

JAUNAIS CĒJS

VINOTI LATVIAI

SĀSTDIN.

1990. goda 5. maijs
Nr. 18 (158)

Cena 5 kāp.

Agrofirmas „Sorkona Oktobris“ laikrokssts

9. maijs —



Uzvaras diena

Par konsolidāciju

Latvijas komunistiskās partijas XXV kongresa lēmumi, kurus atbalsta mūsu kopsaimniecības komunistu lielākā daļa, paver jaunas iespējas Latvijas kompartijas atjaunotnes smagajā ceļā, daudzo grūtību pārvarējana.

Tieši tagad ir vitāli svarīga partijas vienotība un tās stādītiba, no kā lielā mērā atkarīga mūsu virzīšanās uz priekšu pa ceļu, kas vedi uz atklātās, brivas sabiedrības izveidošanu. Par to tad arī gāja runa kopsaimniecības komunistu kārtējā sapulcē, apspriežot PSKP Centralās Komitejas vēstuli visiem valstis komunistiem «Par konsolidāciju uz principiāliem pamatiem».

Līdz sapulces brīdim partijas biroja locekļi ar komunistiem tikās individuālās pārrunās, jo tagad ir pienācis patiesības brīdis, kad atklājas katra istā seja, viņa attieksme pret partiju, pret visu valsti.

Sapulcē izskatīti astoņpadsmit komunistu iesniegumi, 17 no vieniem pirmorganizācijā griezās ar lūgumu par izstāšanos no PSKP rindām, jo nonākuši līdz atzinai, ka nav vairs jēgas turpmāk palikt, viens nolēmis pāriet uz Latvijas neatkarīgo komunistisko partiju.

Sapulces dalībnieki vienprātīgi piekrita tam, ka šie biedri izstājas, atbalstīja PSKP Centrālās Komitejas vēstuli, un par

galveno Latvijas kompartijas atjaunotneli pārēzējos apstākļos uzskata rūpes par savu rindu stiprināšanu uz brīvprātības, apzinātās disciplinas un katra atbildības par kopīgās lietas panākumiem pamatiem.

Ievēlēti delegāti uz Preili rajona komunistu sapulci, kura atbalsta Latvijas kompartijas XXV konferences lēmumus, apsprlettes kandidatūras uz Latvijas KP rajona komitejas sekretāru un komitejas locekļu amatiem, no kopsaimniecības partijas pirmorganizācijas izvirzīti pārstāvji uz Preili rajona deputātu atkārtotām vēlēšanām Riebiņu un Preili vēlēšanu apgabaloši.

Z. AGAFONOVA, agrofirmas partijas komitejas sekretāre

Atzinība

Ik pavasarī mūsu agrofirmas šķirnes lopu audzētavām ir eksāmena laiks: republikas mēroga komisija pārbauda ciltstarbu un lopu kopšanu pēc daudziem parametriem.

Soreiz atestācijas komisija ieradās 25. aprīlī. Loti augstu tika novērtēts zirgaudzētāju veikums. Komisija atzinā, ka vini ietur stingru un pareizu līniju. Latvijas zirgu šķirnes uzlabošanā. Kopsaimniecībā pārsvārā orientējās uz sporta tipa izkopšanu, jo šiem zirgiem ir lielisks pieprasījums pasaules tirgū. Divus mūsu vaisliniekus — šķirnes čempionu Stasi un Sezamu — komisija nolēma ieteikt realizēšanai citās saimniecībās, kas nopietni nodarbo-

jas ar zirgkopību. Tika uzņemta reklāmas videofilma, ar kuras palidzību iespējamie pircēji varētu pirmo priekšstātu par mūsu jaunzirgiem.

Atestēta arī melnrailbās šķirnes govju audzētava.

Samazinājies punktu skaits par lopu produktivitāti (1989. gadā izslaukumi bija zemāki nekā gadu iepriekš), toties visos pārējos rādītajos darba vērtējums audzis. Mums ir republikā labākais rezultāts melnrailbās govju piena tauku saturā zināmā tālumā saglabāšanā taisni tajos rādītajos, kuros melnrailbā ūķīne atpaliek no Latvijas brūnās. Tātad var teikt ka «Sarkanā Oktobra» lopkopji dod savu ieguldījumu šķirnes uzlabošanā mūsu apstāklos. Panākta vienošanās, ka turpmāk šķiras materiāls tiks papildi-

nāts vēl ar triju Kanādas šķirnes bulļu sēklu.

Kopsavilkumā var sacīt: šķirnes audzētavu atestācija agrofirmā šopavasar bijusi ne tikai sekmīgi izturēts eksāmens, bet arī komerciāli un saimnieciski izdevīgs darījums. Pilnīgi laikmeta gara.

M. AUSTRUMA



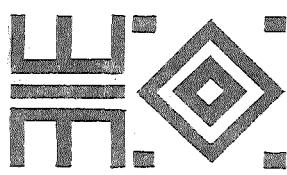
Labā strāda agrofirmas autosaimniecības ūķīne Jānis Valters, veicot visdažādos uzdevumus. Savu automašīnu vienmēr uztur kartīga tehniskā stāvoklī.

Pirms „Lielā piena“

Sekmīgi veidojās šī gada pirmā ceturtkāna uzdevumu siera, sviesta un plena cuka ražošanā, kas bija raksturīgi ar saspriegtu darbu, mūsu agrofirmas siera rūpnicas kolektīvs gatavoja „Lielā piena»



Atbrauc Ūsiņš



Latviešu gadskārtā vasara beigās un vasaras sākumā ir Ūsiņš. Pēc Gregorija kalendāra tie iekrīt 9. maijā (M. Grīns un M. Grīna — Amerikas Latviešu apvienības institūts), pēc Dabas un vēstures kalendāra 1990. gadam (izdevniecība «Zinātnes Rīga») — 23. aprīlī. Sēkla jau tūrumos, uz ganībām pošas pieguļnieki un gani. Sākas vasaras ziedu laiks.

Ūsiņš latviešu gadskārtas teiksmu tēlu — Dievadēlu — pūlkā ienāk kā ausmas un gaismas cilvēkojums. Saules zirgu braucējs, Saules laivas stūrmanis un Saules kalps. Tā tālie radi meklējami starp seno indienu dievibām: Ušu un dviņiem Ašviniem. Uša — rīta ausma, Ašvini uzdevuuns pazinot par tās lerašanos, un vini pie īebesīm zārādās pirmie zirgi vai putnu zelta ratos (pavasaros pirmās uzlecs Pegasa un Andromedas zvaigznes, kad parādās Saule, tās staros pažud). Ūsinam un

Ašviniem daudz kopīgu piederumu: zirgi un gaismas saucējs putns — galis. Ūsiņam divi dīvni dēli, dzimuši tumsā, viju sarkānās galvas apzīmē debess sārtumu, sieva ir Ūšas vārda nēseja.

Kā mīli gaidīts viesis Ūsiņš ierodas lauku sētā, atnes zaļu zāli, lapas, pieguliekus dziesmas, bet galvenais — ierodas rūpēties par zirgiem vasarā, dainās vīņš tad arī visvairāk apdziedās kā zirgu gādnieks. Viņum arī pašam pieder labi zirgi. Kāds puiss kāro liegūt kādu no Ūsiņa izslavētajiem zirgiem. jo skaists kumeļš ir lepnumis.

Ūsiņa otrā labā īpašība ir gādība par bitēm. Dažās dainās vīņš tēlots kā vecs vīrs ar bārdu, dēli un meitās iet pieguļā un lauku darbos.

Dažās dainās Ūsiņa vieta ieviestes Jurģa jeb Jura vārds. Sei redzams dainu jaunāko laiku kroplojums, kas radies ar katoļu baznīcas ieviesto sv. Jura dienas svītēšanu 23. aprīlī, taču šīs dainas mums

... priekšstatu par Ūsiņienas vietu kalendārā. Tās darbība nav pārceļama uz agrāku laiku, kad Latvijas klimata apstākļos vēl par agru jāt pieguļā, laist govī ganos un rumulēties. Katolu svē-

tajām Jurim nav nekā kopīga ar Ūsiņu ne saturā, ne izcelsmē.

Lauku sētā Ūsiņiena sākas rīta agri, cerot uz viņa palīdzību vasarā, viņam par godu jākauj galis, kas saistās ar miežu labu ražu, daudz olām, rāžību vispār. Māra ir govju galvenā aizgādniece, tāpēc Ūsiņa dainās tās tiek mazāk apdzīdētas. Visas šīs dienas izdarības sākas vakarā, kad govīs sētā un ielaistās kūti, — rumulēšanās, kas, kā vēsta tīcējums, pasarga no odiem, tad mielastā galda tiek likts galis, kas rīta nokauts, olas, karāsas un alus, mielastā lūdz piedālīties arī pašu Ūsiņu. Uz pieguļu gatavojas pēc mieļasta, nem līdzi olas, turēd pentogu — olu kultenī ar galu. Arī Ūsiņš dara tāpat, lakstīgalas dainās simbolizē Māras meitas.

Pirmajā vakarā pie pieguļnieku ugunskura sapulcējas vairāku sētu laudis, dzied, dejo, iet rotaļās, ēd un dzer, zīlē, pieguliekni, laiku kavēdamī, dzied un koklē. Pazīstama arī taučes pūšana — ar to puvis dod ziņu, ka nodomājis šovasar iet precībās.

Piegulas nakts izskanu rada nodzisūtie ugunskuri un Ūsiņa hojaušama klātbūtne.

Ūsiņa zīme: divi zirgi (vidū dīstele). ieļūgti rātcs. tajos sēdošā Saula aicīlota ar mazo kvadrātu.

6. JAUNĀKAIS NELIPĪGO SLIMIBU ARSTĒSANA UN PROFILAKSE

No nelipīgajām liels ipatsvars gremošanas trakta slimībām, tātad pirmām kārtām liela vērība jāvelta lopbarībai, piena kvalitātei, ko dodam jaundzīmu sajājiem teliniem.

Izanalizējot lopbarības paraugus, trešajai dalai ir novirzes no normas, zems karotiņa un vitamīnu saturu, tās sastāvā mazs zāļu ipatsvars. Slāpeklē mēslojuma pārdozēšana paaugstina nitrātu saturu lopbarībā samazinās glikozes ipatsvars un palielinās

Galvenā nozare

ketonvielu daudzums. Sis novirzes ietekmē mātes, augla un jaundzīmušā veiselību.

Lopkopības un veterinārijas institūta nodarbojas ar pasākumiem cīnī pret jaunlopu nelipīgajām slimībām, lielāku vērību piegriezot tiesi lielfermām, kur visvairāk sastopami sašķīšanas gadījumi, izplatītas šīs slimības.

Svarīgs faktors ir telu profiliatorju ierīkošanai, kur izolēti var izvietot jaunlopus. Vasara tos vislabāk turēt ārpus telpām.

Nopietnīga loma ir arī cilvēciskajam faktoram, tas ir, jāpānāk, lai to kopšana

būtu uzticēta atsevīšķam cilvēkam, bet ne pašai slaucējai, kurai jau tāpat daudz darba — lielas grupu grupas un neatliek laika rūpīgāk pasekot jaunlopiem, to kopšanai. dzirdināšanai.

Ar lielu atbildības sajūtu lopu slimību ārstēšanā jāpiešķir kīmisko preparātu lietošanai.

Nelipīgas slimības galvenokārt atkarīgas no tūrešanas, kopšanas un ēdiņašanas apstākliem, kuruzlabojot, ievērojot pareizīgās noteikumus, var izvairīties no tām.

V. RUTKOVSKA

Lielas cerības

Lielas cerības agrosirms ciešas rūpīcas kolktīvs liek uz jaunbūvējamo konditorejas cehu, kur vairs nevajadzēs gluži vai pēc vectēvu manieres vārīt konfekšu «Gotīna» masu, savīstīt garā sloksnē, ar nazi sagriezt gabalinos un katru ar rokām ielīt papīrišos, — to visu daris automāti. Pleaug, tātad gan darba rāzīgums, gan rāzīgas kultura.



ATTĒLA: konfekšu ietīšana tagad.

Ventilators

Kaš tik nenotiek pasaulē...

Nesacīsim, ka esmu naktis putns, bet nereti gādās tā pavēlāk atgriezties no darba mājās. Noguris dienas darbos, iebrauc savā apdzīvotajā vieta, pie centra sagaida zellu trijotne, viens stiepi preti aizsaktu degvīna pudeli un glāzi: sak, nobaudi, vecais autoinspektoru tuvumā nav! Bet varbūt tādā savdabīgā veidā piedāvāja atalgojumu par pavīzīnāšanu?

Sen vairs hebrīnos, kādas lietas pusaudži var kārtot pa melnu nakti svārigāko ielu satecē vāl pie daudzstāvu namiem, sen pierasts arī pie tā, ka visapkārt saviesies tāk daudz tādu, kas indē sevi ar nīkotinu, ne no šā un ne no tā tev pieprasīs cigareti pat ja tās ir šmaugas iau-

navas modernas, pieguļošos tēpos, augstu sarautos brunciņos vai garās, spiltīgas biksēs — tas viss vīrs nav nekas jauns. It kā man, nepiņējam, būtu vienmēr līdzi jānē pacīna cigarešu.

Bet vienreiz gan biju pārsteigt.

No tumsas izdalījās stāvs un gāja tieši preti. Kad bija klāt, norasīja: «Vai tev nav maize? Un vai tālu dzīvo, vai nevari atnest?» Sausmas, vai tad mūsu pusē iestājies bāds? Laime, ka bažas izrādījās veltīgas: nejaušais satiktais nez kādā svēšā kompanijā dzēris, kaut kur vestis, pamodīs pie kāda žoga — vēsājā nakti dzērumā pāzudis kā ar roku nonemts, bet uzradusies tāda apektīte, kā vilkam...

Lūk, tā ir, kad dzer bez uzkožamā.

Benedikts KAULACIS

Tagad jau daudzi preses izdevumi lepojas ar politisko importa humuru, anekdotēm, bet mēs bijām bēsi. Urā, nu «Ventilatori» arī ir! Pie kam hōnorārs nav jāmaksā angļu sterlinu mārciņās — mūsu lasītājs atstūtis par velui.



Mana gīmetne

Tāds ir mans — Benedikta Kaulaca — portrets eļļā un uz audekla. Visu laiku esmu uzmanības centrā, savu draugu apskāvējos (arī nedraugu), tā ka pāri nepaliiek nevienas brīvas vietas. Rokas un rīcības — stiprās viršuši: inumā un maigās sievēšu — apvijušās ap galvu, kaklu, seju, degunu... Gaļījās, ka mākslinieks bija roālis un gleznoja, ko redzēja...

Spodribas nedēļa

Ja kur redzi spodribu pagalmā un pukes zem logiem, tad zini: tajās mājās dzīvo jaunas meitas. Tā jau laikam ir, ja meitas čaklas, bet ja šādas tādas, tad nelīdz ne spodribas dienas, ne nedēļas, ne dekādes, pat ne mēneši un vairāk. Tas pierādījies Riebinu ciemātā, kur dzīvo vīena no manām radinieciem. Agrāk te atkritumus no mājām stiepā uz tuvinajiem mežiem, zāļo rotu padarot ainaviski efektīvāku, jo dažādi gruži, papīri, plastumasas piedērumi, bērnu seplēstīs ro-

taļļetas, būvniecības un remonta atkritumi loti kontrastē ar apkārtējo vienīmu: zālumu, tagad, vai nu laudis palikuši slinkāki, vai mežos jau nav brīvas vietas, daži, kā, piemēram, pilsonis N., gružu izgāšanu praktizē tuvāk kaimindziņu logiem un durvīm.

Post scriptum: cita mana

radiniece gluži par tādu

pašnoteikšanās.

skrai došais suns

Kojots: Nu vai tad Jūs tiešām nesaprotiet, ka Amerikai ir vajadzīga atombumba, CIA-a un Amerikas Balsss, lai glābtu pasaule no sociālisma. Cītādi pasaule mežoni, indiāni un sīkās tautīgas sāks kurnēt pēc pašnoteikšanās.



Jenots: Nu vai tad Jūs tiešām nesaprotiet, ka Krievijai ir vajadzīgs partijas aparats, čaka un nomenklatura, lai saturātu Savienību kopā bez nacionālistu pašvaldības. Cītādi tad visādi nacionālisti sāks kurnēt pēc pašnoteikšanās.

Domu rakumi

Arī Diēva dāvanām var izbezīties krājumi.

Jo tukšāka galva, jo grūtāk to nest.

Lai ap piecītāvā mājām iedzīvinātu šodienigu ainauvu, īrnieki piedrazo visu apķārtni, bērni palīdz iznīcināt kocinus.

Agrāk krogu bija vairāk,

Slaistījās pa dzīvi.

Pilsēttipa ciemats, bet dzer kā galvaspilsētā.

Dzīvoja, tēmējot uz puodeli.

Veselību beidza, pudele — palika.

Aizbrauca uz piespiedu dzeršanu.

dērāju mazāk, tagad — otrādi.

Jau trešo gadu pēc kārtas sunu izstādē uzvarēja mūsu kaimiņš Adolfs.

Vilki, lai nerādītos šķūsalīgi sapni, nekad neskaitās multiplifikācijas filmas.

Laimdots VIKSNA,

Līvānos

Sēkkkopības agroūdens bija sasniedzējis laikā kondīciju.

Viesizrādēs pa ekskurbuvēm.

Torna celtnis dzērāja rokās kļuva par — ko celini.

Viktors TROJANOVSIS, Ludzā

Glābiet mūsu dvēseles!



Nav dūmu bez uguns.

apgalvots parunā, bet,

kur dūmi, tur ne vienmēr

ir siltums — biežāk gan

kaitegās vielas. Ir tādās

vietas, pa kurām jāstāgā

gāzmaskās, kuru

tuvuma dzīvojošie laudis jaapgāda ar zlepju papildus taloniem, vietas, kam garām jājet aizvērtām acīm, lai pasargātos no sīkiem, nesadegušiem oglu graudiniem.

Pasaulslavenais novadnieks

Grafikis, gleznotājs, mākslas pedagoģs Juris Soikāns dzimis 1920. gada 12. aprīlī Ludzā, pažīstamā Latgales sabiedriskā un kultūras darbinieka Jezupa Soikāna ģimenē. Milestība uz visu skaito zēnam ielikta, var teikt, jau šūpuli. Jo no bērna kājas viņam nācās uzturēties internacionālajā Ludzas intelligenčes un mākslinieku vidē. Viņa vecmāmiņa Anna Tabuleviča, slavenā krievu komponista Ladova māsica, savā laikā apmeklējusi Pēterburgas Mākslas akadēmiju, bet Ludzā dīvdesmitajos gados piedalījusies izstādēs. Jura māte dari-

nājusi tēva arheoloģiskajām un vēsturiskajām grāmatiņām ilustrācijas. Tēva māsu bija apprečējis pazīstamais Latgales polu izcīsmes mākslinieks Aleksejs Gudelis—Gudlevskis. Jau sešu gadu vecumā puišēnu nodeva krievu ģimnāzijas skolotāja, svētīlīzu mākslinieka Mikirova studijā. Ģimenei garīgi tuvs bija arī mākslinieks Znamerovskis, notārs Migliniks, ārsts Bederžickis. Pievedīvām, pa vasarām Soikānu lauku mājās viesojās vai pat ilgāku laiku dzīvoja Mākslas akadēmijas studenti, kuri zīmēja, gleznoja paši un mudināja to darit

Tomēr dvēselē reiz iedzīnātā mīlestība pret skaito vairs nekad neizdzīlest. Līdztekus pamatmācībām viņš sāk nodarboties arī tautas konservatorijā flautas un kompozīcijas klasē. Trīs gadu laikā top ap divsimti muzikālu sacērējumu. 1938. gadā Juris pāriet uz Ludzas komercskolu. Arī te viņš turpina sagādes kantori Rēzeknē. Un visu laiku — daudz, daudz gleznot. Reizi pa reizēm palaimējas arī

pie dziedāšanas skolotāja Pētera Ores. Dažreiz pat aizvieto viņu, brīziem laukleim uztic jau višu kopējo ģimnāzijas un komercskolas kori, bet vietējās «Ludzas Zīnās» parādības cildinošas recenzijas par viņa cerigajām kompozīcijām. Taču komercskolā par mākslas pedagoģu strādā Teodors Puciņš, kas mudina viņu stāties Mākslas akadēmijā. Tas arī notiek 1940. gadā.

Acadēmijā, specializēdamies grafikā, Juris mācās pie L. Svempa, L. Annusa, J. Cielavas, V. Tones. Stipendiju viņš nesenam. Pelnot iztiku, nākas kraut vagonus, zāģēt malku, šķūrēt no jumtiem sniegus. Reizi izdodas dabūt darbu grāmatu ilustrēšanā, citreiz otrajā semestri pāstrādāt par grāmatvedi. Dīvieneku sagādes kantori Rēzeknē. Un visu laiku — daudz, daudz gleznot. Reizi pa reizēm palaimējas arī

kādu no saviem dažiem pārdot.

Katrū gadu, izceļoties kā apdāvināts grafikis, Juris sanem Akadēmijas atzinību. Izstādēs viņš piedalaši jau no 1940. gada, studiju laikā rakstīdams par tām arī recenzijas avizei «Lidums».

Dienēz, akadēmiju pabeigt neizdodas. Juri iesauc legionā. Pēc attiecīgu kurss absolvēšanas Berlīnē viņš darbojas kā kara ziņotājs, tas ir, frontes zīmētās Harkovas, Narvas, Rīgas, Vidzemes, Kurzemes, Stetinas pusē. Kara beigās — kontūzija, slimnīca.

Tad bēgšana pāri demarcācijas linijai pie rietumu sabiedrotajiem. Arī kara laikā viņš cēns, cik vien iespējams, zīmēt un gleznot, paspēj pat piedalīties vairākās izstādēs Berlīnē, Poznaņā, Breslavā, Prāgā, Budapeštā. Uzreiz pēc kara Juris Soikāns savāc vienkopus daudzus tautiešus un nodibīna nometni, kur sā-

karīga pats ir komandants, vēlāk vada kultūras dzīvi. Tad Algertē atver savu mākslas studiju. Tur arī notiek viņa pirmā patstāvīgā izstāde. Libēkā kādu laiku Juris Soikāns strādā par bārmēnu restorānā, bet no 1947. gada ir vīetējā latviešu teātra dekorators. Palaikam ilustrē arī kādu vācu avīzi un grāmatas, turpina rakstīt recenzijas, lasa arī lekcijas par mākslas jautājumiem.

1949. gadā J. Soikāns sanem Goppera fonda godalgū par kokgrebumu «Zobena pasniegšana». 1951. gadā viņš ir bijis audīencē pie pāvesta Pijs XII. kurš piešķīra viņam stipendiju mākslas studijām Romā, lai tuvāk un dzīlāk iepazītos ar sakrālo mākslu. Piecus gadus mūsu novadnieks ir strādājis par mākslas pedagoģu pat kādā amerikānu armijā rājā.

(Nobeigums sekos.)

Dūc ratinš, klaudz aužamie stāvi

Bija laiki, kad katrā lauku mājā augu ziemū dūca ratinš un klaudzēja aužamie stāvi, lielkās ģimenēs pat vairāki. Tika vērti linu un vilnas diepi. Vilki nītis un austi linu un vadmalas audekli, no kuriem tad tapa baltie kreklī un svārkli, mētelī. Tad nāca pavasaris. lauku darbi, ganu dienas un apklausas ratini, stāvi tika izjaukti un iznesti uz kādu nojumi. Lauku cilvēki strādāja uz lauka, bet pie vadmalas bakiem sēdās skroderi, lai visiem saimes laudīm šūtu apgērbus.

Mums, tagadējiem laudīm, ir vienkārši, ne par ko nav jādomā — aizej uz veikalū un pērc, ko iespējams. Jo gribēšana ar varēšanu ne vienmēr sašķā. Un kā dīvainas, jaukas salīnas saglabājušās retas mājas, kur ir vēl tādas māmuļas, kas prot aust un adīt, vērt un šūdināt...



Tas ir interesanti

ANO par darba valodām pieņemtas angļu, franču, krievu, čīniešu, spānu un arābu valodas.

Pasaulei piuc uzdāvināja Neapole.

Visvairāk olimpisko medaļu var izcīnīt vingrošanā. Britu karogam identisks Havaju karogs.

Smagāks ir olas baltums. Romas pāvesta sūtnus

sauč par nuncijiem.

Rumba dzimusī Kubā. Indiānu jaunavu tradicionālais kāzu tērps ir sarkanā krāsā.

Anglijas karalis Georgs neprāt runāt angļiski.

Latīnu burti «C» apzīmē simtu.

Vārds «un» Bibelē atkartojas 46 277 reizes.

Birmingemā (Anglijā)

ir vairāk kanālu nekā Venēcijā.

Vēja ātrumu mēra ar anemometru.

Alasku nereti sauc par «Krievu Ameriku».

Anglijas parlamenta premjerministrs ir finansu pirmsais lards.

Senie ēģiptieši dievīnāja kakus.

Anglijas kanālu franči sauc par Lamanšu.

Kartupeļi Eiropā ienākuši no Peru.

Ir plēvēm un cipslām, jāsagriež galabīnos un jāsaņāma galas mašīnā. Tad jāpievieno sakuits īstiņa, pienā izmērcēta baltmaize.

Svāigais krējums, sāls, pipari, viss labi jāsamaisa.

No iegūtās masas jāizveido nelielas lodites, apmēram 140 gramu hmagas.

Jāapvīlā rīvmaizē un jāizveido kotlettes. Kotlettes apceps sakarsētos tākos no abām pusēm, bet pēc tam pannu arītām ievleto

galas mikstums jāattira no plēvēm un cipslām, jāsagriež galabīnos un jāsaņāma galas mašīnā. Tad jāpievieno sakuits īstiņa, pienā izmērcēta baltmaize. Sāvīgais krējums, sāls, pipari, viss labi jāsamaisa. No iegūtās masas jāizveido nelielas lodites, apmēram 140 gramu hmagas. Jāapvīlā rīvmaizē un jāizveido kotlettes. Kotlettes apceps sakarsētos tākos no abām pusēm, bet pēc tam pannu arītām ievleto

galas mikstums jāattira no plēvēm un cipslām, jāsagriež galabīnos un jāsaņāma galas mašīnā. Tad jāpievieno sakuits īstiņa, pienā izmērcēta baltmaize. Sāvīgais krējums, sāls, pipari, viss labi jāsamaisa. No iegūtās masas jāizveido nelielas lodites, apmēram 140 gramu hmagas. Jāapvīlā rīvmaizē un jāizveido kotlettes. Kotlettes apceps sakarsētos tākos no abām pusēm, bet pēc tam pannu arītām ievleto

galas mikstums jāattira no plēvēm un cipslām, jāsagriež galabīnos un jāsaņāma galas mašīnā. Tad jāpievieno sakuits īstiņa, pienā izmērcēta baltmaize. Sāvīgais krējums, sāls, pipari, viss labi jāsamaisa. No iegūtās masas jāizveido nelielas lodites, apmēram 140 gramu hmagas. Jāapvīlā rīvmaizē un jāizveido kotlettes. Kotlettes apceps sakarsētos tākos no abām pusēm, bet pēc tam pannu arītām ievleto

galas mikstums jāattira no plēvēm un cipslām, jāsagriež galabīnos un jāsaņāma galas mašīnā. Tad jāpievieno sakuits īstiņa, pienā izmērcēta baltmaize. Sāvīgais krējums, sāls, pipari, viss labi jāsamaisa. No iegūtās masas jāizveido nelielas lodites, apmēram 140 gramu hmagas. Jāapvīlā rīvmaizē un jāizveido kotlettes. Kotlettes apceps sakarsētos tākos no abām pusēm, bet pēc tam pannu arītām ievleto

galas mikstums jāattira no plēvēm un cipslām, jāsagriež galabīnos un jāsaņāma galas mašīnā. Tad jāpievieno sakuits īstiņa, pienā izmērcēta baltmaize. Sāvīgais krējums, sāls, pipari, viss labi jāsamaisa. No iegūtās masas jāizveido nelielas lodites, apmēram 140 gramu hmagas. Jāapvīlā rīvmaizē un jāizveido kotlettes. Kotlettes apceps sakarsētos tākos no abām pusēm, bet pēc tam pannu arītām ievleto

galas mikstums jāattira no plēvēm un cipslām, jāsagriež galabīnos un jāsaņāma galas mašīnā. Tad jāpievieno sakuits īstiņa, pienā izmērcēta baltmaize. Sāvīgais krējums, sāls, pipari, viss labi jāsamaisa. No iegūtās masas jāizveido nelielas lodites, apmēram 140 gramu hmagas. Jāapvīlā rīvmaizē un jāizveido kotlettes. Kotlettes apceps sakarsētos tākos no abām pusēm, bet pēc tam pannu arītām ievleto

galas mikstums jāattira no plēvēm un cipslām, jāsagriež galabīnos un jāsaņāma galas mašīnā. Tad jāpievieno sakuits īstiņa, pienā izmērcēta baltmaize. Sāvīgais krējums, sāls, pipari, viss labi jāsamaisa. No iegūtās masas jāizveido nelielas lodites, apmēram 140 gramu hmagas. Jāapvīlā rīvmaizē un jāizveido kotlettes. Kotlettes apceps sakarsētos tākos no abām pusēm, bet pēc tam pannu arītām ievleto

galas mikstums jāattira no plēvēm un cipslām, jāsagriež galabīnos un jāsaņāma galas mašīnā. Tad jāpievieno sakuits īstiņa, pienā izmērcēta baltmaize. Sāvīgais krējums, sāls, pipari, viss labi jāsamaisa. No iegūtās masas jāizveido nelielas lodites, apmēram 140 gramu hmagas. Jāapvīlā rīvmaizē un jāizveido kotlettes. Kotlettes apceps sakarsētos tākos no abām pusēm, bet pēc tam pannu arītām ievleto

galas mikstums jāattira no plēvēm un cipslām, jāsagriež galabīnos un jāsaņāma galas mašīnā. Tad jāpievieno sakuits īstiņa, pienā izmērcēta baltmaize. Sāvīgais krējums, sāls, pipari, viss labi jāsamaisa. No iegūtās masas jāizveido nelielas lodites, apmēram 140 gramu hmagas. Jāapvīlā rīvmaizē un jāizveido kotlettes. Kotlettes apceps sakarsētos tākos no abām pusēm, bet pēc tam pannu arītām ievleto

galas mikstums jāattira no plēvēm un cipslām, jāsagriež galabīnos un jāsaņāma galas mašīnā. Tad jāpievieno sakuits īstiņa, pienā izmērcēta baltmaize. Sāvīgais krējums, sāls, pipari, viss labi jāsamaisa. No iegūtās masas jāizveido nelielas lodites, apmēram 140 gramu hmagas. Jāapvīlā rīvmaizē un jāizveido kotlettes. Kotlettes apceps sakarsētos tākos no abām pusēm, bet pēc tam pannu arītām ievleto

galas mikstums jāattira no plēvēm un cipslām, jāsagriež galabīnos un jāsaņāma galas mašīnā. Tad jāpievieno sakuits īstiņa, pienā izmērcēta baltmaize. Sāvīgais krējums, sāls, pipari, viss labi jāsamaisa. No iegūtās masas jāizveido nelielas lodites, apmēram 140 gramu hmagas. Jāapvīlā rīvmaizē un jāizveido kotlettes. Kotlettes apceps sakarsētos tākos no abām pusēm, bet pēc tam pannu arītām ievleto

galas mikstums jāattira no plēvēm un cipslām, jāsagriež galabīnos un jāsaņāma galas mašīnā. Tad jāpievieno sakuits īstiņa, pienā izmērcēta baltmaize. Sāvīgais krējums, sāls, pipari, viss labi jāsamaisa. No iegūtās masas jāizveido nelielas lodites, apmēram 140 gramu hmagas. Jāapvīlā rīvmaizē un jāizveido kotlettes. Kotlettes apceps sakarsētos tākos no abām pusēm, bet pēc tam pannu arītām ievleto

galas mikstums jāattira no plēvēm un cipslām, jāsagriež galabīnos un jāsaņāma galas mašīnā. Tad jāpievieno sakuits īstiņa, pienā izmērcēta baltmaize. Sāvīgais krējums, sāls, pipari, viss labi jāsamaisa. No iegūtās masas jāizveido nelielas lodites, apmēram 140 gramu hmagas. Jāapvīlā rīvmaizē un jāizveido kotlettes. Kotlettes apceps sakarsētos tākos no abām pusēm, bet pēc tam pannu arītām ievleto

galas mikstums jāattira no plēvēm un cipslām, jāsagriež galabīnos un jāsaņāma galas mašīnā. Tad jāpievieno sakuits īstiņa, pienā izmērcēta baltmaize. Sāvīgais krējums, sāls, pipari, viss labi jāsamaisa. No iegūtās masas jāizveido nelielas lodites, apmēram 140 gramu hmagas. Jāapvīlā rīvmaizē un jāizveido kotlettes. Kotlettes apceps sakarsētos tākos no abām pusēm, bet pēc tam pannu arītām ievleto

galas mikstums jāattira no plēvēm un cipslām, jāsagriež galabīnos un jāsaņāma galas mašīnā. Tad jāpievieno sakuits īstiņa, pienā izmērcēta baltmaize. Sāvīgais krējums, sāls, pipari, viss labi jāsamaisa. No iegūtās masas jāizveido nelielas lodites, apmēram 140 gramu hmagas. Jāapvīlā rīvmaizē un jāizveido kotlettes. Kotlettes apceps sakarsētos tākos no abām pusēm, bet pēc tam pannu arītām ievleto

galas mikstums jāattira no plēvēm un cipslām, jāsagriež galabīnos un jāsaņāma galas mašīnā. Tad jāpievieno sakuits īstiņa, pienā izmērcēta baltmaize. Sāvīgais krējums, sāls, pipari, viss labi jāsamaisa. No iegūtās masas jāizveido nelielas lodites, apmēram 140 gramu hmagas. Jāapvīlā rīvmaizē un jāizveido kotlettes. Kotlettes apceps sakarsētos tākos no abām pusēm, bet pēc tam pannu arītām ievleto