

Diena suitu pusē jeb stopiņieši Alsungā

„Kamēr cilvēks dzīvo, viņš ceļo, vismaz domās. Mani pirmie, agrīnie ceļojumi bija ar lasīto grāmatu starpniecību,” – tā par savu pirmo ceļošanas pieredzi dalās ekspedīciju vadītāja un dalībnice Janīna Kursīte, - „no šiem pasaules apceļojumiem palikusi salda garša uz mēles un skaista dūmaka atmiņā.” Līdzīgi par savu pieredzi varētu teikt arī vasaras ekskursijas „ĒĒĒĒ - ŌŌŌ SUITU NOVADĀĀ” dalībnieki, jo viņus vieno ne tikai Daigas Brigmanes piedāvātā biļete kopīgā autobusā, bet galvenokārt piederība Ulbrokas bibliotēkas lasītāju pulkam. Šogad nu jau par gadskārtēju tradīciju kļuvusi vasaras ekskursija bibliotēkas lasītājus aizveda uz Kurzemi.

Ceļš uz suitiem ved caur skaistajām Kurzemes pērlēm – Sabili, Kandavu un Kuldīgu. Kad aiz autobusa loga slīdošās Abavas senlejas ainavas kļuvušas neizturami aizraujošas, klāt brokastlaiks un vasaras rīta baudīšana Kandavā, sajūtot pilsētas čigānisko šarmu. Un doties tālāk priecēt acis uz hercoga Jēkaba pilsētu.

Kuldīgā katrs stūris ir gleznas vērts, tā par savu dzimto pilsētu saka tās mākslinieki. Un, klausīniet senās hercogu pilsētas bruģi, priecējot acis ar košumu un ieelpojot smaržu bagātību, kura plūst no neskaitāmajām ziedu kastēm pie seno ēku logiem, šādās pat domās ir ikviens tās viesis – gan priecājoties par visiem zināmo Ventas rumbu un unikālo akmens tiltu, gan ielūkojoties pavisam parastos Kuldīgas iekšpagalmos ar to tradicionālajiem malkas šķūnīšiem, gan vērojot kuldīdznieku rāmo ikdienu un Kuldīgas puikas, kuri makšķerē vecās papīrfabrikas dīķī. Un, protams, esot Kuldīgā, pievērsiet uzmanību tās seno ēku durvīm – tās gluži vai sacenšas savā starpā par dekoratīvāko durvju titulu.

Un tad jau var doties tālāk uz Alsungu.



Alsungai ir interesanta un sena vēsture, milzums nostāstu, Sv. Mikeļa katoļu baznīca, kurā svētdienās suiti nāk uzcirtušies savos krāšņajos tērpos un sievas sēž atsevišķi no vīriem, bet spēcīgākais kultūrvides pārdzīvojums šajā pusē neapšaubāmi ir „Suitu sievu” sniegums. Gan apdziedāšanās jestrumā, kuram ievērojamu pretsparu spēja likt pretī ilggadēja „madarotāja” Māra Priedīte, gan suitu čaklums rokdarbos un plašās zināšanas pūra lādi cilājot, gan visvairāk lepnuma

pašām par sevi un savu zemi, ko mums visiem būtu mācīties: „jo mums ir labāk, jo visai valstij ir labāk – caur to, ka viens tiek uz priekšu, uz priekšu tiek arī pārējie, ” – kā to formulēja galvenā suitu sieva Ilga Leimane.

Taču ekskursantu ceļa somās ir ne tikai fotoaparāti iespaidu fiksēšanai un jau sapirktie kārumi, bet arī priekšzināšanas par kurzemnieku paražām un ēst gatavošanu, tāpēc mīlojoties ar suitu kulināro mantojumu, ir iespēja arī savā starpā padalīties pareizākās receptes noslēpumos, tā izdiskutējot, cik precīzi galdā celtais sklandrausis atbilst iztēlotajam Īstajam. Lai raisītu visas aizdomas, lūk pašu suitu piedāvātā recepte:

„Mīklai: 2 kg rudzu milti, 0,5 kg kviešu milti (rullēšanai), 1 litrs ūdens + ēdamkarote sāls, 3 – 4 ēdamkarotes eļļa vai tauki, 3 – 4 ēdamkarotes rūgušpiena. Pirmajam pildījumam: 2 kg kartupeļu, 0,3 kg biezpiena, 0,7 litri uzvārīta piens, 10 olas, 0,5 kg krējuma, 0,2 kg cukura, 1 ēdamkarote sāls, 1 ēdamkarote ķimeņu, 1 ēdamkarote kviešu miltu, 10 olas, 0,7 kg krējuma, 0,3 kg cukura, 1 ēdamkarote ķimeņu 1 tējkarote sāls 2 ēdamkarotes kviešu miltu.

Palielā bļodā ielietam ūdenim pievieno sāli, taukvielas, rūgušpienu, ar koka karoti izmais viendabīgu. Iemaisa rudzu miltus un ar rokām samīca biezu, viendabīgu mīklu. Liek uz galda kviešu miltos un rullē ar blīvu rulli. Ļauj brīdi nobriest. Griež ar nazi pabiezās šķēlēs, ko izveltnē ar mīklas rulli 1,5 – 2 mm biezās apaļās plātnēs, 10 – 12 cm diametrā. Ar abu roku pirkstiem uzrota un notupina maliņu, kam jābūt plānai, glītai, noturīgai 1 – 1,5 cm augstai. Rindo uz cepamām plātēm.

Pirmais pildījums – kartupeļu. Pusi no kartupeļu daudzuma nomizo zaļus, sarīvē uz kartupeļu rīves, marlē stingri nospiestu liek bļodā, pievieno ķimenes, sāli un uzplaucē ar uzvārītu pienu.

Otru pusi izvāra ar mizu, nomizo, samaļ gaļas mašīnā, izmaļ arī biezpienu. Liek bļodā masas kopā, pievieno olas, krējumu, cukuru, kviešu miltus, sastrādā viendabīgu.

Otrais pildījums – burkānu. Burkānus vāra pusmīkstus, nomizo, sarīvē lielumu, pārējo izmaļ gaļas mašīnā (rīvēts smalkāks). Pievieno sakultas olas, krējumu, cukuru, kviešu miltus, sāli, ķimenes. Labi visu samaisa.

Liek pildījumu vienu pēc otra sagatavotajās mīklas formiņās. Pārkausa nedaudz ar ķimenēm un šauj krāsnī. Cep dzeltenī brūnus karstā krāsnī, lai ķimenes sprēgā un raušu maliņas skraukšķošas. Izņemtus no krāsns, nedaudz pārkausa ar cukuru. Ēdami atdzesēti, auksti. Vislabāk otrā dienā. Ēdot garšai jāsaplūst vienā harmoniskā buķetē – rudzu maizes, kartupeļu, burkānu ar ķimeņu pieskaņu. Vienīgā garšviela – ķimenes. Neder ne kanēlis, ne vaniļa, ne arī pārsaldināts. Tas vairs nav īsts sklandrausis. Galdā pasniedz māla traukos vai pītos groziņos. Klāt dodot aukstu pienu. Var apziest ar sviestu vai medu. ”

Pēc sārtīgām suitu pusdienām un iespaidiem bagātās pēcpusdienas ar Suitu sievu dziesmām, pūra vēdināšanu un sarunu par dzīvi, pamazām var doties mājup.

„Vislabākie ekskursanti ir tie, kuri neuzdod liekus jautājumus un ir ar mieru doties nezināmā virzienā un priecāties par katru pārsteigumu, ko ceļojums sniedz, ” – tā ekskursantus raksturoja sirsnīgā „Impro” gide Inese, un tieši par tādiem arī kļuva brauciena dalībnieki, jo, dzīvei piespēlējot jaunus pārsteigumus, arī ekskursijas maršruts izvērtās citādāks nekā iepriekš plānotais un ievēda Putnu Jura sētā, iepazīstinot ar Vienkārši Juri, kā vēlējās sevi saukt pats saimnieks, viņa emocionāli smagnējo stāstījumu par sevi, putniem un dzīvi kopumā, un ļaujot izbaudīt rāmu vasaras novakari. Nācās vien atzīt, ka Juris nepārspilē, sacīdams, ka „iepriekšējā grupa negribēja braukt prom”, - viņa dārzā valda miers un dabas krāšņums, ko papildina mākslā neskolotā meistara darinātie koka putni.

Uz tikšanos nākamā gada ceļojumā, bet pirms tam vēl kaut kad šovasar, pakavējoties atmiņās bilžu vakarā. Sekosim informācijai Ulbrokas bibliotēkā un bilžu galerijai tīmekļa vietnē <http://www.stopini.lv/lv/kultura/ulbrokas-biblioteka/galerijas/eee-ooo-suitu-novada>

Renāte Priede, ekskursijas dalībiece