "Vēveros" ir trīs maizes krāsnis, ienākusi prātā doma, ka vārētu Jaunajam pārim noorganizēt maizes cepšanu kādā no "Vēveru" krāsnīm. Šai avantūrai atsaucās Kristaps Zārdiņš, kurš brauca uz "Vēveriem" un mācīja Raitim cept maizi. Kāzas jau sen pagājušas, bet Raitis maizi "Vēveru" krāsnī joprojām cep. Pats gan saka, ka tā tāda ākstīšanās. Tomēr uz virtuves galda stāv paša cepts maizes klaips, bet pie sienas ierāmētas draugu uzņemtas fotogrāfijas no maizītes cepšanas procesa.

RUDZU RUPJMAIZE:

Skrotētie milti

Cukurs

Sāls

Ūdens

Iesals

Ķīmenes

Proporcijas Raitis nosaka pēc sajūtām. Vakarā plaucē ķīmenes un miltus, aplejot ar vārošu ūdeni, pievieno iesalu, izkuļ. Sagatavoto maizes iejavu apber ar miltiem, sasedz un atstāj siltumā līdz otram rītam. No rīta iejavā iejauc ieraugu un iemīca miltus, ar kuriem tā bijusi apbērtā, ja par šķidru, ber klāt vēl miltus. Pārkausa ar miltiem, sasedz un atstāj

rūgt. Pēc trīs stundām maizi mīca, liek klāt cukuru un sāli. Maizi sasedz un atstāj vēl uz trīs stundām, tad veido kukuļus un cep. Kukuļu lielums ir mainīgs, kā nu kuru reizi sanāk.



Vēl viena "Vēveru" maizes krāsns



Ilmārs Helmūts "Cēsniekos"
maizīti mīca ar paša konstruētu ierīci

PĀRGAUJA / LĒDRUGA

INĀRS HELMŪTS

"Cēsnieku" mājās saimnieko Inārs un Laima Helmūti. Maizes cepšanas interesenti šajās mājās viesojas visai bieži. Iesākumā Inārs ir mazliet bažīgs un saka, ka mācīs un stāstīs par maizes cepšanu tikai tad, ja apsolāties arī paši maizīti cept.

Inārs rudzu maizīti cep jau no astoņdesmito gadu vidus. Maizīti cep regulāri, reizi mēnesī pašu patēriņam. "Cēsnieku" mājās maizi mācījušies cept arī Pārgaujas maiznieki. Šajās mājās savulaik tikusi filmēti kadri filmai "Laimas maize". Lēdurgas pagastā ir trīs mājas, kurās tiek cepta maize. Visās šajās mājās dzīvo Laimas. Tā filma ieguvusi nosaukumu.

Laima un Inārs graudaugus maizes cepšanai audzē paši savā piemājas saimniecībā. Platība ir salīdzinoši neliela, taču izaudzētās labības pašu patēriņam pietiek. Saimniecības ēkā Inārs ir pats konstruējis un izveidojis nelielu miltu maltuvīti, kur pašu audzētie graudi pārtop miltos.

Inārs arī ilgi staigājis pa veikaliem un pētījis profesionālās maizes mīcāmās iekārtas, tās bijušas dārgas, bet spēka maizes mīcīšanai ar gadiem palicis mazāk. Tā nu Inārs uzkonstruējis pats savu maizes mīcītāju, kurš darbojas ar 80 apgriezieniem minūtē.

RUDZU RUPJMAIZE:

Rudzu milti

Cukurs

Sāls

Ūdens

Ķimenes

Vakarā muldīnā aplej spaini miltu ar karstu ūdeni, izkuļ ar menti, liek klāt cukuru, ķimenes, sāli. Maizes putra ir skāba krējuma biezumā. Kad maizes putra padzisusi, liek klāt ieraugu. Ieraugs tiek glabāts sausā konsistencē. Sauso ieraugu aplej ar ūdeni, pieber cukuru un atstāj siltumā kādu laiku atdzīvoties. Kad ieraugs atdzīvojies, to pievieno maizes putrai, sasedz un atstāj siltumā līdz rītam. No rīta ap pulksten desmitiem ber klāt miltus un maizi mīca ar speciāli konstruēto maizes mīcītāju. Maize tiek izmīcīta piecpadsmit minūtēs. Atkal sasedz mīklu un atstāj siltumā rūgt. Kamēr maize rūgst, kurina krāsni. Krāsns ir izkurējusies aptuveni divu stundu laikā. Kamēr kuras maizes krāsns, istabas durvis nevirina. Kad krāsns ir izkurējusies, veido maizes kukuļus, glaudot maizīti ar slapjām rokām. Gatavai maizītei uzspiež krustiņu un liek krāsnī. Maize cepas stundu. Kukuļi ir aptuveni pusotru kilogramu smagi. No krāsns izņemtus kukuļus saliek uz galda un silti sasedz. Atdzisušo maizi liek ledusskapī un tur glabā.

Muldīnā atlikušo maizes mīklu sakasa vienā pikā, apber ar miltiem un satrin līdz izveidojas mīklas drupatas. Drupatas saber traukā un liek uz plīts siltumā žūt. Izzuvušās drupatas ir gatavs saussais ieraugs, kuru var glabāt neierobežotu laiku.



Suaigi cepta maizīte
Amatas novada Drabešu muižā
kopā ar Inesi Rozi

PĀRGAUJA

ANSIS EKERTS

Sastāvdaļu proporcijas ir ļoti mainīgas, tās tiek noteiktas “uz aci” pēc garšas un taustes. Rupjmaizi cep gan pats Ansis, gan arī apmācījis savu maizes cepēju, jo ne vienmēr pašam pietiek laika maizītes cepšanai. Ansi maizi cept mācījusi radniece no Lielvārdes. Maizīte savulaik ir cepta gan maizes krāsnī, gan elektriskajā krāsnī, šobrīd tiek cepta paša veidotā “dīzeļa krāsnī”.

Maize tiek realizēt Straupes tirdziņā, “Senā Hanza” maizes ceptuves veikaliņā ar nosaukumu “Rožkalnu maize”, kā arī mājražotāju tirdziņos visā Latvijā.

RUDZU RUPJMAIZE:

Milti

Sāls

Ūdens

Ķīmenes

Cukurs

Vakarā sajauc miltus ar karstu ūdeni, atstāj padzist. Kad masa padzisusi, liek klāt ieraugu, atstāj līdz rītam, lai rūgst. No rīta liek klāt cukuru, sāli, ķīmenes, miltus un mīca. Kad maize uzrūgusi, ar mitrām rokām veido kukuļus un liek krāsnī.

Cepšanai elektriskajā krāsnī Ansis iesaka sākotnēji krāsni iestatīt uz 300°C vai maksimālo iespējamo krāsns temperatūru, ielikt maizi šādā temperatūrā uz 5 – 7 minūtēm, tad mazināt temperatūru uz 230°C grādiem un cept aptuveni stundu. Krāsns durvis vaļā nevērt, lai temperatūra krāsnī krītas pati pakāpeniski. Pēc stundas ņem laukā gatavos kukuļus, paklapē, ja atskan, maizīte gatava.

ANDRIS ZEPS

Maizīti cep aptuveni piecus gadus.

Vecmamma dzīvojusi Latgalē un mājās cepusi maizīti, Andrim vienmēr ir patīcis, kā tiek cepta maize, nevarējis vien sagaidīt, kad tiks pa vasaru pie vecmammās. Vēl atmiņā palicis, kā vectēvs bērniem griezis maizi – atstutējis kukuli pret krūtīm un ar lielu nazi griezis, mazie bērni riņķi stāvējuši un gaidījuši savu riku.

Maizes cepšanu Andris aizsācis, kad sākusies krīze. Palicis bez darba un nolēmis, cept maizi. Bijusi krāsns kaimiņam, bet nolēmis, ka tomēr cels pats savu krāsni. Meklējis meistar, līdz atradis kādu vīru Limbažos. Meistars teicis, ka tagad nav laika, lai iesākot pamatus mūrēt pats. Ķieģeļi bijuši nopirkti, 250 lati meistaram nolikti, pamats iebūvēts, saucis meistar. Meistars atbraucis skatās un saka: “Zini, turpini pats!” Tā nu Andris turpinājis būvēt. Beigās izrādījies, ka ķieģeļus vēl vajag un visi meistara

atalgojumam atliktie 250 lati aizgājuši ķieģeļos. Tā nu sanācis, ka labi vien bija, ka meistaram nebija laika.

Kamēr iemācījies cept maizīti, pagājis mēnesis. Cepis gan pēc vecāsmātes receptes, gan kāda sieva mācījusi. Tagad Andra ceptā maizīte ir nopērkama Cēsu tirgū un Straupes labumu tirdziņā.

RUDZU RUPJMAIZE:

Milti – rudzu rupjie

Ūdens

Cukurs

Sāls

Sausais iesals

Vakarā ieplaucē miltus – nosver miltus, ņem litru ūdeni. Sasedz abriņu, atstāj uz nakti. No rīta ņem ieraugu laukā no ledusskapja, aplej ar siltu ūdeni un ļauj 1,5 stundas “iedarboties”, tad liek klāt plaucējumam. Četras stundas masa stāv, tad mīca. Pirms mīcīšanas liek klāt tumšo iesalu, cukuru, sāli. Kad mīkla izmīcīta, atstāj rūgt. Kurina krāsni. Krāsni kurina ar apses malku.

Kad mīkla izrūgusi un krāsns izkurējusies, ar mitrām rokām veido kukuļus. Krāsns pareizo siltumu pārbauda paberot miltiņus.

Veido 6 kukuļus, katru 2 – 2,5 kilogramus smagu, liek krāsnī. Kukuļi cepas aptuveni pusotru stundu.

Cepšanas laikā kukuļus vietām nemaina, kā ieliek, tā cep. Kad maizīte gatava, kukuļus pārsmērē ar tīru ūdeni. Agrāk smērējis ar cietes ūdeni, tad garoziņa paliek spīdīga. Ūdens, savukārt garozu darāmīkstu.

Gatavo maizi sasedz, lai atdziest. Glabā uz galda papīra vai celofāna maisā. Maizīti cep aptuveni reizi nedēļā.



*Kļavu lapu krājumi
Vecpiebalgas “Vēveros”*

CĒSIS

KAIVA ZAĶE

Kaiva pati meklējusi maizes recepti. Mājā bijusi maizes krāsns, radusies doma cept maizīti pašai. Gadu mēģinājusi cept maizi, nav sanācis, piekususi un atmetusi ar roku, bet tad atkal ķērusies pie darba. Iesākumā gājis traki, mīcījuši maizi mājās, bet cept veduši uz Raiskuma lauku māju pie tēva brāļa. Ilgi pagājis, kamēr sapratuši, kādas konsistences mīklai jābūt – tai jābūt kārtīgi stingrai. Nu Kaivai sanāk ļoti laba maizīte, to novērtē pircēji Cēsu tirgū. Savu padomu maizes cepšanā sniegusi arī vaivēnietim Imantam Ozoliņam.

Pēcpusdienā iejauc abriņā miltus ar ūdeni. Ūdeni miltiem lej virsū, kad sāk vārīties. Neko nesver, visu jūt, pieber un jūt, kas vēl vajadzīgs vai pietiek. Nav arī konkrētas receptūras. Ir sava šaufelīte, ar kuru mēra. Zina apmēram, cik šaufelītes vajag, bet arī šis mērs ir mainīgs. Mājā ir divas krāsnis, katra ir savādāka, grādus nevar pateikt, viss notiek uz sajūtām.

Kad milti ar ūdeni sajaukti, sasedz un atstāj siltā istabā. Pašā vakarā pieliek ieraugu, kas palicis no iepriekšējās cepšanas reizes iepriekšējā nedēļā. Ieraugs glabājas ledusskapī.

Gatavo masu sasedz un atstāj līdz rītam. No rīta ber klāt cukuru, sāli, ķīmenes. Ķīmenes neplaucē.

Mīklu mīca. Cepšanai izmanto tikai bioloģiski audzētās sastāvdaļas. Kad mīkla izmīcīta, sasedz, ļauj uzrūgt. Kurina krāsni. Krāsni kurina ar skuju koka malku – egli vai priedi. Kad mīkla izrūgusi, veido kukuļus un cep.

Kaiva maizi cep septiņus gadus, bioloģisko maizi cep trīs gadus. Kaivas maize nopērkama Cēsu tirgū un Straupes labumu tirdziņā.



*Vecpiebalgas “Zārduņos”
ceptā maizīte ar visu lapu*



*Suaigi ceptā maizīte
Vecpiebalgas "Zārdiņos" tiek sagaidīta
ar dūdu skaņām un spēka dziesmām*

PRIEKUĻI

DACE LAPIŅA

Dace nāk no Skrīveriem. Maizīti sākusi cept deviņdesmito gadu sākumā, kad dzīvoja Aizkrauklē. Ģimenē auga trīs meitas. Kā visiem bērniem viņām garšoja svaiga maize ar sviesta kārtiņu. Veikala maize bija citāda, arī ar naudiņu bijis knapi, kā jau visiem tai laikā. Bet bērniem gribējās gardumus. Tad nu sākusi domāt, kā bērnus iepriecināt. Tolaik nāca modē visādas sen aizmirstas vai agrāk aizliegtas lietas. Arī maizes cepšana mājās. Meklējusi padomu pie kaimiņiem, kas prata pašas maizīti izcept. Malkas krāsns bijusi tikai vecāku mājā Skrīveros, pašai dzīvoklī gāzes plīts. Tā arī sākusi cept maizi gāzes plīti. Pēc rupjajiem miltiem brauca uz Rīgas tirgu. Cepusi rupjmaizi, bet biežāk gan saldskābmaizi ar „ķieģeliša” ieraugu. Klaipiņi bija brūni un smaržīgi. Un garšoja labāk par smalkmaizītēm.

RUDZU RUPJMAIZE:

Rudzu milti

Sāls

Cukurs

Ķīmenes

Ūdens

Pēcpusdienā bļodā aplej kilogramu miltus ar karstu ūdeni. Ūdens daudzumu grūti pateikt, jo tas ir atšķirīgs, atkarīgs no miltiem. Skatās, lai masa sanāk biezas putras konsistencē. Sasedz, atstāj

virtuvē, siltumā rūgt. Vakarā, īsi pirms gulēt iešanas pieliek ieraugu. Ieraugu saglabā no iepriekšējās cepšanas reizes, liek stikla burkā ar vāku ledusskapī. Pirms ierauga lietošanas, izņem no ledusskapja, lai “atdzīvojas”.

Tad visu silti sasedz un atstāj līdz rītam. No rīta jāskatās, kā mīkla rūgusi, ja vēl nav izrūgusi, nav kļuvusi poraina un ar maizes raugam raksturīgu smaržu, jāatstāj rūgt. Ja rūgusi labi, ber klāt 3 sauļas ķīmeņus, ēdamkaroti sāls, cukuru liek pēc garšas, lai ir patikama – saldskāba, garša. Liek klāt miltus un mīca, līdz mīkla atlec no rokām. Jāskatās, lai mīkla ir stingra. Mīcot mīklu var vēl pagaršot, ja vajag, var pievienot vēl sāli vai cukuru. Jāmīca aptuveni stundu. Kad mīkla izmīcīta, sasedz un atstāj siltā vietā. Atkarībā no istabas siltuma, maize cepšanai gatava, aptuveni, pēc četrām stundām. Atkarīgs arī no mēness fāzes un laika apstākļiem. Ir bijis, ka mīkla rūgusi pat sešas stundas, reizēm ātrāk.

Kad maizīte uzrūgusi, ar mitrām rokām veido kukulus, iespiež maizītē kādu latvju zīmi un liek krāsnī. Kukulus veido nelielus, ap kilogramu, citādi maizes vidus paliek lipīgs, maize neizkarst. Kad kukuli gatavi, pārsmērē ar sviestu vai ūdeni, sasedz. Maizīte ir ēdama nākamajā dienā.

Cepšanai gāzes plīti, plīts jāuzsilda uz 180 grādiem, maizīti liek krāsnī un cep aptuveni 1,5 stundas. Skatās “uz aci”, kad maizīte gatava, lai nepiedeg vai nepaliek neizcepusies. Katrai krāsnij tomēr piemīt “savs niķis”.

LIEPA

AINA TARASOVA, “Maizes māja”

Priekuļu novada Liepas pagasta “Maizes mājā” iespējams izbaudīt un piedalīties maizītes cepšanā ikvienam interesentam. Saimnieki ar lielu mīlestību dalās pieredzē maizes cepšanā, stāsta savas dzimtas stāstu, kopj latviskās tradīcijas un par sevi saka: “Maizes māja pie Cēsīm – vieta, kur piedzīvot latviešu tradīciju spēku!”

Māja glabā unikālus “maizes stāstus” un laikmeta liecības. Netālu no mājas aug dižpriede. Kara laikā gar māju virzījusies frontes līnija. Tranšejas rokot, karavīri gribējuši priedi nozāgēt, taču vectēvs par maizi un spēķi priedi izpircis. Vēl šodien egles stumbrā redzama zāgējuma vieta.

Maizes recepti Aina nodevusi mamma, kura bijusi lielā vecumā, pati palīdzēt nav varējusi, bet stāstījus, kā maizīte jāgatavo. Iesākums ir bijis grūts, pusgadu maize nav sanākusi, ar cepto maizi tikuši baroti lopi. Tā pamazām, pamazām roka apguvusi prasmi un nu maizīte sanāk ļoti laba. Aina ikvienam cepējam novēlnepadoties.

Priekšdarbi: miltus savlaicīgi ienesu siltā telpā, vismaz 12 stundas iepriekš, citādi maize ļoti lēni rūgst. Miltus pirms iejaukšanas izsijāju, tad vairāk gaiss, kas ir nepieciešams maizes raudzēšanai. Plaucētai rupjmaizei ūdeni ņemu karstu 90 – 95°C (kad vēl nevārās, bet skrien balti burbulīši), traukā

ieberu 2 sauļas ķimeņu. Vispirms iejaucu “maizes putru”. Koka abrā ieberu miltus, kad ūdenim skrien burbulīši, to strauji uzleju uz miltiem. Labiem miltiem uz 5 kg, ņemu 6-7 litrus ūdens, noplaucēju, tad ar menti kuļu. Jo stiprāk kuļu, jo saldāka maizes putra paliek. Silti abru sasedzu un atstāju uz 1,5 stundām.

Ņemu abrkasīti (mazo kukulīti), atsevišķā traukā apleju ar siltu ūdeni un nolieku siltā vietā, lai sāk atmesties. Pēc stundas atkal apjaucu maizes putru un atkal sasedzu.

Kad maizes putra atdzisusi līdz ķermeņa temperatūrai, pievienoju atmodināto abrkasīti, apjaucu un atkal silti sasedzu. Svarīgi, lai mīkla neatdziest zem 30 °C.

Tad maizes putru netraucēju 8 – 12 stundas, atkarībā no telpas siltuma, mēness fāzes un citām dabas parādībām. Kad maizes putra palikusi dzīvīga, pagaršoju, vai patikama saldskāba garša, tad beru klāt apmēram 10 kg miltus. Lai maize būtu saldāka un labāk rūgtu, pieber cukuru pēc garšas, sauju sāls. Un tad jau tikai mīcīšanas vaina, jo labāk samīcu maizi, jo garšīgāka tā būs. Gatava mīkla ir, kad vairs nelīp pie rokām.

Maize samīcīta, ļauju uzrūgt 6 – 8 stundas. Kad mīklai parādās plaisas, kurinu maizes krāsni. Malku sanesu jau iepriekš, lai sasildās. Maizes krāsni kurinu ar skuju koka malku – priedi vai egli. Krāsns kuras aptuveni 2 – 2,5 stundas. Krāsni mājās mūrējis saimnieks ar gados veca krāšņu mūrnieka

*Sagatavotie maizes kukulīši ar līzi
tiek ievietoti maizes krāsnī
Liepas “Maizes mājā”*



*Liepas "Maizes mājā"
ar maizītes cepšanas tradīcijām var iepazīties
īkuiēns interesents*

padomu. Kad krāsns izdegusi (ir tikai sarkanas ogles bez liesmas), veru ciet šiberus, krāsns izsilst no oglēm, nokarsē klonu. Uz lizes klāj kļavu lapas vai paber miltus. Ar siltām rokām veidoju klaipus. Maize cepas 2,5 stundas, pus laikā maizes klaipus krāsni manu vietām un mitrinu ar siltu ūdeni. Kad maize gatava, lieku uz maizes sola, nosmērēju ar tīru ūdeni, sasedzu ar linu dvieļi, pārklāju ar vilnas segu. Kukuļi atpūšas – lēnām atdziest un sakārtojas. Maize ēdama, kad atdzisusi. Labu rupja maluma maizi pazīst pēc trīs īpašībām: garšas,

smaržas un sāta sajūtas, kas rodas ēdot maizi. Īpaši sargājams ir sakasnītis – tas abras dibenā guļ un gaida no reizes uz reizi, kad maize tiks cepta. Tā ir rudzu maizes burvība.

Lai Dievs dod sātu un gausu maizei mūsu galdā!

Cepšanai elektriskajā krāsnī, sākumā liek maizīti krāsnī uz 260°C, pēc piecpadsmit minūtēm pazina uz 200°C cep aptuveni stundu, tad mazina temperatūru krāsnī uz 170°C un cep vēl stundu. Jāskatās, lai maizei vidus paspēj izsilt.

AMATAS NOVADS

INESE ROZE

Nav tādas ļoti precīzas receptes, viss "uz aci", vienīgi miltus – mēģinu iekļauties 1,5 – 2 kg, lai viss saiet krāsnī. Pārējais ar sirsnību un labām domām.

Rudzu rupjie milti aptuveni 1,5 kg

Trešo daļu miltu plaucē ar gandrīz verdošu ūdeni, labi izklapē, kad atdzisis, liek klāt ieraugu, samaisa, apsedz, atstāj līdz nākamai dienai.

Otrā dienā ber klāt atlikušos miltus, sāli, cukuru, var iesalu, mīca kārtīgi, līdz mīkla nelip pie rokām. Sasedz, atstāj, lai rūgst, aptuveni uz divām stundām. Pa to laiku kurina krāsnī.

Kad mīkla uzrūgusi, samērcē rokas ūdenī un veido kukuļus, liek uz lizes un šauj krāsnī.

Cep apmēram stundu, tad ņem ārā, apslacina ar ūdeni, silti sasedz un liek atpūsties vismaz līdz nākamajai dienai.



LAIMA PINDULE

Laimas bērnbības mājas ir Lejasciemā, maizes cepšanu mājās atceras jau no bērnbības. Pa nedēļu saimes galdā vienmēr ir bijusi rupjmaize, sestdienās – karaša un svētdienās vai nu pankūkas, vai kādas bulciņas. Kopā dzīvojušas trīs paaudzes un vienmēr bijis jādodomā kā saimi pabarot.

Māte kādā reizē aicinājusi Laimu palīgā maizi izmīcīt, teikusi, ka pašai spēka maz, ka Laimai ātrāk sanāksot; tā tas aizgājis. Nevar zināt vai tiešām mātei spēka nav bijis, vai arī tādā veidā meitu mācījusi maizi cept.

Kad ienākusi vīra mājās, arī vīra mātei "rokas bijušas pareizā vietā". Mājās vienmēr cepta maize, grūtākais darbs – maizes mīcīšana, bijusi jādara jaunākajiem. Pie krāsns kuršanas vīramāte gan nav laidusi, tas ir bijis viņas darbs.

Kādu laiku gribējies veikala maizes garšu, tad pārtraukta maizes cepšana mājās, taču nākusi atmoda un atmoda sākusies arī maizes krāsnīm.

Laima maizes cepšanai izmanto mātes abru un maizīti pārsedz ar vīramātes segu, kā pati saka: "Tāds mīlums no visa tā nāk. Tai lietai ir jāpatīk. Vakarā gultā guļu un prātoju, kā darīja māte un kā darīja vīramāte, tā nu tā prasme rodas. Prieks, kad visi pienāk pie galda, griež siltu maizi, smērē virsū sviestu un sviestiņš kūst uz siltās maizes, rodas tāda bērnbības sajūta."

RUDZU RUPJMAIZE:

Rudzu milti

Ūdens

Ķīmenes

Cukurs

Sāls

Cik paņem ūdeni, tik maizes sanāk. Vakarā ap plkst. četriem sāk, jauc maizes putru. Pirms cepšanas atmodina muldiņu, mērcējot ar ūdeni. Uz miltiem lej karstu ūdeni, ap 90°C, kad ūdenim nāk burbulīši. Iejauc labi bieza krējuma konsistencē. Vakarā klapē un jauc. Uz nakti pārkaisa ar miltiem un sasedz. Sakasnīti nelieto, jo liepas abriņa ir labi iedzīvojušies, rūgst tā pat. Vakarā klapē un jauc. Pa nakti pārkaisa ar miltiem un sasedz. Pa nakti ap vieniem diviem pamostas, pieiet pie abriņas, pakustina, pakutina, pieber miltus un apjauc. No rīta, kad padarīti lauku darbi un paēstas brokastis ap 9.00, mīca mīklu un kurina krāsni. Pirms mīcīšanas liek klāt ķīmenes, cukuru, sāli, miltus. Kad mīkla izmīcīta, kurina krāsni. Kurināšanai izmanto egles vai priedes malku, vīramāte kurinājusi ar alksni. Jāskatās, lai vienlaikus krāsns ir izkurējusies un mīkla izrūgusi, nedrīkst pārraudzēt.

Pirms likšanas krāsnī izveido kukuļus. Zem kukuļiem liek kļavu lapas, tās rudenī salasa un saver virtenītē. Kukuļus sarindo uz galda, saliek lapas, sakaisa klijas. Gatavos kukuļus atstāj 10 līdz 15 minūtes uzrūgt, tad liek krāsnī. Maizes krāsns savulaik bijusi lielāka. Māja celta ap 1930.gadu, tad arī celta krāsns, vēlāk gan krāsns samazināta, nu vienā cepšanas reizē var izcept četrus kukuļus, katru ap divi kilogrami smagu. Agrāk maizes krāsnī cepa arī bulciņas un karašas, tagad tās cep elektriskajā krāsnī, jo ērtāk.

Gatavos kukuļus sasedz, lai atdziest. Kad tie atdzisuši, satin dvielīti un noliek vēsumā, lai ilgāk glabājās. Maizīte nekad nepel.



Maizes cepšanas meistarklase
Amatas novada Drabešu muižā
kopā ar Inesi Rozi