

PIELIKUMS

ATBILDĪBA

Es uzņemos
atbildību
par sevi,
savām izvēlēm
un attiecībām

Mīļais trīsreiztrīsniek!

Lai sāks mājupceļš un garšīgi brīvdienu rīti (vai vakari)!

Ar sveicieniem –
3x3 Bebrene

Pārbaudīts krūmos!



Vistas aknu pastēte

- 350 g vistas aknu
- 1 sīpols
- 1 burkāns
- 70 g sviesta
- 40 ml saldā krējuma
- 1 ķiploka daiviņa
- Rozmarīns
- Sāls, pipari

Pagatavošana:

- Apcep sīpolu un burkānu
- Pievieno ķiploku un rozmarīnu
- Pievieno aknas
- Cep 3–4 min no katras puses (70°C)
- Izņem rozmarīnu
- Blendē ar sviestu un saldo krējumu

Alus drabiņu pankūkas

- 2 kg svaigu, nospiestu alus drabiņu vai mērcētas un nospiestas klijas
- 10 olas
- 1,2 l paniņu vai kefīra
- 900 g kviešu miltu
- 60 g cepamā pulvera
- 200 g kausēta sviesta
- 30 g sāls
- 15 g svaigi maltu melno piparu
- 12 g ķiploku pulvera
- 10 g kūpinātas paprikas
- 150–200 g smalki sakapātu lociņu vai maurloku
- 300 g rīvēta cietā siera

Pagatavošana:

- Nospied alus drabiņas, lai tajās nebūtu lieka šķidrums.
- Lielā bļodā saputo olas, pievieno paniņas (vai kefīru), kausēto sviestu.
- Citā traukā sajauc miltus, cepamo pulveri, sāli, piparus, ķiploku pulveri un kūpināto papriku.
- Sausās sastāvdaļas iemaisi šķidrējās, līdz iegūta viendabīga masa.
- Pievieno alus drabiņas, rīvēto cieto sieru un sakapātos lociņus, visu rūpīgi samaisi.
- Atstāj miklu 10–15 minūtes, lai milti uzbriest un garšas savienojas.
- Cep uz vidēji karstas pannas vai cepamvirsmas ar nelielu daudzumu sviesta vai eļļas 3–4 minūtes no katras puses.



Bebrenes marinētie dārzeņi

Marinādi taisa pēc garšas un piemērotā daudzumā uz pieejamo dārzeņu daudzumu. Sastāvdaļu proporcijas:

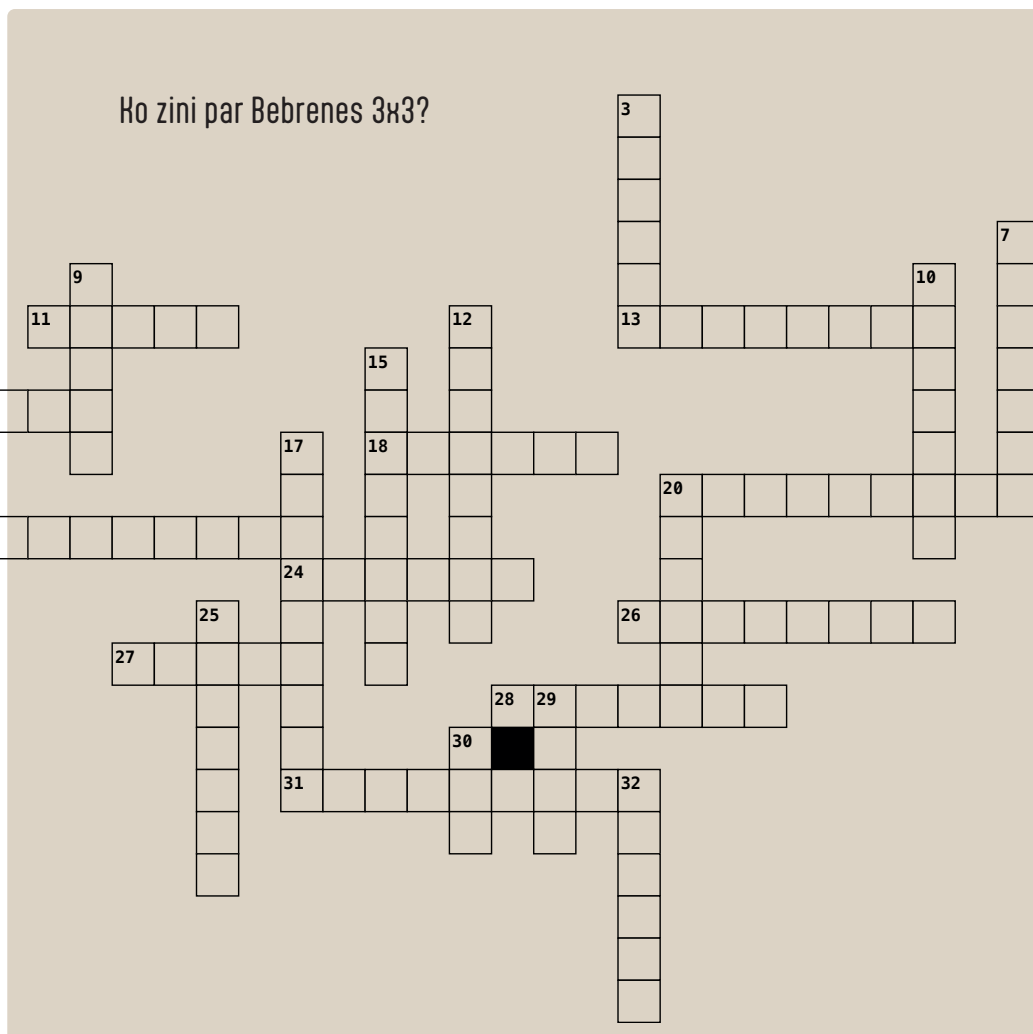
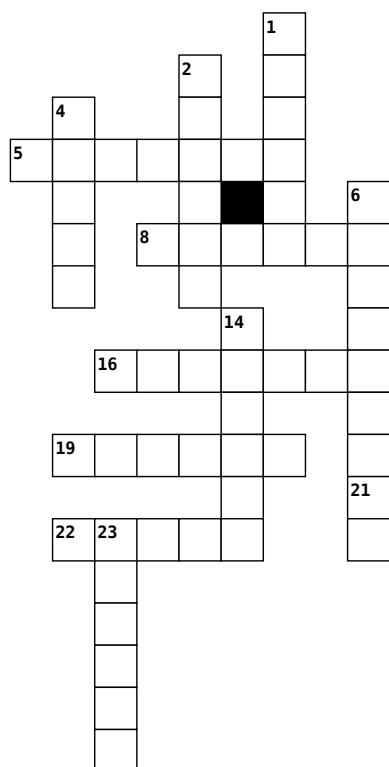
- 1 l ūdens
- 1 ēdamkarote sāls
- 2 ēdamkarotes cukura
- 8-9 ēdamkarotes 9% etiķis
- 10-12 melnie pipari
- lauru lapas

Pagatavošana:

Vārošu marinādi uzlej uz dārzeņiem slēgtā traukā, uzliek vāciņu un kārtīgi sakrata vairākas reizes. Lej devīgi, bet ne tā, lai dārzeņi marinādē peldētu. Pirms pasniegšanas noliek vēsumā uz diennakti.

Visas receptes
var improvizēt un
varbūt pat vajag!

Krūmu mežģis



HORIZONTĀLI

- 5. Tu to vari apmeklēt ne vairāk kā trīs reizes dienā, ja esi apzinīgs.
- 8. 3x3 šūniņa.
- 11. Augstmaņu mājvieta senatnē.
- 13. Apm. 12 km gara upe Augšdaugavas novadā.
- 16. Grāmatas "Meloņu un arbūzu audzēšana brīvā dabā" autors.
- 18. Dabas pārādība, kas neko daudz nekaitē trīsreiztrīsniekiem.
- 19. Zāles (sēliski).
- 20. Horizonts.
- 21. Ierīce skaņas pārvēršanai elektriskās svārstībās.
- 22. Viens no augstākajiem muižniecības tituliem. Aristokrātijas sociālajā hierarhijā atrodas pakāpi zemāk par hercogiem.
- 24. Apdzīvota vieta, kurā P. Sukatnieks selekcionēja Latvijas kllimatam piemērotas vīnogas.

- 26. Māņticība (sēliski).

- 27. Mūzikas instruments ar vienu tievāku, otru platāku galu.
- 28. Latviešu vēsturiskā zeme, kuras karogs ir tumši zils ar baltu horizontālu svītru.
- 31. Kārums, gatavots no Dvietes palienes bioloģiskajās ganībā sdzīvojošo govju piena.

VERTIKĀLI

- 1. Dakšiņa (sēliski).
- 2. Kurš pēc skaita ir sporta skolotāja ceturtais dēls?
- 3. Nenopietns cilvēks (sēliski).
- 4. Dzīvnieks, kura pakaļkāju pēdas ir pleznotas; kopš 2021. gada mājo arī Rīgā.
- 6. Mācību iestāde, kurā gatavo speciālistus ar vidējo speciālo izglītību.
- 7. Augs, ar kura selekcionēšanu nodarbojās ļoti zināms novadnieks.
- 9. Viens no mazākajiem alus brūžiem Latvijā, atrodas Aiviekstes krastā.

- 10. Skaistākā apdzīvotā vieta Sēlijā.
- 12. D. Gaujas interaktīvā video instalācija
- 14. Sapulcēšanās.
- 15. Termins, ko saprot tikai ievirzē ar noasinātiem stieniņiem iesaistītie.
- 17. Kas notiek katru dienu plkst 13:00?
- 20. Kamieļu dzimtas mājdzīvnieks, kura savvaļas priēstece ir vikunja.
- 23. Jauna sieviete Latgalē.
- 25. Dūraiņi (sēliski).
- 29. Populārākais dzēriens jebkurā 3x3 saietā.
- 30. Es – tu – ...
- 32. Viena no latviešu vēsturiskajām zemēm.

Mīklas atbildes tiks publicētas WhatsApp grupā Vispārīgi.

Bet pirmajam, kas atminēs – tiks slava!



"Krumu šalku" redakcija:

Gundega Kalendra, Elizabete Lukšo-Ražinska, Uldis Mauriņš, Elīna Vendija Ribena, Pauline Krūmiņa, Alda Palmbaha

Foto meistari: Jānis Ruginis

Aicinām piedalīties avīzes tapšanā! Avīze atspoguļo 3x3 saieta dzīvi. To veidojam gan mēs, redakcija, gan tu, saieta dalībnieki! Ja tev ir jociģi atgadījumi, nopietni stāsti, interesantas bildes, sūti uz redakciju: laba.gundega@gmail.com, 26644555 vai nāc ciemos!