

Gredzentiņu tevim sniegšu



Sastādījusi *Dzintra Zālīte*
Mākslinieks *Dainis Lapsa*

ISBN 5-401-01078-8

© Dzintra Zālīte, 1999
© Dainis Lapsa, 1999

Kad apiņiem daudz sprogu un lazdām netrūkst riekstu, kad dabū apēst zirņu pāksti ar deviņiem zirņiem, tad skaidrs – drīz jāprecas. Kā panākt, lai kāzu diena paliktu atmiņā kā skaistākais brīdis mūžā? Nevieni, arī visgudrākais padomdevējs nevar palīdzēt otram atrast viņa mūža mīlestību, īsto otro pusīti, bet speciālistu padomi noderēs kāzu gatavošanās laikā, lai neaizmirstos kaut kas svarīgs, lai viss noritētu raiti, ar mazākiem uztraukumiem un izdevumiem.

Kur laulāties – baznīcā vai dzimtsarakstu nodaļā? Kur svinēt kāzas – mājās vai somu pirti? Kādu kleitu un uzvalku šūt, kādu frizūru veidot, kāds plūvurs un līgas pušķis piemērotākais un kādus gardumus likt kāzu galdā – desmitiem jautājumu jāatrisina pašā jaukāajā un romantiskākajā – cerēšanās laikā. Neļaujiet, lai jūsu saderināšanās laiku pārāk aptumšotu pirmskāzu drudzis. Abi kopā pārlapojiet grāmatu! Tā palīdzēs gan jums, saderinātie, gan jums, vedējtēvs un vedējmāte, un pat jums, pieredzējušās kāzu saimnieces, kāda recepte var būt piemirsusies.

Neierasti jau pagaidām skan, bet arī jurista padomus nevajadzētu noniecināt – laulību līgums nevar kaitēt pat vissaticīgākajai ģimenei.

Ieklausieties viens otrā un arī pieredzējušu speciālistu padomos, tad kāzu diena būs pati baltākā un skaistākā jūsu mūžā!

Rūgts! Rūgts! Rūgts!

Saderināšanās laiks

Saderināšanās laiks līgavai un līgavainim nav tikai jauks un bezrūpīgs periods. Tas ir arī pārbaudes laiks, kad ir iespējams vienam otru labāk iepazīt. Šajā laikā ir jāpagūst noskaidrot daudz jautājumu, daudz kas jānokārto. Romantiskajā saderināšanās laikā jādabū izziņa par veselības stāvokli. Veselības pārbaudē ietilpst asinsanalīzes (lai pārlicinātos, ka līgava un līgavainis neslimo ar AIDS vai veneriskām slimībām), jāapmeklē psihoneirologs un narkologs, fluorogrāfs, terapeits, sievietēm arī ginekologs.

Ļoti daudzi jaunie pāri pirms laulībām noslēdz laulības līgumu, kas sakārto jaunās ģimenes mantiskās attiecības.

Saderinātajiem jāizvēlas, kur noslēgt laulību. To var darīt kādā no 500 dzimtsarakstu nodaļām vai arī laulāties baznīcā. Tikai tad jāpārlicinās, vai garīdzniekam ir konfesijas vadības izsniegta atļauja. Laulāt var jebkurš mācītājs, tikai tad, ja viņam nav konfesijas vadības izsniegta atļaujas, formalitātes nāksies kārtot vēl arī dzimtsarakstu nodaļā.

Ja jaunie grib laulāties ārpus Latvijas robežām, tad uz ārzemēm jābrauc ar dzimtsarakstu nodaļā izsnieg-

tu apliecinājumu par ģimenes stāvokli (neprecējies, šķīries, atraitnis).

Izvēlētajā ceremonijas noslēgšanas vietā ar atbildīgo personu jānorunā laulību noslēgšanas laiks, jāuzraksta laulības pieteikums, jāparāda pase, izziņa par veselības stāvokli, jāsamaksā valsts nodeva, jāvienojas par mūziku un pakalpojumiem.

Un tad jānogaida vismaz 30 dienas oficiālais izsludināšanas laiks. Šajā laikā dzimtsarakstu nodaļā redzamā vietā tiek izlikts paziņojums par gaidāmajām kāzām, bet baznīcā mācītājs no kanceles uzsauc jauno pāri.

Neaizmirstiet laikus nosūtīt ielūgumu uz kāzām!

SADERINĀŠANĀS SVINĪBAS VECĀKU MĀJĀS

Ļoti nozīmīgs brīdis jauno cilvēku dzīvē ir paziņošana vecākiem par savu saderināšanos. Tas ir ļoti satraucošs vakars visiem. Nervozē gan līgava, gan līgavainis, uztraukušies ir vecāki. Šis vakars ir jāpadara svinīgs un neaizmirstams. Dēla ienākšanu līgavas vecāku mājā un meitas ienākšanu līgavaiņa mājā nekas nedrīkst aptumšot. Šim brīdim par piemiņu vajadzētu sagādāt mazas, jaukas dāvanaņas.

Vecāki šai ziņai ir jāpagatavo. Nezin vai izdosies vakaru padarīt svinīgu un jauku, ja jaunie garāmejot un nebrīdinājuši ieskries pie vecākiem paziņot jauno vēsti, bet izrādīsies, ka līgavaiņa māte tieši šobrīd sākusī ģenerāltīrīšanu.

Ja līgavainis jau savlaicīgi lūgs vecākiem atļauju atvest ciemos draudzeni, māte varēs pagatavot garšīgas pusdienas, īpaši saklāt kafijas galdu.

Kafijas galdam parasti izvēlas izsmalcinātus traukus. Piemērots būtu porcelāns maigos pasteltoņos. Izvēlieties kādu pamattoni, piemēram, violeto. Tad var klāt tumši violeto galdautu, uz kura lieliski izceļas sudrabkrāsas galda piederumi, balts, ar maigiem ziediem rotāts porcelāns, garas sudraba krāsas sveces greznā svečturī. Un, protams, uz galda jābūt ziediem un mirtēm.

Valdorfa salāti

2 āboli, 350 g žāvētas vistas gaļas, 2 seleriju kāti, 25 g sasmalcinātu valriekstu, 2 ēdamkarotes citronu sulas, dažas mazas zaļas vīnogas bez kauliņiem, 5 ēdamkarotes majonēzes, sāls.

Ābolus ar visu mizu sagriež mazos gabaliņos, samaisa ar selerijām, valriekstiem un žāvētas vistas gabaliņiem. Majonēzi sajauc ar citronu sulu, pieber sāli un iecilā ābolu maisījumā. Īpašai garšai un krāsai pievieno uz pusēm pārgrieztas mazas, zaļas vīnogas bez kauliņiem.

Siera kūkas

200 g sviesta, 2 ēdamkarotes krējuma, 1/2 paciņas cepamā pulvera, 1 ola, 250 g miltu, pārīs pilienu mandeļu eļļas, 50 g cukura.

Pildījuma m: 1 kg biezpiena, 100 g sviesta, 6 olas, 200 g cukura, 70 g miltu, 2 ēdamkarotes krējuma.

Saputo sviestu, olu un cukuru, pieliek krējumu, mandeļu eļļu, samīca ar miltiem, izveltnē. Biezpienu samal, pieliek ar cukuru un sviestu saputotus olu dzeltenumus, miltus, krējumu, visu labi sajauc. Beigās, viegli jaucot, iecilā saputotus olu baltumus, uzliek uz izveltnētas miklas, izcep. Atdzisušu sagriež.

Vīnes radziņi

50 g rauga, 500 g kviešu miltu, 1 glāze piena, 150 g sviesta, 75 g cukura, 1/2 tējkarotes sāls.

Pagatavo kārtaino rauga miklu, izveltnē, sagriež trīstūrīšos, sākot no garākās malas, satin veltnīti, veido radziņus, liek uz ietaukotas plāts, uzraudzē, pārzeiž ar sakultu olu. Cep sakarsētā cepeškrāsnī 15 minūtes.

Āboli mīklā

250 g kviešu miltu, 1/2 glāzes ūdens, 250 g sviesta, sāls, 2 ēdamkarotes etiķa.

Pildījuma m: 8 āboli, 1/2 glāzes ābolu ievārijuma, 2 ēdamkarotes sasmalcinātu, apgrauzdētu valriekstu, 4 ēdamkarotes konjaka.

Glazūrai: 1 glāze pūdercukura, 1 paciņa vaniļincukura, 4 ēdamkarotes piena.

Kārtaino sviesta miklu izveltnē 5 mm biezā plāksnē, ar miklas ritenīti sagriež četrstūrus, vidū liek ar riekstu masu pildītus nomizotus ābolus, maliņas centrā saspiež kopā, liek uz plāts, kas aplacīta ar ūdeni. Cep sakarsētā cepeškrāsnī 20 minūtes. Atdzisušus pārklāj ar glazūru.

Pildījumam ievārijumu samaisa ar riekstiem un konjaku.

Glazūrai izsijātu pūdercukuru un vaniļincukuru puto ar karstu pienu, līdz masa kļūst viendabīga.

Šokolādes ķiršu deserts

750 g ķiršu, 150 g sviesta, 150 g cukura, 150 g miltu, 4 olas, 50 g šokolādes, rieksti.

Sviestu saputo ar cukuru, pievieno olu dzeltenumus, kausētu šokolādi, miltus. Iecilā saputotus olu baltumus. Masu izklāj uz ietaukotas un miltiem apkaisītas pannas 2 cm biezumā. Virsū liek no kauliņiem attīrītus ķiršus, uzkaisa cukuru un sasmalcinātus riekstus. Cep vidēji karstā cepeškrāsnī. Atdzisušu sagriež gabalos un pārkaisa ar pūdercukuru.

Kāzu svinības

Statistika pēdējos gados bezkaislīgi fiksē skumju ainu – jaunlaulāto skaits strauji samazinās. Tajā pašā laikā par lielāko miera ostu šajā trauksmainajā laikā tiek uzskatīta laba, stipra ģimene, un stingrākais balsts dzīvei ir mīlošs laulātais draugs un skaisti, gudri bērni.

Statistikas dati liecina arī to, ka palielinās laulāto vecums. Tas nozīmē, ka attieksme pret laulībām kļuvusi nopietnāka, par precībām domā nobrieduši cilvēki, kuri jau ir ieguvuši izglītību, atraduši darbu un tagad neatkarīgi no vecāku labvēlības var dibināt savu ģimeni.

Tātad būs kāzas! Cik pāru, tik arī kāzu variantu. Mazas, klusas, intīmas vai lielas, greznas un skaļas. Plašās lauku mājās, šaurā pilsētas dzīvoklī, irētos apartamentos, uz kuģa klāja vai somu pirti... Ievērojot senās tradīcijas vai izdomājot kaut ko jaunu, nebijušu. Kādas būs jūsu kāzas, tas atkarīgs gan no jums pašiem, jaunais pāri, gan no vecākiem, gan vedējpāra, gan naudas. Galvenais, lai kāzas būtu jaukas, sirsnīgas un jautras, lai visi tajās justos labi. Tai jāklūst par neaizmirstamāko un skaistāko dienu jaunlaulāto mūžā.

KĀZAS SENATNĒ

Vārds *kāzas* cēlies no lībiešu valodas *kaz-gond*. Un patiešām – kāzas bija priecīgi godi, ko svinēja dzerot, ēdot un lustējoties. Ne velti tautā iegājies teiciens – *kāzas dzert*.

Senatnē kāzas dzēra 3–8 dienas. Kāzu svinības izmaksāja dārgi, naudu tām krāja ilgi vai arī pēc svinībām maksāja kāzu parādus. Ne velti zviedru valdība ar likumu aizliedza latviešu zemniekiem kāzas svinēt ilgāk par divām dienām: vienu dienu līgavas, otru – līgavaiņa namā. Vidzemes policijas likumos šāds norādījums bija spēkā vēl 18. gadsimtā. Reglamentēts tika ne tikai kāzu ilgums, bet arī viesu un izdzert atļauto alus mucu un degvīna stopu skaits.

Par labāko kāzu dzeršanas laiku uzskatīja rudeni un ziemu. Kāzās mēdza ielūgt ne tikai radus, draugus un kaimiņus. Aicināja arī apkaimes ievērojamākos iedzīvotājus, labākos dziedātājus, dejotājus un spēlmaņus. Neaicināti, ar paša tiesībām kāzās varēja ierasties pagasta un draudzes amata vīri, arī maskās pārgērbusīes kūjniēki nāca nelūgti.

Latviešu kāzās galvenās izdarības saistījās ar divām pretējām kāzu viesu grupām – vedējiem no līgavaiņa puses un panāksniekiem no līgavas puses. Vedēji un panāksnieki uz baznīcu devās atsevišķi, bet atpakaļ uz kāzu māju (parasti tā bija līgavas vecāku māja) jau brauca visi kopā. Bet pretējās nometnes

pas, ja pirms augļu uzlikšanas mīklu pārziel ar sakultu olu baltumu un pārkaisa ar miltiem, maizi vai cepumu drumstalām.

- Lai pārlicinātos, vai raugs nav sabojājies, maizu gabaliņu ieliek siltā ūdenī. Ja raugs ir derīgs, tas uzpeld virspusē.
- Rauga mīkla nelīp pie rokām un mīklas doļa, ja to ierīvē ar augu eļļu.
- Ja mīkla uzrūgusi, bet cept vēl par agru, to apklāj ar stipri saslāpinātu papīru.
- Veidojot izstrādājumus no smilšu mīklas, atdala nelielu gabalu, pārējo liek ledusskapī.
- Šķipsniņa sāls saldajiem izstrādājumiem pastiprina garšu.
- Svaigus augļus, ar kuriem pārklāj kūkas un tortes, nevajag pārkaisīt ar cukuru, lai tie neatsulojas.
- Pirms cept tortes pamatni, jāpārbauda, vai visi produkti ir istabas temperatūrā.
- Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir sakarsēta līdz receptē norādītajai temperatūrai.
- Cepeškrāsns durtiņas jāaizver lēni, tās nedrīkst aizcirst, citādi cepums sakritīsies.
- Neatveriet krāsns durtiņas, līdz nav pagājuši vismaz puse no paredzētā cepšanas laika.

Jurista padomi

Kaut arī tas mums vēl ir mazliet neierasti, arvien biežāk jaunais pāris meklē jurista palīdzību, lai noslēgtu laulības līgumu, kaut gan to var izdarīt arī pēc kāzām. Pat visstiprākajai ģimenei nenāks par ļaunu, ja kopā ar juristu būs izrunāts, kā tiks maksāti mājsaimniecības izdevumi, ar kādu mantas daļu var risķēt biznesa projektos.

SADERINĀŠANĀS TIESĪBU ASPEKTĀ

Saderināšanās kā ģimenes tiesību institūts dažādās tiesību sistēmās tiek reglamentēta vairāk vai mazāk īpaši, taču vienmēr kā sagatavošanās laiks laulības noslēgšanai, ar savām īpašām tiesiskām sekām. Tāpēc saderināšanās nav tikai sadzīves vai morālas dabas jautājums, bet tas ir specifisks ģimenes tiesību institūts.

Atjaunotajā Latvijas Republikas 1937. gada Civillikumā ģimenes tiesību daļā saderināšanās institūtam un tā tiesiskajam regulējumam veltīti četri panti, kuros reglamentētas sekas, ja saderināšanās tiek atsauk-

SATURS

Ievads	3
--------------	---

Saderināšanās laiks

Saderināšanās svinības vecāku mājās	6
Līgava cep pati	10
Kokteiļvakars saderinātajiem	14
Mājas bāra inventārs	15
Dzērieni kokteiļvakaram	15
Sviestmaizes kokteiļvakara uzkodām	17
Kokteiļu receptes	18
Saderinātajiem maz laika	25
Līgavas un līgavaiņa ārējais veidols	30
Kāzu frizūra	31
Dekoratīvā kosmētika	32
Līgavas plīvurs	33
Līgavas pušķis	34
Līgavaiņa tēls	35
Vedēji, vecāki un citi radi	36
Pirmskāzu brokastis	37

Kāzu svinības

Kāzas senatnē	41
Kāzu mielasts	44
Plānošana	44
Ēdiena daudzuma aprēķināšana	45
Cik daudz laika jāpavada virtuvē	46
Kāzu galda klāšana	47
Galdauti	47

Salvetes	40
Trauki, galda piederumi, glāzes	40
Galda noformējums	51
Ziedi	51
Ēdienu pasniegšanas secība	51
Dzērieni kāzās	50
Aperitīvs	57
Šampanietis	50
Vīni	50
Bufetes veidā klāts aukstais galds	60
Aukstie uzkožamie	62
Galerti	69
Pastētes	72
Pildīti dārzeņi	74
Salāti	75
Mērces aukstajiem ēdieniem	79
Siltais galds	82
Zupas	83
Zupu dzidrināšana	85
Zupu dekorēšana	86
Zupu piedevas	89
Pamatēdieni	92
Cūkgaļas un liellopu gaļas ēdieni	93
Medijumi	114
Putnu gaļas ēdieni	126
Maltās gaļas ēdieni	131
Zivju ēdieni	133
Piedevas gaļas un zivju ēdieniem	139
Mērces siltajam galdam	144
Deserts	148
Kūkas un tortes	149
Pārklājumi un pildījumi tortēm	156
Šokolādes rotājumi tortēm	159

Puķes un augļi pūdercukurā	160
Augļi un ogas šokolādē	160
Buberti	161
Krēmi	162
Ķīselis ar putukrējumu	164

Jurista padomi

Saderināšanās tiesību aspektā	171
Laulības noslēgšana	175
Laulības līgums	179

Korektore *Ilze Čerņevska*
Datormaketētāja *Lilija Rimicāne*

Reģistrāc. apliec. № 000330791
Formāts 70×100/32. «Avots» SIA, Aspazijas bulv. 24, Rīgā LV 1050
Iespiesta «Tipogrāfija Ogrē» SIA, Brīvības ielā 31, Ogrē, LV 5001.

Gredzentiņu tevim sniegšu. – R.: Avots, 191 lpp. –
(Mājas viesības).

Grāmata «Gredzentiņu tevim sniegšu» ir jau piektā sērijā «Mājas viesības». Tajā apkopoti ieteikumi, kā sarīkot saderināšanās mielastu, kā sagatavoties kāzām, kā klāt kāzu galdu un kādas receptes piemērotākās šim gadījumam. Grāmatā ietverti arī jurista padomi par saderināšanos tiesību aspektā, par laulības noslēgšanu, par laulības līgumu.