



**MEŽA ZEMENES** - aug ceļmalās, pļavās, mežmalās, krūmājos un grāvmalās, bet sevišķi daudz tās atrodamas meža izcirtumos. Ogas ienākas maijā – jūnijā.

## MEŽA ZEMEŅU IEVĀRĪJUMS

### Sastāvdaļas:

1 kg meža zemeņu,  
750 g cukurs,  
1 glāze ūdens

### Pagatavošana:

No cukura un ūdens savāra sirupu, ieber tīras ogas un vāra 8-5 minūtes. Noņem no uguns, noputot, ļauj 5 minūtes pastāvēt un atkal 8 minūtes vāra. Kad ogas kļūst tumšas un grīkst, ievārījums gatavs. Aukstu pilda burkā un aizvāko.

## MEŽA ZEMENES ZIEMA

### Sastāvdaļas:

1 kg meža zemenes  
1,5 kg cukurs

### Pagatavošana:

Ieber emaljētā vai māla bļodā zemenes, virsū cukuru, atstāj uz nakti ledusskapī. Ar koka karoti maisa pulksteņrādītāja virzienā tik ilgi, kamēr cukurs ir izkusis. Tikai nedrīkst karoti cilāt un pārāk strauji maisīt, lai netiek klāt gaisa burbuļi. Pilda tīrās, sterilizētās burkā, vāciņus virsū un liek vēsā vietā.



**MEŽA AVENES** - aug izcirtumos un jaunaudzēs. Atrodamas arī krūmājos, mežmalās un ūdenstilpju krastos. Zied maijā, jūnijā. Augļi nogatavojas jūlija beigās, augustā.

## AVEŅU TARTE

### Sastāvdaļas:

300 g jebkuru šokolādes cepumu,  
80g izkausēta sviesta,  
375g krēmsiera (istabas temperatūrā),  
125 ml saldā krējuma,  
70 g cukura,  
1 citrona miziņa,  
2 plāksnītes vai 1 tējkarote Želatīna,  
300 g avenu,  
60 g izkausētas šokolādes (70%),  
Piparmētru lapiņas dekorēšanai

### Pagatavošana:

Cepumus sablendē un saberž ar sviestu. Iekļāj formā un noliek aukstumā uz 15 minūtēm. Saputo krēmsieru ar cukuru un saldo krējumu (līdz cukurs izkusis). Želatīnu izmērcē ūdenī un izkausē. Pievieno krēmsieram un samaisa. 200 g avenu uzmanīgi iemaisa krēmsierā, visu liek cepumu formā un atstāj ledusskapī sastingt vismaz uz 2 stundām. Atlikušo avenu galiņus iemērc šokolādē, atstāj sastingt. Tarti grezno ar avenēm un piparmētru lapiņām.



**MELLENES** - aug skujkoku mežos, bet atrodamas arī purvos, izcirtumos un jauktu koku mežos, kur ir skāba augsne. Zied maijā, bet ogas nogatavojas jūlija beigās, augustā.

## MELLEŅU ŽELEJA ZIEMAI

### Sastāvdaļas:

3 kg melleņu,  
2-3 kg cukura,  
1-2 paciņas želatīna

### Pagatavošana:

Atsevišķā trauciņā nelielā ūdens daudzumā uzbriedina želatīnu. Mellenes pārļasa, ieber katliņā, palej apakšā pusglāzi ūdens, tad uzvāra uz nelielas uguns. Kad ogas izvārījušās, iemaisa cukuru un vāra, līdz tas izšķīst. Noputo. Tad iemaisa želatīnu, tūlīt visu pilda burciņās, aizvāko, ļauj atdzist un novieto uzglabāšanai.



**ZILENES** - lielākoties aug kopā ar mellenēm vai vismaz netālu no tām, skujkoku mežos. Sastopamas arī atsevišķi, no mellenēm - dažādu tipu mežos, pat purva malās. Nogatavojas jūlija beigās, augustā.

## ZILEŅU – PIENA KOKTEILIS

### Sastāvdaļas:

1 glāze piens  
1 glāze zilenes  
3 ĒK cukurs  
2-3 citrona sulas piles  
sāls  
ledus

### Pagatavošana:

Pienu, zilenes, cukuru un šķipsnu sāls sablenderē. Stikla glāzēs liek ledu un pārlej kokteili.



**KAZENES** - sastopama mežos, mežmalās, grāvjos. Kazenes zied jūnijā un jūlijā baltiem, kekaros sakārtotiem ziediem. Augustā un septembrī nogatavojas tumši zili augļi ar zilganu apsarmi.

## KAZEŅU ŽELEJA AR ĀBOLIEM

**Sastāvdaļas:**  
1 kg kazeņu,  
2-3 skābi āboli,  
1 citrona sula,  
1 kg žeļejas cukura

**Pagatavošana:**  
Tīrām kazeņēm uzlej glāzi ūdens un uzvāra. Pavāra kādas 4 minūtes, līdz bagāīgi rodas sula. Liek sietā marli un izkāš novārijumu. Izmēra iegūtās sulas daudzumu – vajadzētu sanākt 750 ml (ja sulas mazāk, papildina ar ūdeni). Ābolus nomizo, izņem serdi, sagriež nelielos kubciņos un sajauc ar citrona sulu. Katlā ielej kazeņu sulu, pieliek ābolus, cukuru un maisot karsē, līdz sāk vārieties. Vāra vidējā karstumā 3 minūtes. Karstu žeļeju pilda burkā un tūlīt aizvāko.



**LĀCENES** - reti, bet sastopamas augstajos purvos un purvainos priežu mežos, mīkstā sūnu paklājā. Ienākas vienlaikus ar mellenēm – jūlijā.

## LĀCĒŅU SĪRUPS

**Sastāvdaļas:**  
1 kg lāceņu,  
1 kg cukura,  
1 l ūdens

**Pagatavošana:**  
Lācenes saber katlā, pievieno cukuru un ūdeni un vāra apmēram 20 minūtes. Gatavo sīrupu nolej, pilda sterilās pudelēs un izmanto dažādu dzērienu un desertu saldināšanai.

## LĀCĒŅU IEVĀRĪJUMS

**Sastāvdaļas:**  
1 l lāceņu,  
500 g cukura

**Pagatavošana:**  
Ogām noņem kauslapas, noskalo un kādu brīdi vāra mazā ūdens daudzumā, tad pievieno cukuru. Vāra apmēram pusstundu, regulāri apmaisot. Tad sapilda mazās burciņās. Skābumam var pievienot naža galu citronskābes vārišanas laikā.



**BRŪKLENES** - sausos priežu mežos, izcirtumos un purvos, jo tām patīk saule. Vislabāk ražu brūklenes dod priežu jaunaudzēs. Nogatavojas jūlija beigās, augustā.

## BRŪKLEŅU NAŠKIS

**Sastāvdaļas:**  
1 kg brūkleņu,  
1,5 kg ābolu,  
1 kārba iebiezināta piens,  
100 g cukura

**Pagatavošana:**  
Brūklenes sasautē kopā ar nomizotiem un šķēlītēs sagrieztiem āboliem un cukuru, līdz izveidojas viendabīga masa. To sablendē. Pievieno iebiezināto pienu un visu vēlreiz uzvāra, lej izkarsētās burkā un pasterizē: 0,5 l burciņas – 10 minūtes, 1 l – 20 minūtes. Uzglabā ledusskapī.



**DZĒRVENES** - Aug sūnu purvos, sastopamas arī purvainos skuju koku mežos. Zied jūnijā, jūlijā. Ogas nogatavojas septembrī.

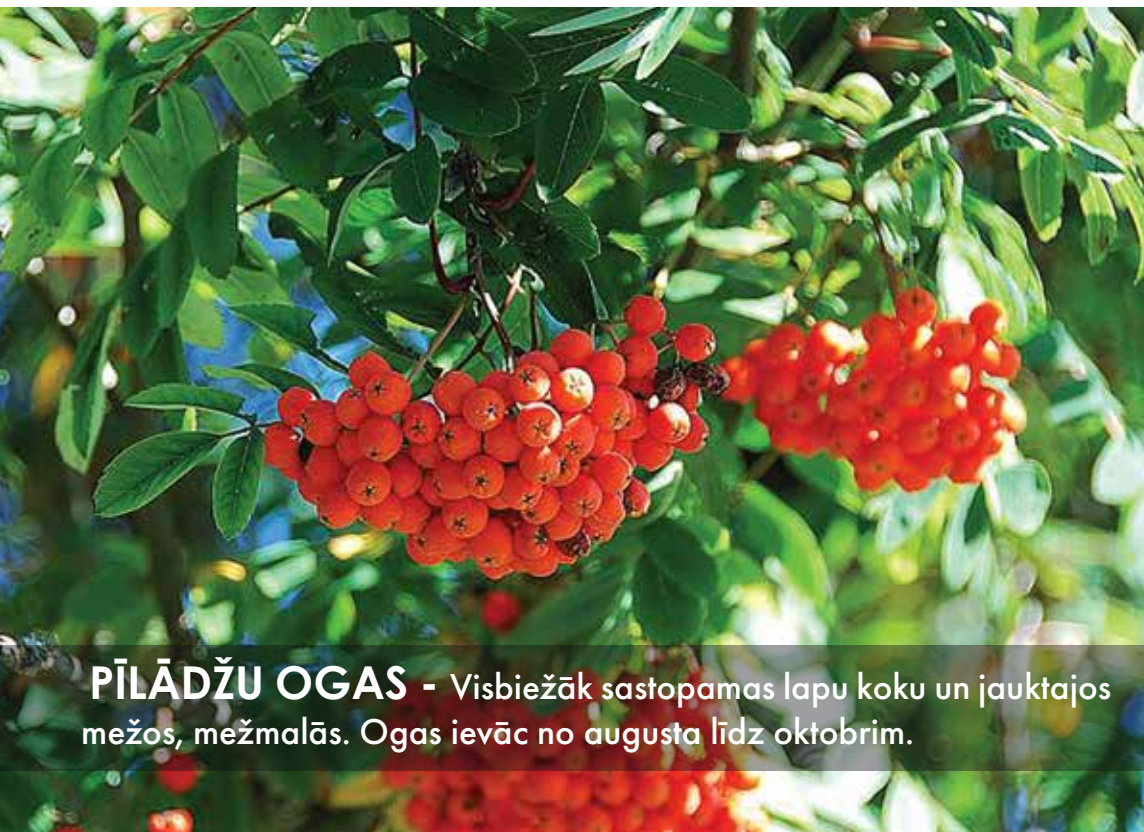
## RUPJMAIZES KĀRTOJUMS AR DZĒRVENĒM

**Sastāvdaļas:**  
200 g rupjmaizes,  
200 g saldā krējuma,  
4 ēdamkarotes cukura,  
200 g dzērvenju

**Pagatavošana:**  
Rupjmaizi sadrupina un liek cepeškrāsnī, grauzdē 100 grādos, līdz maizīte paliek cieta. Atdzesē un samaj. Saldo krējumu saputo ar 2 ēdamkarotēm cukura. Nedaudz dzērveņu atstāj rotāšanai, pārējās sablendē ar 2 ēdamkarotēm cukura. Kārto visu saldā ēdiena trauciņos vai glāzītēs. Vispirms liek maizi, tad samaltās dzērvenes, pāri saputoto krējumu un vēlreiz tāpat. Rotā ar veselām ogām.



**IRBENES** - Aug mitrākās vietās mežmalās, krūmājos un aizaugušos izcirtumos. Ogas ievāc vēlā rudenī.



**PĪLĀDŽU OGAS** - Visbiežāk sastopamas lapu koku un jauktajos mežos, mežmalās. Ogas ievāc no augusta līdz oktobrim.

## IRBENŪ PASTILA

### Sastāvdaļas:

1 kg irbeņu,  
800 gramu cukura,  
200 ml ūdens

### Pagatavošana:

Pārslasītas un nomazgātas ogas blanšē verdošā ūdenī 3 minūtes. Ūdeni nolej, pārlej ar vienu glāzi svaiga ūdens un vāra, kamēr ogas kļūst mīkstas. Tās izberž caur sietu, pievieno cukuru un vāra, kamēr veidojas mīklai līdzīga konsistence. Iegūto masu izklāj cepešpannā un liek žāvēties cepeškrāsnī. Glabā sausā, vēsā vietā. Garša rūgti skāba, vairāk der kā zāles, kad ir klepus, nevis kā konfektes.

## PĪLĀDŽU ŽELEJA

### Sastāvdaļas:

1 l pīlādžu sulas,  
1,5 kg cukura

### Pagatavošana:

Pīlādžus nomazgā, pārlej ar ūdeni, uzvāra un rūgto ūdeni nolej. Tad applaucētajām ogām uzlej ūdeni un vāra mīkstas. Iegūto masu izkāš caur marli. Pīlādžu sulu lej katlā, pieber 1,5 kg cukura un maisot karsē, līdz cukurs izšķīdis. Tad nemoisot vāra uz straujas uguns un nosmeļ putas. Ja nepieciešams, pielej glāzi ūdens. Želeju vāra 10 – 15 minūtes. Gatavību pārbauda, uz šķīvja uzpilot nedaudz želejas – ja tā neizplūst, ir gatava. To lej sterilās burciņās un aizvāko. Želejai ir intensīva pīlādžu garša. Lai tā būtu maigāka, pīlādžu sulai pielej, upeņu, ābolu vai jāņogu sulu.