



Salacgrīvas
3x3 saietā avīze #6½

Mazā auka

2017. gada 29. jūlijs
Brokastu laidiens

**LABRĪT UN
LABU APETĪTI!**



**Pēc dažām stundām
jau nākamais
VĒJA ZVANS!**

Sacepums ir pievakares ievirze **S**jauniešiem vecumā no 13 līdz 17 gadiem, bet vecuma ierobežojums neliedz nākt gan jaunākiem, gan vecākiem. Salacgrīvas vidusskolas labiekārtotajā virtuvē nogaršot un jauties eksperimentu dabai grib ikviens.

Anete Bitiniece (23)

Anete, zinātnikā un emocionālā kuldīdzniece, ir lepna par savu novadu un cilvēkiem, kuri tajā dzīvo. Šis saiets ievirzes Sacepums vadītājam ir tik īpašs kā jebkura robežšķirtne – gribas pavadīt daudz laika ar ģimeni, jo jau pēc mēneša pārcelsies uz Itāliju, lai gada garumā mācītu trimdas bērniem latviešu valodu un mūsu tradīcijas Milānas latviešu skolā, kā arī individuāli strādātu ar kādas latviešu ģimenes bērniem.

Ako Kārlis Cekulis (20)

Dzimis un audzis rīdzinieks, bet allaž sirdī jūties kā laucinieks – pavadot vasaras laukos, tur jūties krietni īstāks latvietis. Ja kādreiz būtu jāpārceļas, tad gribētu dzīvot Cēsīs, Rēzeknē vai

Kuldīgā. Jau trešo gadu darbojas Latvijas Republikas simtgades jauniešu rīcības komitejā. Ako allaž neapzināti bijis piesaistīts līvu kopienai vārda dēļ, tagad šo savu identitātes aspektu cenšas izziņāt folkloras kopā *Skandinieki*.

Recepšu veģetārais raksturs ir tīra nejaušība. Reiz Anete mājās izmēģinājusi Ako vecmāmiņas recepti – puķkāpostu picu. Lai gan ciemiņi un vecāki pieklājīgi ēduši, šo recepti nolēmuši neīstenot ievirzē. Savukārt Ako mājās gatavojis čipsus... bez starpgadījumiem. Sacepumā vējš pūš no īstās puses un iegriež jaudīgus eksperimentus – kopā tiek savienotas šķietami nesaderīgas garšas, produkti, jauniešiem staro acis, enerģija kūsa. Jā, kādu reizi ēdiens sanāk nebaudāms, tad visi nosmejas un pēcāk analizē, kāpēc tā sanācis. Vēlme izziņāt ir kā nospriegota stīga – gatava darbam. Bez eksperimentiem ar produktiem jaunieši diskutē, spēlē kārtis un citas spēles. Kā fetas siers iet kopā ar zemenēm? Pamēģiniet! ©



Poga

SAGEPUMA TOP 3

Skuju limonāde

200 g priežu/egļu skuja, 700 ml ūdens, 1 l cukura sīrups

Skujas ar ūdeni sablenderē, izkāš un pievieno cukura sīrupu. Pievieno ledu un minerālūdeni.

Salāti ar piparmētrām un zemenēm (4 porc.)

250 g sviesta pupiņu, 250 g notīrītu, uz pusēm pārgrieztu zemeņu, 15 g svaigu piparmētru, 250 g sadrupinātas fetas, pipari

Salātu mērcei nepieciešams:

1 ēd. k. aveņu etiķa, 3. ēd. k. olīveļļas

Gatavo mērci – samaisa etiķi un olīveļļu. Pievieno šķipsniņu sāls. Pupiņas ieber verdošā ūdenī, vēlreiz uzvāra un vāra 5 minūtes, līdz tās gandrīz mīkstas. Pupiņas notecina caurduī, noskalo zem auksta ūdens strūkļas, vēlreiz notecina un ieber blodiņā. Pievieno zemenes un piparmētras. Salātus apslaka ar mērci un uzmanīgi izcilā. Visu pārkausa ar fetu, dāsni sapiparo un voila!, gatavi pasniegšanai!

Biešu un baklažānu čipsi

Bietes (daudzums pēc vēlēšanās), baklažāni (daudzums pēc vēlēšanās), olīveļļa, ķiploks, sāls, pipari

Bietes un baklažānus sagriež plānās ripiņās. Izkārt uz cepešpannas (neaizmirstot uzklāt cepampapīru). Cep vidēji 20 minūtes 200 grādos. Kamēr dārzeni cepas, gatavo mērci – sīkos gabaliņos sagriež ķiploku, pievieno olīveļļu, sāli un piparus, visu samaisa. Kad dārzeni apbrūnējušies, tos izņem no cepeškrāsns, izkārt uz šķīvja, ar otiņu apsmērē ar mērci un pasniedz. Pēc vēlēšanās un garšas izjūtas var apbērt ar sīki sakapātiem zaļumiem.

PĒDĒJAIS CAURVĒJŠ

Siliņš Salacgrīvā

Labas dienas, labi laudis!

Vai jūs esat ievērojuši, ka pirmajās nomettes dienās laiks velkas kā gliemezis, bet no piektdienas skrien kā ātrvilciens? Rīt būs klāt svētdiena ar jautājumu: Dievs to zin, kur citu gadu mēs, māsiņas un bāliņi, dziedāsim?

•

Velns, kur auksti! Velns, kur salti!
Dibens zils un knābji balti!

•

Sēdam ar Reini Cepli pie galda. Kur? Nīkšanā, protams. Viņš saka, ka tas esot mans nopelns, ka viņš iesaistījies 3x3 kustībā. Kā tā? Viņam neesot patikusi pirmā 3x3 nomette, gribējis braukt prom, bet tad viņš atnācis uz manis vadīto teātra ievirzi. Es jau esmu minējis, ka viņš tēloja vienu no trim kraukļiem...

•

Trešdien pie manis atbrauca ciemos Nacionālā teātra aktieris Uldis Dumpis ar dzīves biedri Dainu. Uldis spēlēja manā TV lugā "Vēstules no dzimtenes" spekulantu Mitriķi, un Daina vadīja režiju. Kad tas bija? Prasiet ko vieglāku. Tūlīt pēc Kristus dzimšanas.

Atkal saredzēsimies!

Gribas jau man arī palielīties kā cien./niec. SiliņUldim, bet redaktore tādām blēņām man neatvēr vietas. Fiksi minēšu, ka mani var redzēt latviešu seriālā "Bitīt, matos!" ar cien. Ventu Vecumnieci (1. sērijā) un Daci Bonāti (12. sērijā). Bet, kas redzējis manis spēlēto Kleopātru 3x3 Skrundā – tas to aizmirst vairs nespēs nekad! Bet, kas vairs atceras režisoru?!

Šonedēļ pie jūras dzīve mana un tava drīz kļūs par mirdzošu dzintaru vien, bet kuru izskalos atmiņā jūra vienmēr, kad atcerēsies 3x3 sajūtas, guvumus, domas, skaņas, kopību un mīlestību! Tas viss paliek pie tevis. Pie mums!

Atā! Uz atkalredzēšanos Mūszemītē! ☺

Vienmēr Jūsu Kleopatra

•

Atpakaļ uz nīkšanu.

Sēdam un dziedam "Es nenācu šai vietā savu miegu izgulēt". Tā ir veca suite dziesma un Sidnejas latviešu teātra "himna", mazliet nerātina, bet autentiska, un, ja es dzirdu to papildinātu ar tādiem surogātu pantiem kā "Vecāmāte tupus, rāpus

Sargā savus aparātus,"

man gribas dziedātājam sviest ar Tērvetes alus pudeli. Es esmu bijis SLT aktieris vairāk nekā 40 gadus un viens no nedaudzajiem kļaidu latviešiem, kas ir bijuši arī Latvijas teātra aktieru arodbiedrības biedri.

•

Brīvajā mikrofonā es ar Ingus Krūmiņa svētību koncertu noslēdzu ar pūtēju orķestri. Kā orķestra diriģentam šī man bija trešā uzstāšanās. Vislielākie panākumi bija Gaujienā, kad mani divi puīši nonesa no estrādes skatuves. Tas bija nepatīkams moments, jo es domāju, ka mani sviedīs Gaujā. Laikrakstā VĒJA ZVANS (sk. rakstu "Vienā laivā") Tīna mani nodevējusi par „loti cienījamo Uldi Siliņu”. Kas par blēņām! Es esmu ne vairāk, ne mazāk cienījams par pārējiem 3x3-niekiem! Šai vasarai pietiks, vai ne? ☺

Uldis Siliņš

Dūmvadu  meistars

PALDIES Dūmvadu meistaram par griliem, uz kuriem savus gardumus cepa visu triju garšīgo ieviržu dalībnieki – mazie no Cēpu, cepu uz grila cepa ūdensklīnģerīšus, bet lielie – lielākas ēdmaņas.



VĒJA ZVANA redakcija:

Tina Sidoroviča (redaktore), Sandra Eglīte, Ieva Ploriņa, Uldis Siliņš, Līga Andersone un Baiba Krūmiņa (foto), Gundega Kalendra (makets)

Gaidīsim Tavus stāstus, baumas, jokus un bildes no saietā dzīves pa tālr. 29267825 (Tina) vai uz tinasidorovica@gmail.com