



Slow Food® Straupe

# SKĀBIE ĶIRŠI

SENĀK UN ŠODIEN





# ĶIRŠI DĀRZĀ...

...vienmēr man šķituši  
kā aristokrāti, un  
vienādi esmu apbrīno-  
jusi tos dārzus, kur  
ķiršu zari līkst no  
sarkano ogu ķekaru  
smaguma.

Iespējams, tās ir atmiņas no bērnībā tik populārās Džanni Rodari grāmatas par Sīpoliņa piedzīvojumiem, kurā viens no grāmatas varoņiem – Ķirsītis rakstnieka fantāzijās iecelts augstmaņu kārtā. Tomēr, vai šīs asociācijas par ķiršu koku mūsu dārzos kā retu dižciltīgo ir bez pamata?

Šovasar, braucot garāku ceļa gabalu pa Latviju, vēroju ceļmalas piemāju dārzus. Skābo ķiršu kociņus pamatā var ieraudzīt tikai pie senākām, mūsu vecvecāku celtām ēkām. Pie jaunbūvēm – Latvijai tradicionālās ābeles, bumbieres, dažī saldie ķirši un eksotiskāki stādījumi – aprikozes, persiki. Vai tas nozīmē, ka skābie ķirši vairs nav modē? Un kāpēc ir vajadzīgi skābie, ja var baudīt saldus?

Te vietā Ērika Dreibanta salīdzinājums šiem abiem – kā rupjmaize un baltmaize!



Slow Food Straupe



Ir skaisti braukt uz Dobeli lūkoties ziedošos ceriņos, bet es saku, ka uz Dobeli jābrauc arī ķiršu ziedēšanas laikā. Tā ir neaizmirstama, ļoti brīnišķīga un romantiska ainava. Ne par velti Eiropā jaunieši pie ķiršu koka zariem sējuši lentītes ar savas iecerētās vārdu, gaidīdami un cerēdami uz brīdi, kad ķirsis uzdziedēs, jo tad iemiņotā atbildēs ar pretmīlu.

Ar ķirša tēlu rotalājušies visos laikos – austrumos tas ir pārpilnības simbols, kas nes veiksmi, savukārt Japānā sevis atrašanās un upurēšanās simbols. Arī dažādos latviešu daiļdarbos ķirsis plaši izmantots kā kairinošs, mīlas un kaisles attēlojums. Lai atceramies tikai Krūkļa dzeju, kur ķirsim piedēvētas pat ķiršu lietus spējas, bet Raiņa skatījumā tas ir bijis "...stiprais koks, kas iztur vētras". Latviešu folklorā savukārt daudz mīklas un ticējumi. Baisi liktenīgs pareģojums – kas norij ķiršu kauliņu, tas mirs. Taisnība vien būs! Bet kurš tad no mums savā dzīvē nav norījis ķiršu kauliņu un kurš no mums dzīvos saules mūžu? Lūk, tā, caur ķiršu kauliņu, galu galā latvietis var izprast cilvēka dzīves ritumu.

Mēs savukārt mēģinājām saprast, kāpēc Vijas Stikānes pētījumā par viduslaiku ēšanas paradumiem Straupē vēsturniece uzsver, ka tieši mūsu pusei viens no raksturīgākajiem viduslaiku produktiem ir ķirši. Viduslaikiem ir bijusi raksturīga plaša ķiršu izmantošana, un tie ražoti pat masveidīgi pārdošanai.

Vēsturiskie dati liecina, ka jau 17.gs. Straupes muižā ir tikuši audzēti ķirši. Un te nu rodas jautājums – bet kur tad šodien ir mūsu ķiršu dārzi? Vai atlicis vien "Ķiršu dārzs" ar Čehova skaisto lugu mūsu grāmatu plauktos? Un kur varam sezonas laikā nopirkt Latvijā audzētus skābos ķiršus?

Diezīn vai visiem zināms, ka Straupei cauri tek upīte, kurai kādreiz bijis skaists nosaukums – Ķiršupīte. Simboliski, bet gluži tāpat kā senās ķiršu šķirnes, aizgājīs nebūtībā arī upītes skaistais nosaukums, pārtopot visai neglaimojošā vārdā – Dranķupīte. Upītes skaisto nosaukumu nebūs viegli atjaunot, bet ir iespējams! Ar ķiršiem būs grūtāk, bet mēs stādīsim! Kopā ar Dobeles zinātniekiem, kuri uztur dzīvas un mēģina saglabāt šīs senās kultūras. Stādīsim Lielstraupes pils apkaimē, Līgatnes Pavāru mājas brīnišķīgajā dārzā un zemnieku sētās.

Un ļoti ceram, ka pavāru darbs pie receptēm ar skābeni sūrās ogas daļību ļaus atklāt jaunus garšu nianšes un atgriezēt skābo ķirsi ne tikai uz mūsu šķīvjiem, bet arī mūsu dārzos!

**Astrīde Rozīte,**  
**biedrība "Slow Food Straupe"**



## Daina Feldmane

**“Vietējie ķirši ar to īpatnībām un maz izzināto vēsturi man īpaši tuvi”,**

saka Daina Feldmane, kura ķiršu pētniecībā darbojas kopš 2008. gada – pirmos 9 gadus ķiršu selekcionāres un vadošās pētnieces Dr.agr.Silvijas Ruisas vadībā, pēc tam pārņēmot atbildību par ķiršu pētījumiem Dobeles Dārzkopības institūtā. Kopā ar citiem autoriem uzrakstījusi 20 zinātniskās publikācijas. Piedalījies daudzos projektos, kas saistīti ar ķiršiem. Daina ar prieku sagatavoja publikāciju arī šim bukletam.

### **Ķirši pieder:**

rožu dzimtai (*Rosaceae*), plūmju ģintij (*Prunus*), ķiršu (*Cerasus*) apakšģintij.

Latvijā kopš seniem laikiem audzē divas ķiršu sugas: liela auguma kokus ar spēcīgu zarojumu un saldiem augļiem – saldus ķiršus (*Prunus avium*), un vidēja lieluma vai pat zemus kokus ar smalkāku zarojumu, stiprākas un skābākas garšas augļiem – skābos ķiršus (*Prunus cerasus*). Kopš neseniem laikiem pie mums arvien populārākas kļūst arī citas ķiršu sugas, lielākoties dekoratīvas.

Latvijas vietējo skābo ķiršu augļiem piemīt īpašs, patīkams skābums un vērtīgs biokīmiskais sastāvs.

Jau senienās, skābos ķiršus pavairojot, vienmēr atlasīti labākie īpatņi, tādēļ tie ļabi aug Baltijas svārstīgajos klimatiskajos apstākļos un ir bieži sastopami senās mājvietās visā Latvijā.

Tomēr stādu tirgotavās lētākie, no siltākām zemēm ievestie stādi nereti “izspiež” vietējos ķiršus. Senāk izplatītās šķirnes – ‘Daugmales Stikla’, ‘Latvijas Augstie’ un ‘Kazdangas’ ķirši tikai retumis ir atrodami stādaudzētavu sortimentā. ‘Latvijas Zemo’ ķirsi pavairojot mazāk, samazinās arī tā klonu daudzveidība, un ir viegli pazaudēt ražīgākos un vērtīgākos. **Mūsdienā strauji mainīgajā pasaulē vēl jo svarīgāk ir turpināt vietējo ķiršu atlasīšanu, saglabāšanu un pavairošanu, lai pilnvērtīgi izmantotu to sniegtos labumus.**

## Vietējie skābie ķirši

### Skābo ķiršu iedalījums

Atbilstoši botāniskajai klasifikācijai ķiršu augļi ir kaulēni. Taču dažādos laikos ķiršiem izmantotas dažādas klasifikācijas – gan pēc augļu īpašībām, gan pēc auguma un zarojuma. Pasaulē joprojām skābos ķiršus ar gaiši sarkanu augļu miziņu un krēmkrāsas mīkstumu mēdz dēvēt par amarelēm, bet ķiršus, kam miziņa un mīkstums ir tumši sarkani (gandrīz melni) – par morelēm.

### Latvijā skābos ķiršus mēdz iedalīt:

pēc koka auguma, saucot tos par zemajiem vai augstajiem ķiršiem;

pēc zarojuma – pušķzaru ķirši, kam augļi veidojas uz īsiem auglzariņiem, un izskatās, ka tie ir pušķiņšos, vai kailzaru ķirši – augļi veidojas uz garākiem, iepriekšējā gadā izaugušajiem zariem, kas, augļiem birstot, noliecas uz leju un pēc augļu novākšanas kļūst kaili;

augļus ar gaiši sarkanu miziņu un krēmkrāsas mīkstumu dēvē par stikla ķiršiem;

Vidzemē un Zemgalē ķirši senāk saukti arī par ķezberiem, bet Kurzemē par ķezberiem sauca tikai vēlu skābo ķiršu šķirni ar nelieliem, tumši sarkaniem augļiem, vislabāk piemērotu ievārtījumam.

Svarīgi zināt arī ķiršu pašauglību - spēju veidot augļus, ja apputeksnēšanās notikusi ar tās pašas šķirnes putekšņiem:

**pašauglīgi** – labi ražo arī tad, ja dārzā aug tikai viena skābo ķiršu šķirne (kaut vai viens koks);

**daļēji pašauglīgi** – ražo arī viena šķirne (viens koks), taču vairāk augļu aizmetas, ja apputeksnējas ar atšķirīgu šķirni;

**pašneauglīgi** – ražas veidošanai noteikti nepieciešama apputeksnēšanās ar atšķirīgu šķirni.

### Skābo ķiršu izcelsme

Uzskata, ka skābo ķiršu izcelšanās vieta ir Kaukāza, Priekšāzijas un Balkānu reģioni. Skābie ķirši radušies, krustojoties saldajiem ķiršiem (lieliem kokiem) un stepes ķiršiem (pasīkiem krūmiņiem). Šajā gadījumā notikusi labvēlīga "kļūda" šūnu dalīšanās procesā, jo parasti šīs sugas nekruštojas. Dažādie vecākaugi izskaidro koka auguma atšķirības skābo ķiršu šķirnēm. Gan putni, gan dzīvnieki, gan cilvēki, lietojot ķiršu augļus pārtikā, veicināja arī to sēklu (kauliņu) tālāku izplatīšanos.

Arheoloģiskajos pētījumos atrastie ķiršu kauliņi ļauj spriest par ķiršu ceļojumu pasaulē, taču ne vienmēr ir bijis iespējams atšķirt skābo ķiršu kauliņus no saldajiem ķiršiem. Ar aptuveni 5000. g.p.m.ē. datētie ķiršu un plūmjū kauliņi atrasti Grieķijas klinšainajos kalnos, ap 6000. g.p.m.ē.–seno cilvēku apmetnē Zviedrijas dienvidu daļā. Senajā Romā 1. gs.p.m.ē. jau tika aprakstītas vairākas skābo ķiršu šķirnes. Par cilvēku un dzīvnieku lomu ķiršu izplatībā liecina interesants atradums romiešu kuģī, kas mūsu ēras sākumā nogrimis Adrijas jūras ziemeļu daļā. Kuģa priekšgals bijis izgriezts ar dobu bronzas statuju, kuras iekšienē atradies mājas peļu midzenis. Tajā līdzās citām augu atliekām bijuši arī apgrauzti skābo ķiršu kauliņi.

Arī citviet Eiropā arheoloģiskajos izrakumos konstatēti skābo ķiršu kauliņi no seniem laikiem: no 400.–750. gadiem Nīderlandē, no 770.–1050. gadiem Polijā un Vācijā, no 800.–1000. gadiem Dānijā, no 1060.–1300. gadiem Zviedrijā un Norvēģijā. Krievzemē ķirši ir pieminēti rakstu avotos kopš 11. gs. Ir saglabājies nostāsts, ka skābo ķiršu šķirni 'Vladimirskaja' Krievijā ievēduši no dienvidiem ieceļojušie mūki.

## Vietējie skābie ķirši

### Latvijā

R. Lentiljs 1692. gadā izdotajā Kurzemes aprakstā ir minējis, ka šeit "augļu koku birzes... reti redz" un "ķirši ar dažādām plūmju sugām ar lāga nepadodas" – t.i. ķirši ir atrodamī, taču maz. Šajā laikā ķiršu un citu augļu koku augšanu varētu vājināt vēsais klimats – mazais ledus-laikmets. Tomēr senās liecībās ir atrodams, ka Lielstraupē ķirši auguši un ražojuši jau 1675. gadā (vagars sodīts, jo nav nosargājis ķiršus no putniem), turklāt Livonijā skābie ķirši bieži lietoti, gatavojot ēdienus.

Ir zināms, ka baltvācieši 17.–18. gs. Latvijā ir ievaduši ķiršus, bet 19. gs. un turpmāk saldo un skābo ķiršu stādi ir pavairoti stādaudzētavās un stādīti dārzos jau diezgan lielā daudzumā. Nevar izslēgt arī vikingu, slāvu, ebreju un citu ceļotāju līdzdalību ķiršu ieviešanā Latvijā vēl senākos laikos, tomēr konkrētas informācijas par to trūkst.

Taču ķirši līdz ar citiem augļukokiem cieta nelabvēlīgajās un bargajās ziemās 20. gs. vidū. Vēl traucējošāka skābo ķiršu audzēšanai izrādījās kauleņkoku lapbire – slimība, kas Latvijā parādījās 20. gs. 60. gados un mazāk izturīgos kokus varēja novest līdz pat bojāejai. Tomēr mūsu vietējās šķirnes ir saglabājušas par spīti šiem un citiem nelabvēlīgiem apstākļiem.

### Skābo ķiršu seno šķirņu pētnieki un glabātāji Latvijā

Jau 20. gs. pirmajās grāmatās un publikācijās par Latvijā audzētajiem ķiršiem, kā arī kokaudzētavu katalogos, līdzās introducēto šķirņu aprakstiem atrodami arī vietējo skābo ķiršu apraksti. Tā Jānis Sudrabs (1884.–1972.) aprakstījis 'Latvijas Zemos' jeb Ieišu ķiršus jau 1916. gadā izdotajā grāmatā "Augļkopība". Vietējo skābo ķiršu šķirņu apraksti atrodami arī Viļa Lauska (1887.–1968.) un J. Kārklīņa (1918.–2014.) sarakstītajās grāmatās par augļkopību.

Dziļākus pētījumus par senajām šķirnēm veikuši Olga Romanovska un Vitālijs Bauskis – sākumā profesora J. Sudraba vadībā, vēlāk – turpinot darbu patstāvīgi.

20.–21. gadsimta mijā vietējo skābo ķiršu šķirņu saglabāšanā kopā ar saviem kolēģiem darbojās pētnieki Māra Skrīvele, Uģis Dēķens un Silvija Ruisa.

Vērtīgus 'Latvijas Zemo' ķiršu klonus izdalījuši arī selekcionāri un augļkopji Rūdolfs Dumbravs, Pēteris Heimanis un Ēvalds Piļka. Pašlaik darbu seno vietējo ķiršu izpētē turpina Dārzkopības institūta kolektīvs.

### Dr.agr.emeritus Silvija Ruisa

Piedalījies vietējo skābo ķiršu vākšanas ekspedīcijās. Viņa vērtēja, izdalīja un aprakstīja labākās šķirnes un klonus, kā arī pārbaudīja apputeksnēšanās kombinācijas skābajiem ķiršiem. Viens no vērtīgākajiem S. Ruisas izdalītajiem vietējiem ķiršiem ir šķirnes 'Latvijas Zemais' Dobeles klons 7.



## Vietējie skābie ķirši

### Bioķīmiskais sastāvs

Ķirši ir bagāti ar cukuriem, organiskajām skābēm un minerālvielām. Kopējais šķīstošās sausas satur skābajos ķiršos ir apmēram 13 līdz 20 °Brix. Lielāko daļu no tās sastāda viegli uzņemami cukuri, ap 90 % no tiem ir glikoze un fruktoze, 10 % - sorbitols, maltoze, saharoze. Kopējais skābju saturs skābajos ķiršos 1,2–2,4 % - lielākoties tā ir ābolskābe. 100 g skābo ķiršu augļu mikstuma ir 114–350 mg kālija, 8–20 mg magnija, 8–24 mg kalcija un apmēram 0,6 mg dzelzs. Skābo ķiršu augļi satur arī vērtīgus antioksidantus, visvairāk polifenolus – 130–340 mg/100g.

Kaut arī samērā nelielā daudzumā, tomēr ķirši satur arī C vitamīnu, β-karotīnu un B grupas vitamīnus. Ķirši ir dabisks līdzeklis muskuļu sāpju remdēšanai, saldām miegam, labam garastāvoklim un mundryai uztverei. Ķiršus iesaka iekļaut uzturā, izsargājoties vai ārstējoties no mazasinības, podagras, ikaisuma un nieru slimībām.

### Īsi par pavairošanu

Skābos ķiršus, tāpat kā citus augļaugus, var pavairot, potējot ar zariņu vai acojot ar pumpuru. Tādā gadījumā stumbru un vainagu ar ziediem un augļiem veido uzpotētais skābais ķirsis, bet sakņu sistēmu – potcelms. Taču, ja iepriekš skābais ķirsis ir pavairots, atdalot sakņu atvasi vai izaudzējot no sēklīņas, tad arī turpmāk tie veidos sakņu atvases, kuras var izmantot pavairošanai.

Ja skābo ķirsi audzē no sakņu atvases – jāņem vērā, ka pirmajā gadā pēc atdalīšanas sakņu sistēma ir maza un sekla. Atdalītās atvases labāk vienu gadu paaudzēt dobē ar rūpīgu ravēšanu un laistīšanu, tikai pēc tam izstādīt dārzā.

Ja skābo ķirsi potē vai aco – potzaru labāk ņemt no vainaga augšējās daļas. Vislabāk, ja potzars ir apmēram 50 cm garš, pēc resnuma līdzīgs pārējiem zariem – tādiem potzariem pumpuri labi veido jaunos dzinumus. Ja potzars ir īsāks par 30 cm, tad ļoti iespējams, ka sānpumpuri tikai ziedēs un neveidos jaunos dzinumus. Tādā gadījumā potēšanai var izmantot gala pumpuru.

Potēšanai vai acošanai nevajag izmantot:

- dzinumus, kas stipri garāki un resnāki par pārējiem, aug stāvus (ūdenszarus) – no tādiem veidojas koki, kas stipri aug un maz ražo;
- dzinumus, kas aug no koka apakšējās daļas. Šādos dzinumos pastiprināti veidojas mutācijas (ģenētiskas izmaiņas), un izaudzētais stāds var atšķirties no māteskoka – nereti tas ir slimīgāks un mazražīgāks.

Ja vēlas izaudzēt ķirsi no kauliņa, arī tad nevar gaidīt, ka tas būs līdzīgs māteskokam – jaunais kociņš var līdzināties arī saviem vecvecākiem, vecvecvecākiem utt. Kauliņiem pirms sēšanas jāiziet pēcbriede: apmēram 3 mēnešus tie jātur +5...+10 °C temperatūrā, mitrā kūdrā, ik pa laikam tos apmaisot (vismaz reizi nedēļā), tā, lai kauliņiem ir gaiss elpošanai un mitrums uzbriešanai. Kūdrai ieteicams pievienot trihoderminu, lai pasargātu kauliņus no pelējuma. Kauliņi labāk dīgst siltā augsnē – siltumnīcā vai lecektī, pēc tam mazos ķiršus var pārstādīt ārā.



## Šķirnes

### Latvijas zemie skābie ķirši

Šie ķirši bieži pavairoti ar sakņu atvasēm un, visticamāk, arī ar sējeņiem, tādējādi tiem ir izveidojušies dažādi kloni, kam ir gan kopīgas, gan atšķirīgas pazīmes. 'Latvijas Zemajam' kopumā raksturīgs neliels vai vidējs koka augums. Zarojums ir blīvs ar smalkiem, nokareniem zariem, kam pēc ražošanas veidojas kailie posmi. Kokiem ir laba ziemciētība, taču tie nav īpaši izturīgi pret kaulēnkoku lapbīri. Augļu miziņa un mīkstums ir tumši sarkani, augļi ir ļoti sulīgi, to garša lielākoties ir skāba. Taču kloniem ir atšķirīgs augļu lielums, šķīstošās sausas saturs, ziedēšanas laiks un pašauglība. Dobelē lielākoties 'Latvijas Zemie' ķirši nogatavojas jūlija vidū, taču dažiem kloniem nogatavošanās laiks ir vēlāks.

Saglabājot 'Latvijas Zemā' ķirša klonus, ģenētisko resursu kolekcijā senākos laikos tiem piešķirti numuri vai to audzētāju vārdi. Pēdējā laikā klonus apzīmējam, šķirnes nosaukumu papildinot ar atbilstošas apdzīvotās vietas nosaukumu. No Dārzkopības institūtā esošās kolekcijas izdalīti vairāki vērtīgi 'Latvijas Zemā' ķirša kloni.



#### 'Latvijas Zemā' ķirša Matkules klons

Pašauglīgs, ar augstu salcietību ziedpumpuriem un vidēju ziedēšanas laiku. Augļi ir palieli, garšā dominē skābums. Augļa masa 4,5 g, mīkstuma īpatsvars 92 %, šķīstošās sausas saturis ir 15 °Brix.

#### 'Latvijas Zemais' 65

Izdalīts šķībē. Daļēji pašauglīgs, vidēji laba ziedpumpuru salcietība, agrs ziedēšanas laiks. Augļi ir palieli, un samērā mazu kauliņu, garšā dominē skābums. Augļa masa 4,2 g, mīkstuma īpatsvars 93 %, šķīstošās sausas saturis ir 14 °Brix.



### **'Latvijas Zemais' 62**

Pašauglīgs, ar augstu salcietību ziedpumpuriem un agru ziedēšanas laiku. Augļi ir vidēja lieluma, ar diezgan augstu šķīstošās sausas saturu un mazu kauliņu. Garšā dominē skābums. Augļa masa 4,1 g, mīkstuma īpatsvars 94 %, šķīstošās sausas saturs ir 16 °Brix.



### **'Latvijas Zemā' ķirša Dumbrava klons**

Daļēji pašauglīgs, vidēji laba ziedpumpuru salcietība, agrs ziedēšanas laiks. Augļi ir palieli, sulīgi, ar augstu šķīstošās sausas saturu, garšā dominē skābums. Nogatavojas vēlāk par citiem 'Latvijas Zemajiem' ķiršiem. Augļa masa 4,2 g, mīkstuma īpatsvars 91 %, šķīstošās sausas saturs ir 18 °Brix.



### **'Latvijas Zemā' ķirša Dobeles klons 7**

Daļēji pašauglīgs, vidēji laba ziedpumpuru ziemcietība, vidējs ziedēšanas laiks. Augļi ir nelieli vai vidēji, ar mazu kauliņu un augstu šķīstošās sausas saturu. Garšā dominē skābums. Augļa masa 3,6 g, mīkstuma īpatsvars 93 %, šķīstošās sausas saturs 17 °Brix.



### **'Latvijas Zemā' ķirša Pīlķas klons**

Pašneauglīgs, agrs ziedēšanas laiks. Ziedpumpuru ziemcietība vidēja – tie cieš salā, ja tas iestājas pēc ilgstoša atkušņa. Augļi ir samērā lieli, ar augstu šķīstošās sausas saturu un labu, saldskābu garšu. Augļa masa 5,2 g, mīkstuma īpatsvars 93 %, šķīstošās sausas saturs 17 °Brix.



### **'Latvijas Zemais' 52**

Pašneauglīgs, vidējs ziedēšanas laiks. Koka augums spēcīgāks nekā citiem 'Latvijas Zemā' kloniem. Ziedpumpuru ziemcietība vidēja. Augļi nelieli, taču ar augstu šķīstošās sausas saturu un patīkamu garšu, tie ir blīvāki nekā citiem kloniem. Augļa masa 3,3 g, mīkstuma īpatsvars 90 %, šķīstošās sausas saturs 19 °Brix.



## Šķirnes

### 'Daugmales Stikla' ķirsis



Audzēti ap Daugmali jau kopš 18. gs., tur bijušas atrodamas arī savvaļas audzes. Koki ir samērā liela auguma, ar blīvu zarojumu, pārsvarā ražo uz kailzariem. Koku ziemcietība ir laba. Augļi ir nelieli – līdz vidēja lieluma, ieapaļi plakani. Miziņa koši sarkana, augļa mīkstums krēmkrāsā. Augļa izskats šķiet puscaurspīdīgs ("stikla"). Garša saldskāba ar nelielu rūgtenumu. Dobelē augļi nogatavojas jūlija otrajā pusē. Dobelē kolekcijā aug 'Daugmales Stikla' ķirsis no Daugmales un arī šis šķirnes klons no Lubānas.

### 'Daugmales Stikla' ķirša Lubānas klons

Augļa masa 3,4 g, mīkstuma īpatsvars 92 %, šķīstošās sausas satur 14 °Brix, pašneauglīgs.

### 'Zentenes' ķirsis



Audzēti Zentenē un tās apkaimē. Koki liela auguma ar piramidiālu vainagu, spēcīgiem pamatzariem, ražo gan uz pušķzariem, gan kailzariem. Koka ziemcietība ir laba. Ziedpumpuru ziemcietība pēdējos gadus ir laba, taču pēc ilgstošiem atkušņiem tie var stipri apsalt. 'Zentenes' ķirši ir pašneauglīgi, augļu veidošanai nepieciešami citas skābo ķiršu šķirnes putekšņi (piemēram, 'Latvijas Zemais', 'Bulatņikovskaja' u.c.). Augļi ir samērā lieli, plakani apaļi, arī kauliņš ir paliels. Nogatavošanās laiks nedaudz pēc 'Latvijas Zemā', Dobelē tas ir jūlija otrajā pusē. Augļu miziņa ir tumši sarkana, mīkstums – sarkans. Garša ir patīkama, saldskāba. Augļiem veidojas sauss atrāvums no kātiņa – pārvadājot tie nesulojas. 'Zentenes' ķirsim augļa masa ir 4–5 g, mīkstuma īpatsvars 88 %, šķīstošās sausas satur 14 °Brix. Pašlaik Dobelē ir iestādīts izmēģinājums ar 'Zentenes' ķiršiem uz maza auguma potcelmiem, lai atvieglotu tā audzēšanu.

S. Cimermanis (2020) "Tautas celtniecība Latvijas ainavā". Zinātne, 688. lpp.

M. Regnell (2012). Plant subsistence and environment at the Mesolithic site Tägerup, southern Sweden: new insights on the "Nut Age". Vegetation History and Archaeobotany 21:1-16

S. Ruisa, E. Kaufmane (2008) "Ķiršu, aprikožu un persiku šķirnes". Latvijas Valsts augļkopības institūts, 216. lpp.

## 'Kazdangas' ķirsis



Šie ķirši auguši Kazdangā un tās apkārtnē vismaz kopš 19. gs. vidus. Koki ir liela auguma, ar pusstāvu, vidēji blīvu zarojumu. Pirms ziedēšanas plaukstošajiem pumpuriem var būt vērojams viegls sārtenums – antociānu radīts krāsojums. Ziemcietība un slimībzturība vājāka nekā šķirnei 'Latvijas Zemais'. Augļi ir nelieli, plakani apaļi, nogatavojas vēlu – no jūlija beigām līdz augustam, ienākšanās laiks dažādiem kloniem atšķiras. To miziņa ir tumši sarkana, gandrīz melna, augļa mīkstums – tumši sarkans. Šķiet, ka tieši šo šķirni Kurzemē dēvēja par ķezberiem.

*Ar dažādiem vietējiem ķiršiem vienmēr bagāts bijis Alsungas novads. Mana attāla radniecē, kas tur uzaugusi, zināja teikt, ka viņas mammas māsa vienmēr ļoti sargājusi ķezberus – tie bija istie ievārijuma ķirši. Augļi paskābi, ļoti tumši sarkani, ne tik lieli, nogatavojās vēlu un smērēja drēbes. Koki pagari, slaidi, ne tik kupli.*

## 'Latvijas Augstais' ķirsis



Šķirne sastopama visā Latvijā, tai izveidojušies daudzi kloni ar atšķirīgu ražību un slimībzturību. Koki ir vidēja vai liela auguma, vainags vidēji biezs vai biezs, ražo pārsvarā uz kailzariem. Uzdzied vēlāk par 'Latvijas Zemo'. Augļi ir nelieli, ar plakani apaļu formu, tumši sarkanu miziņu un tumši sarkanu mīkstumu. Pilngatavībā augļu krāsa kļūst gandrīz melna. Garša var būt jūtams neliels rūgtenums – šos ķiršus sauc arī par alus ķiršiem.

Dārzkopības institūta kolekcijā ir 'Latvijas Augstie' ķirši no Aizkraukles un no Pūres kolekcijas (arī rūgtenais alus ķirsis). Nelabvēlīgos pavasaros (ja sals iestājas pēc ilgstošiem atkušņiem vai tsi pirms ziedēšanas) tiem ziedpumpuru ziemcietība nav augsta, bet koka ziemcietība ir laba. Abi kloni ir pašneaugli.

'Latvijas Augstajam' alus ķirsim ir nelieli augļi (augļa masa vidēji 3 g), mīkstuma īpatsvars 90 %, augsts šķīstošās sausnas saturs augļos (vidēji 18 °Brix).

V. Stikāne (2020) Viduslaiku uzturs un tērpi - Straupe 14-16. gs.

[https://www.academia.edu/36053416/Vija\\_Stik%C4%81ne\\_Viduslaiku\\_uzturs\\_un\\_terpi\\_-\\_STRAUPE\\_14-16.gs.pdf](https://www.academia.edu/36053416/Vija_Stik%C4%81ne_Viduslaiku_uzturs_un_terpi_-_STRAUPE_14-16.gs.pdf)

P. R. Sloth, U. L. Hansen, S. Karg (2012) Viking Age garden plants from southern Scandinavia – diversity, taphonomy and cultural aspects. Danish Journal of Archaeology 1(1): 27-38

R. Šostarić, D. Kovacić, M. Čaleta, A. Alegro, B. Mitić (2008) The Croatian Apoxyomenos as a luxurious rodent nest: archaeobotanical and zoological analyses of organic material found inside the classical bronze statue. Vegetation History and Archaeobotany 17: 289-295



*Martinš Sirmāis*

“3 pavāru restorāna “Tam labam būs augt”  
saimnieks, *Slow Food Latvija* Pavāru  
alianšes biedrs



---

## ŠERIJA UN ĶIRŠU MĒRCE

### PAGATAVOŠANA:

Mērču pannā sutina smalki sagrieztus sīpolus.

Pievieno skābos ķiršus, šeriju, balzāmetiķi, rozmarīnu, lauru lapu. Uz vidējas uguns sutina un spaida, lai ķirši atdod savu sulu.

Novāra, lai veidotu mērces konsistenci. Nokāš un izberž caur sietu. Iebiezina, ieputojot sviestu.

Pasniedz ar brieža, liellopa fileju un sezonas dārzeņiem.

### SASTĀVDAĻAS:

15 skābie ķirši  
150 ml šerija  
10 g noturēta balzāmetiķa  
2 vidēji sīpoli  
15 g meža ziedu medus

10 g sviesta  
1 lauru lapa  
1 rozmarīna zariņš  
25 g olīveļļas



# ĶIRŠU CROSTATA

## PAGATAVOŠANA:

Miltus sajauc ar sāli, cukuru, cepamo pulveri, pierivē apelsīna mizu, kārtīgi samaisa sausās sastāvdaļas, tad piesit olas un atkal samaisa. Saldēto sviestu ar gariem vēzieniem rīvē uz rupjās rīves un iecilā. Visas sastāvdaļas atmīca, veidojot viendabīgu mīklu, kuru ietin pārtikas plēvē un ieliek ledusskapī, lai atdziest un savelkas (1 h minimums).

2/3 mīklas ieklāj cepampannā un cep apakšas formu gatavu (180 °C aptuveni 20 min).

1/3 mīklas izrullē un griež skaistās vienādās strēmelēs.

Skābos ķiršus atdala no kauliņiem un vāra kopā ar cukuru, līdz veidojas sirups, iebiezina ar kartupeļu cieti, atdzesē.

Izceptajā formā lej skābo ķiršu pildījumu, pa virsu kārtojot iepriekš sagatavotās mīklas strēmeles. Cep 180 °C 20 min, līdz augšpuse zeltaini brūna.

Pirms pasniegšanas 30 min atdzesē.

## SASTĀVDAĻAS:

<b>Mīklai</b>	150 g cukura	<b>Pildījumam</b>
300 g miltu	1 apelsīna miza	1/5 l skābo ķiršu
2 olas	3 g sāls	700 g cukura
150 g saldēta sviesta	10 g cepamā pulvera	50 g kartupeļu cietes



*Ēriks Dreibants*

“Pavāru mājas Līgatnē”, “3 pavāru restorāna  
“Tam labam būs augt”” un “Restorāns 3”  
saimnieks, *Slow Food Latvija* Pavāru alianses  
biedrs

---

## BĒRZU SULAS SĪRUPĀ MARINĒTI ĶIRŠI AR KAZAS SIERU



### PAGATAVOŠANA:

Kazas sieru ar mikseri uzputo.  
Ķiršiem izņem kauliņus un iemarinē bērzu  
sulas sīrupā.  
Kazas sieru un iemarinētos ķiršus liek  
šķīvjos un pirms pasniegšanas uzrīvē  
muskatriekstu.

### SASTĀVDAĻAS:

200 g Līcīšu svaigā kazas siera  
200 g skābo ķiršu  
50 g bērzu sulas sīrupa  
Naža gals svaigi malta muskatrieksta







# BRIEŽA GAĻAS TARTARS AR SKĀBAJĪEM ĶIRŠIEM



## PAGATAVOŠANA:

Brieža gaļu un šalotes sīpolu sagriež mazos gabaliņos un samaisa kopā ar ābolu etiķi un olīveļļu, pēc garšas pievieno sāli un svaigi maltus piparus.

Ķiršiem izņem kauliņus un pārgriež uz pusēm.

Olīveļļu un kadiķogas blenderī samal (pietiks vairākām reizēm).

Gailenes marinē tradicionālajā gurķu marinādē.

Uz šķīvja kārto brieža gaļas tartaru, virsū liekot ķiršus, gailenes, zaķskābenes.

Uzpilina kadiķogu eļļu. Labu apetīti!

## SASTĀVDAĻAS:

300 g brieža filejas  
1 šalotes sīpols  
1 ēd.k. olīveļļas  
1/2 tēj.k. ābolu etiķa  
Sāls, pipari

120 g skābo ķiršu  
100 ml olīveļļas  
20 g svaigu kadiķogu  
200 g marinētu gailēņu  
Zaķskābenes

## JĀNIS SPROĢIS

### SASTĀVDAĻAS:

#### Pončikiem

- 250 g piena
- 15 g svaigā, presētā rauga
- 60 g sviesta (istabas t<sup>o</sup>)
- 500 g miltu
- 40 g cukura
- 10 g sāls
- 2 olas
- 500 g eļļas (cepšanai)

---

#### Vāritajam krēmam

- 500 ml piena
- 200 g cukura
- 5 g vaniļas cukura
- 50 g miltu
- 4 olas dzeltenumi

---

#### Ķiršu ievārījumam

- 1 kg ķiršu
- 350 g cukura
- 400 g ūdens
- 8 g agara



Janis Sprogis

Restorāna "Jāņoga" saimnieks un  
šefpavārs, *Slow Food Latvija* Pavāru  
alianšes biedrs



## PONČIKI AR ĶIRŠU IEVĀRĪJUMU UN VĀRĪTO KRĒMU

### PAGATAVOŠANA:

**Pončiki:** raugam uzber cukuru. Pienu nedaudz pasilda, tad pievieno sāli, sviestu, raugu ar cukuru un iemaisa miltus, kārtīgi visu samīca. Tad pārklāj ar pārtikas plēvi un noliek kādas 15–20 minūtes siltā vietā, lai mīkla uzrūgst.

Tad masu dala pa 30 g bumbiņām un liek uz paplātes, kas ir kārtīgi nobārstīta ar miltiem. Liek ar atstarpi, raudzē 20 minūtes.

Eļļu ielej platākā pannā, silda uz lēnas uguns līdz 170 °C, tad ņem pončikus pie apakšas, pa kādiem 5 gabaliem, liek eļļā un cep no katras puses 45–60 sekundes, līdz smuki brūni. Tad liek uz papīra dvieļa nosusināties.

**Vārtais krēms:** olu dzeltenumus sakūļ ar cukuru, vaniļas cukuru un miltiem viendabīgā masā. Pienu uzvāra, tajā ielej olu masu, samaisa. Iegūto masu liek uz uguns, vāra, kamēr sabiezē.

**Ķiršu ievārījums:** ķiršus liek katlā, pielej ūdeni, pieber cukuru un vāra, līdz ķirši ir mīksti. Izberž tos caur sietu, pievieno agaru un vāra 5 minūtes. Tad masu pārlej seklākā šālē, atdzesē, līdz tā sastingst. Pēc tam liek blenderī un sablendē līdz ievārījuma konsistencei.

**Pasniegšana:** liek bļodā varīto krēmu ar ķiršu ievārījumu, pončikus, kurus apbārsta ar pūdercukura un kanēļa maisījumu. Dekorē ar ķiršiem, kam izņemti kauliņi.

# SVAIGAIS KABAČU-TOMĀTU KĀRTOJUMS AR ĶIRŠU MĒRCI



## DĀRZEŅU KĀRTOJUMS

Kabaci sagriež garās, plānās šķēlēs uz rīves (mandolīnas). Tomātiem izgriež kātiņa vietu, pretējā pusē iegriež mizā krustiņu un pavāra verdošā ūdenī vienu minūti. Tad ieliek ledus aukstā ūdenī, nomizo, sagriež palielos gabalos. Ķiršiem izņem kauliņu. Zemenēm noņem kātiņu, pārgriež zemenes uz pusēm.

## SASTĀVDAĻAS:

1 kabacis  
1 tomāts  
Zaļumi /garšaugi  
2 zemenes  
8 ķirši

## INDIJAS RIEKSTU SVAIGSIERS

Indijas riekstus uz nakti iemērc ūdenī. Liek riekstus blenderī un nedaudz pievieno ūdeni, kurā tie bija iemērkti, un blendē, līdz veidojas krēmsiera konsistence. Tad pievieno raugu un sāli un blendē vēl, tad pilda konditorijas tūtā.

250 g Indijas riekstu  
500 g ūdens  
100 g rauga pārslu  
3 g sāls

## ĶIRŠU-RAPŠU EĻĻAS MĒRCE

Vakuuma maisā liek ķiršus ar visiem kauliņiem, pievieno cukuru, kanēļa standziņu, zvaigžņu anīsu. Maisu aizvalcē un turpina gatavot 80 °C ūdens peldē apmēram 1 stundu. Tad masu liek sietā, notecina ķiršu sulu, pievieno rapšu eļļu un iebiezina ar ksantāna sveķiem.

500 g ķiršu  
200 g cukura  
3 kanēļa standziņas  
4 zvaigžņu anīsi (veseli)  
100 g rapšu eļļas  
3 g ksantāna sveķi

**Pasniegšana:** uz šķīvja kāрто tomātus, kabačus. Tad ar konditorijas tūtu uzspiež riekstu svaigsienu, liek zemenes un ķiršus, zaļumus, garšaugus. Aplej apkārt ķiršu-rapšu eļļas mērci.







Juris Dukaļškis

"Restorāns 3" un "Pavāru mājas Līgatnē"  
šefpavārs, *Slow Food Latvija* Pavāru  
alianšes biedrs



## BIETE AR SKĀBAJIEM ĶIRŠIEM

—



### PAGATAVOŠANA:

Skābajiem ķiršiem izņem kauliņus. Tad savāra kopā ar cukuru, līdz sanāk ievārījums.

Bietes nomizo. Cepampannā uz cepamā papīra kārtu bietes ar timiānu, rozmarīnu, olīveļļu, sagrieztu ķiploku, sāli un maltiem melnajiem pipariem. Pārliek pāri foliju un cep cepeškrāsnī 200 °C apmēram 40 minūtes – kamēr bietes gatavas.

**Pasniegšana:** bietes aplaka ar ābolu sīrupu, pārber ar kaņepju sēklām un virsū kārtu skābo ķiršu ievārījumu. Pievieno mārrutku saldējumu, garšaugu eļļu un svaigas skābenes.

### SASTĀVDAĻAS:

200 g skābo ķiršu  
100 g cukura  
4 jaunās bietes (olas izmērā)  
2 timiāna zariņi  
1 rozmarīna zariņš  
4 daiviņas ķiploka  
50 g olīveļļas  
Melnie pipari, sāls  
50 g ābolu sīrupa  
1 ēd.k. kaņepju sēklu  
50 g garšaugu eļļas  
120 g mārrutku saldējuma  
4 svaigas skābeņu lapas



# ĶIRŠI AR IEBIEZINĀTO PIENU



## IEVĀRĪJUMS

100 g skābo ķiršu bez kauliņiem savāra ar 50 g cukura, līdz sanāk ievārījums.

## SALDĒJUMS

200 g ķiršu kopā ar 50 g cukura sablendē viendabīgā masā. Atsevišķi uzkaršē saldo krējumu, pievieno tam sablendēto masu un citronu sulu. Visu uzvāra, atdzesē un liek saldējuma mašīnā.

## IEBIEZINĀTĀ PIENA PUTA

Saldo krējumu sajauc ar iebiezināto pienu. Liek sifonā, uzgāzē ar 2 baloniņiem.

**Pasniegšana:** šķīvi kārto skābo ķiršu ievārījumu, virsū liek saldējumu, uz saldējuma – iebiezinātā piena putu. Uz putas uzrīvē tonkas pupiņu, un pa virsu kārto svaigas zaķskābenes un svaigus skābos ķiršus.

## SASTĀVDAĻAS:

200 g + 100 g skābo ķiršu bez kauliņiem  
50 g + 50 g saldā krējuma  
40 g + 50 g cukura  
3 g citronu sulas

100 g iebiezinātā piena  
1 tonkas pupiņa  
1 sauja zaķskābenju  
8 skābie ķirši dekorēšanai

*Maris Jansons*

Restorāna "Kest" saimnieks, *Slow Food*  
*Latvija* Pavāru alianses biedrs



# LIELLOPU FILEJA UN STAMPĀTA ASINSDESA AR ĶIRŠIEM



## PAGATAVOŠANA:

Liellopa fileju apcep olīveļļā uz pannas ar saspiestu ķiploku un timiāna zaru. Liec cepeškrāsnī cepties 14 minūtes 180 °C karstumā, pēc cepšanas ļauj, lai gaļa atpūšas 5 minūtes. Sagriez porciju gabalos.

## KARTUPEĻU ZIRŅU KRĒMS

Kartupeļus nomizo un sagriez smalki. Liec vārties, līdz tie pilnīgi gatavi. Beigu stadijā pievieno zaļos zirņišus un mētras lapas, vāri 3 minūtes, nokās. Liec nokāstos kartupeļus putotājā un lej klāt uzsildītu krējumu. Pamazām kuļot, pievieno sviestu, lai tas ieputojas. Ja nepieciešams, izberz caur smalko sietu. Nogaršo, kā ir ar sāli un pipariem.

## ASINSDESA

Asinsdesai noņem ādu un sadrupini ar dakšu. Liec desu katlīnā un pielej klāt svaigi spiestu biešu sulu un pievieno ķiršus bez kauliņiem. Visu savāri, līdz sula iztvaiko. Pievieno etiķi un piparus.

## MĒRCE

Uz pannas olīveļļā apcep smalki grieztus burkānus, puravus un sīpolus. Pievieno tomātu pastu. Sacep visu kārtīgi un pievieno buljonu, piparus, cukuru un ķiršus. Vāri, līdz puse šķidrums iztvaikojusi, nokās. Mērci savāri līdz sirupa konsistencei, nogaršo, kā ir ar sāli un pipariem.

**Pasniegšana:** cūku pupas nolobi un noblanšē 2 minūtes verdošā ūdenī. Strauji atdzesē un nomizo. Liec uz šķīvja liellopa gaļu, blakus kārto kartupeļu zirņišu krēmu, pārlej ar buljona mērci un pievieno asinsdesu ar ķiršiem. Dekorē ar blanšētām cūku pupām.

## SASTĀVDAĻAS:

560 g liellopa filejas  
1 timiāna zariņš  
1 ķiploka daiva  
olīveļļa cepšanai

500 g jauno kartupeļu  
200 g zaļo zirņišu  
80 g saldā krējuma  
60 g sviesta  
10 g mētras lapu  
Sāls, pipari

200 g asinsdesas  
70 g skābo ķiršu  
Pipari  
10 g baltā balzamikā etiķa  
200 g sarkano biešu

11 liellopu gaļas buljona  
80 g tomātu pastas  
120 g burkānu  
120 g puravu  
120 g sīpolu  
200 g sarkanvīna  
30 g cukura  
3 g melno piparu  
80 g skābo ķiršu bez kauliņiem

# KASTAŅU UN ŠOKOLĀDES MUSS AR ĶIRŠIEM UN SALDĒJUMS



## KASTAŅU ŠOKOLĀDES MUSS

Liec sadrupinātus kastaņus pienā ar cukuru un pavāri, līdz tie kļūst mīksti. Kastaņus sablendē līdz viendabīgai konsistencei, atdzesē. Šokolādi izkausē. Saldo krējumu saputo stingrās putās. Tad izkausē želatīnu. Liec lielā bļodā šokolādi un sablendētos kastaņus. Viegli iecilā saputoto krējumu, lēnām pievieno želatīnu un trimolīnu.

## SASTĀVDAĻAS:

100 g vārītu kastaņu  
250 g piena  
1,5 želatīna plāksnes  
150 g tumšās šokolādes (70 %)  
200 g saldā krējuma  
20 g cukura  
20 g trimolīna

## SPINĀTU BISKVĪTS

Spinātus ar eļļu sablendē, izkāš caur sietu. Saputo olas ar cukuru, pieliec eļļas un spinātu masu. Iesijā miltus ar cepamo pulveri, pievieno citronu sulu un vaniļas cukuru. Lej plānā kārtā cepampannā uz cepampapīra. Cep 15 minūtes 180 °C. Atdzesē.

100 g spinātu  
80 g eļļas  
80 g cukura  
100 g miltu  
1 ola  
1 ēdk. citronu sulas  
1/2 tējķ. cepamā pulvera  
1/2 tējķ. vaniļas cukura

## ĶIRŠU PILDĪJUMS

Ķiršus savāri katliņā, līdz "sakožas" garšas, un veidojas smuks ievārijums. Atdzesē.

270 g skābo ķiršu bez kauliņiem  
25 g cukura  
5 g pektīna  
1 g citronskābes



### SKUJU UN PASIJAS AUGĻA SALDĒJUMS (800 GR)

Pagatavo skuju sīrupu, 80 g tīru skuju sablendējot ar 200 g sīrupa, nokās. Sajauc kopā pasijas augli ar krējumu un skuju sīrupu, pievieno piena pulveri un labi saputo rokas blenderī. Pievieno izkausētu želatīnu un vaniļas pastu. Liec saldējuma mašīnā, lai sastingst. Uzglabā slēgtā traukā saldētavā.

### SASTĀVDAĻAS:

200 g skuju sīrupa  
500 g saldā krējuma  
250 g pasijas augļa biezeņa  
30 g piena pulvera  
5 g vaniļas pastas  
14 g želatīna

**Pasniegšana:** paredzētajā formā vai trauciņos ieklāj biskvītu, virsū smērē šokolādes musu. Liec pa karotei ķiršu pildījumu un atkal nosedz ar musa masu. Lai sanāk muss ar ķiršu pildījumu. Vari uzreiz pildīt glāzēs vai burciņās. Liec uz 2 stundām ledusskapī, lai sastingst. Pasniedzot liec virsū saldējumu un dekorē ar ķiršiem, šokolādi.





*Pāvels Skopa*

“3 pavāru restorāna “Tam labam būs augt”  
šefpavārs, *Slow Food Latvija* Pavāru  
aliances biedrs



---

## JĒRA GAĻA AR KŪPINĀTIEM ĶIRŠIEM

---

### **PASNIEGŠANA:**

Jēra gaļu apcep uz pannas olīveļļā un turpina cept krāsnī 180 °C/9 min, līdz gaļas iekšpusē ir 54 °C, gaļu izņem no krāsns un ļauj atpūsties vismaz 5 minūtes. Gaļas iekšējā temperatūra tagad pakāpsies līdz 60 °C.

Biešu biezeni silda katlīnā un kārtu uz šķīvja. Kale kāpostus viegli izsilda un kārtu uz šķīvja. Ceptas jaunās bietes izsilda krāsnī un kārtu uz šķīvja. Jēra gaļu pārgiež perpendikulāri šķiedrām un kārtu uz šķīvja. Mērci silda un pievieno ēdienam. Kūpinātus ķiršus pasniegs aukstus.

**PAGATAVOŠANA:****MARINĒTA JĒRA GAĻA**

Visterširas mērci, sarkanvīna etiķi un brūno cukuru uzkaršē kaltliņā, līdz cukurs izšķīst. Sakapā ķiplokus, ingveru, rozmarīnu, tos pievieno siltai marinādei. Pievieno sāli, svaigi maltus melnos piparus un olīveļļu. Tad pievieno gaļu un notur leduskapī vienu nakti.

**CEPTAS JAUNĀS BIETES**

Bietes apsmērē ar olīveļļu, apkaisa ar sāli un cep cepeškrāsnī veselas ar mizu 180 °C/1 h. Kad bietes gatavas, tās apsedz ar foliju un ļauj tām atdzist. Kad bietes atdzisušas, tās nomizo. Mizotām bietēm pievieno svaigi maltas koriandra sēklas, kuminu, sāli un piparus.

**BIEŠU BIEZENIS**

Bietes apsmērē ar olīveļļu, apkaisa ar sāli un cep cepeškrāsnī veselas ar mizu 180 °C/1,5 h. Kad bietes gatavas, tās apsedz ar foliju un ļauj tām atdzist. Bietes nomizo, tās sagriež mazākos gabalos un ievieto blenderī. Bietēm pievieno sāli, olīveļļu un sarkanvīna etiķi. Tas sablendē viendabīgā biezenī.

**KŪPINĀTI ĶIRŠI**

Skābos ķiršus pārgriež uz pusēm un izņem kauliņus. Ķiršu skaidas ieber dziļā katlā, tās aizdedzina ar gāzes degli. Ķiršus ieliek sietiņā un sietiņu uzsedina uz katla. Katlu ar sietiņu apsedz ar foliju un ļauj dūmiem glāstīt ķiršus. Procesu jāatkārto varākas reizes, līdz ķirši iegūst dūmu aromātu. Cukuru savieno ar ūdeni un uzvāra, līdz cukurs izšķīdīs. Kad sīrupš atdzisis, to pievieno ķiršiem un ļauj ievilkties vienu nakti.

**KALE KĀPOSTI**

Kāpostu nomazgā un apgriež lapas no kaceņa. Lapas saplūkā mazākos gabaliņos. Katlā uzkaršē sviestu, tam pievieno rīvētu ķiploku un viegli izsilda to. Pievieno kale kāpostus un ūdeni. Kāpostus sautē, līdz tie saplok un maina krāsu uz spilgti zaļu.

**SARKANVĪNA MĒRCE**

Dārzenus nomazgā un sagriež ar visu mizu. Pārļiek uz cepamās paplātes, dārzenus iemasē tomātu pastu un olīveļļu, cep krāsnī 180 °C/40 min, līdz tie ir viegli apdeguši. Dārzenus pārvieto uz katlu, tiem pievieno liellopa buljonu, rozmarīnu un vāra uz lēnas uguns, līdz šķidrums ir izgarojis uz pusi. Paralēli citā katliņā vāra sarkanvīnu, līdz tas ir gandrīz izgarojis un kļuvis sīrupveida. Novārito liellopa buljonu izkāš un pievieno sarkanvīnam. Mērci vāra uz lēnas uguns, līdz tā sāk iebiezēt. Beigās pievieno sāli un svaigi maltus melnos piparus. Pirms pasniegšanas karstā mērcē iemaisa ēdamkaroti sviesta.



## SASTĀVDAĻAS:

<b>Marinēta jēra gaļa</b> 600 g jēra gurna daļas 30 g ķiploku 40 g ingvera 10 g rozmarīna 50 g Vusterširas mērces 20 g sarkanvīna etiķa 40 g brūnā cukura 10 g sāls 2 g melno piparu 80 g olīveļļas	<b>Sarkanvīna mērce</b> 1 l liellopa buljona 300 g sarkanvīna 100 g sīpolu 100 g burkānu 50 g selerijas kātu 50 g puravu 5 g rozmarīna 20 g tomātu pastas 30 g olīveļļas Sāls, melnie pipari 20 g sviesta	<b>Ceptas jaunās bietes</b> 400 g jauno biešu 5 g koriandra sēklu 5 g kumina 50 g olīveļļas Svaigi malti pipari Sāls
<b>Biešu biezenis</b> 600 g jauno biešu 80 g olīveļļas Sāls 10 g sarkanvīna etiķa	<b>Kale kāposti</b> 100 g kale kāpostu 20 g sviesta 5 g ķiploku	<b>Kūpināti ķirši</b> 200 g skābo ķiršu 40 g baltā cukura 40 g ūdens Ķiršu skaidas kūpināšanai



**SASTĀVDĀĻAS:**

**Lazdu riekstu krēmam**

100 g lazdu riekstu  
400 g piena  
50 g cukura  
1 % agara  
(attiecībā pret gatavo masu)  
150 g 'mascarpone' siera

**Riekstu biskvītam**

2 olas  
50 g baltā cukura  
75 g brūnā cukura  
85 g sviesta  
5 g cepamā pulvera  
80 g miltu  
50 g maltu lazdu riekstu  
1 g sāls

**Piparotajiem ķiršiem**

300 g skābo ķiršu  
50 g cukura  
50 g ūdens  
2 g Sičuāņas piparu

**Ķiršu granitai**

300 g skābo ķiršu  
100 g sarkanvīna  
80 g cukura  
200 g ūdens



# PIPAROS MARINĒTU SKĀBO ĶIRŠU DESERTS

---

## LAZDU RIEKSTU KRĒMS

Lazdu riekstus grauzdē krāsni 160 °C/15 min.

Katlā uzvāra pienu, tam pievieno grauzdētus lazdu riekstus. Karsto pienu ar lazdu riekstiem ar rokas blenderi sasmalcina. Katlam uzliek vāku un ļauj ievilkties 30 minūtes. Pienu izkāš. Riekstu pienam pievieno cukuru, 1% agara no kopējās piena un cukuru masas. Atkārtoti uzvāra, nemitīgi maisot. Kad masa uzvārījies, to atdzesē ledusskapī, līdz riekstu piens ir sažēlējis. Riekstu žeļeju sablendē viendabīgā masā. 'Mascarpone' sieru saspauda mīkstu un tajā pakāpeniski iecilā riekstu masu.

## RIEKSTU BISKVĪTS

Olām pievieno balto un brūno cukuru un putu, līdz masa kļūst balta un palielinās apjomā. Turpinot putot, olām pakāpeniski pievieno mīkstu sviestu. Kad sviests iemaisīts, un masa kļuvusi viendabīga, tajā iesijā miltus ar cepamo pulveri. Lēnām un kārtīgi miltus iemaisa olu masā. Tad pievieno grauzdētus maltus lazdu riekstus, iemaisa. Lipīgo masu pārvieto uz cepamā papīra. Otru cepamā papīra loksni uzliek pa virsu un ar mīklas rulli šo masu starp diviem papīriem izveltnē 5 mm biezu. Masu ieliek saldētavā. Kad masa sastingusi, tai noņem virsējo papīru un cep 180 °C/8 min. Biskvītu izņem no krāsns un ļauj atdzist, citādi tas ir pārāk mīksts, lai ar to darbotos.

## PIPAROTI ĶIRŠI

Ķiršus pārgriež uz pusēm, izņem kauliņu. Ūdeni uzvāra ar cukuru, tam pievieno maltus Sičuāņas piparus un ļauj atdzist. Ķiršiem pievieno piparoto sīrupu, liek ledusskapī un ļauj ievilkties vienu nakti.

## ĶIRŠU GRANITA

Ķiršus pārgriež uz pusēm un izņem kauliņu. Sarkanvīnu vāra, līdz tas gandrīz izgarojis un kļuvis sīrupveida. Ūdeni uzvāra ar cukuru. Ķiršus savieno ar cukura sīrupu, sarkanvīna redukciju un sablendē. Masu izkāš caur marli. Izkāsto sulu sasaldē. Sasalušo sulu ar dakšu skrāpē, līdz masai izveidojas kristāli. Līdz pasniegšanai ķiršu sniegu glabā ledusskapī.

**Pasniegšana:** riekstu biskvītu sagriež nelielos gabaliņos un kārtu bļodā. Lazdu krēmu kārtu uz biskvīta. Uz krēma uzliek ķiršus. Ķiršus dekorē ar zaļskābenēm. Beigās visam pāri pārber ķiršu granita.



## SASTĀVDAĻAS:

### Napoleonam

- 12 bezē riekstu plāksnītes
- 400 g skābo ķiršu bez kauliņiem
- 400 g vaniļas krēma
- 4 lielas karotes ķiršu sorberta

### Riekstu bezē

- 100 g tīrītu un apceptu riekstu vai mandeļu miltu
- 1 ēd. k. kukurūzas vai kartupeļu cietes
- 100 g cukura
- 85 g pūdercukura
- 2 lielu olu baltumi

### Vaniļas krēmam

- 5 olas
- 100 g cukura
- 500 g saldā krējuma
- ½ vaniļas pogaļas
- 10 g ruma vai konjaka

### Ķiršu sorbertam

- ½ litra skābo ķiršu bez kauliņiem
- 200 g cukura
- 350 ml ūdens



*Ingmārs Ladiġs*

"Re'chef virtuves" saimnieks un  
šefpavārs, *Slow Food Latvija* Pavāru  
alianšes biedrs



---

## SKĀBO ĶIRŠU NAPOLEONS AR ĶIRŠU SORBERTU

---

### PAGATAVOŠANA:

**RIEKSTU BEZĒ:** riekstus sablendē kopā ar cieti un cukuru. Olu baltumu sakuj stingrās putās, pievieno pūdercukuru. Tad iecilā riekstu masu ar cukuru. Izklāj cepampannā uz cepampapīra pēc iespējas plānākā kārtā. Cep 950 °C apmēram 1 stundu.

**VANIĻAS KRĒMS:** olas dzeltenumus saberž ar cukuru, izkarsē 700 °C (25 minūtes). Saldo krējumu lēnām silda ar vaniļas pogaļu (pogaļu ar nazi iegriez, lai tā vieglāk atdod garšu) 30 minūtes, izlaiž caur caurduri. Pievieno sakultajiem olas dzeltenumiem un maisot uzsilda līdz 850 °C. Beigās pievieno konjanku vai rumu – kas nu atrodas mājas bārīnā. Atdzesē un uzglabā 72 stundas pie +40 °C.

**ĶIRŠU SORBERTS:** ūdeni sajauc ar cukuru, glikozes sīrupu lēnām silda. Noņem no uguns un atstāj uz 30 minūtēm, lai ievelkas. Pievieno ķiršu biezeni, izmaisa, ja nepieciešams – nokāš. Tad sasaldē. Pirms pasniegšanas sakuj viendabīgā un mīkstā konsistencē.

**Pasniedzšana:** riekstu bezē plāksnītes liek pamišus ar vaniļas krēmu un skābajiem ķiršiem (kam izņemt kauliņi), pārlej ar vaniļas krēma mērci un pasniedz ar ķiršu sorbertu.

# TRUŠA GAĻAS RUNDSTIĶI SKĀBO ĶIRŠU MĒRCĒ



## RUNDSTIĶU MĪKLA

Miltos iejauc olas, burkānu sulu, olīveļļu, vīnu un maltu mannā, izmīca, līdz veidojas elastīga mīkla, ietin pārtikas plēvē un atpūtina ledusskapī 2 stundas. Mīklu izrullē, izspiež plānus apļus un liek pildījumu.

## SASTĀVDAĻAS:

200 g miltu (cieto šķirņu kvieši)  
30 g burkānu sulas  
20 g baltvīna  
10 g olīveļļas  
1 vesela ola  
2 gb. olas dzeltenumi  
30 g malta mannā

## RUNDSTIĶU PILDĪJUMS

Trusi iemarinē ar garšvielām un atstāj uz 12 stundām. Truša gaļu liek cepešmaisā ar visu marinādi un cep 3 stundas pie 120 °C, līdz gaļa mīksta un atdalās no kauliem. Gailenes apcep sviestā ar garšvielām un pievieno truša gaļai, gaļas masai pievieno cepeša buljonu. Truša pildījumu liek rundstiķos un veido formu. Ja vēlas uzglabāt, tad labāk iesaldēt.

2 truša gaļas stilbi  
4 ķiploka daiviņas  
4 ēd.k. olīveļļas  
400 g gailēņu  
50 g sviesta cepšanai  
100 g baltvīna  
4 ēd.k. ķimeņu eļļas  
Garšvielas pēc garšas

## SKĀBO ĶIRŠU MĒRCE

Atsevišķā traukā apcep sīpolus un cūkgaļas cauraudi. Ņem sausu katliņu, liek uzkarstētā traukā cukuru un karamelizē, pievieno sarkanvīnu, novāra pusi daudzuma. Pievieno apceptos sīpolus un cūkgaļas cauraudi, pievieno buljonu, garšvielas, timiānu, vāra, līdz mērce sāk biezēt. Beigās pievieno skābos ķiršus, nedaudz uzvāra (lai neizjūk ķirši) un pasniedz ar rundstiķiem.

50 g cukura  
1 sīpols  
50 g kupināta cūkgaļas cauraudža  
150 g sarkanvīna  
150 g buljona  
250 g skābo ķiršu  
5 zariņi timiāna





## SELERIJAS BIEZENIS

Selerijas sakni notīra, sagriež vienādos gabaliņos, liek katlīnā, kur piens sajaukts ar saldo krējumu, un vāra, līdz gabaliņi mīksti. Izņem no novārījuma un sablendē ar kūpinātu sviestu.

## SASTĀVDAĻAS:

1 selerijas sakne  
500 g piena  
500 g saldā krējuma  
Garšvielas  
50 g kūpināta sviesta

**Pasniegšana:** rundstīkus liek verdošā buljonā un vāra pāris minūtes, līdz mīkļa gatava. Selerijas biezeni liek uz šķīvja, viducī kārtu truša rundstīkus, liek skābo ķiršu mērci un pārlej ar ķimeņu eļļu. Dekorē ar svaigiem zaļumiem.

# Izkrāso!

Atrodi ziedu un ogu īsto krāsu šajā bukletīnā!



**Parādi mammai un tētim, kur ķirša ziedam ir ziedlapas,  
ķiršu kokam lapas, ķirša ogai miziņa, mīkstums un kauliņš.**

# Mini!

Zaļš kā zāle, balts kā sniegs, sarkans kā asinis. ķiršu lapa, zieds un oga **ķiršs**

Maza, maza meitenīte, akmens sirds krūtīs. ķiršs ar kauliņu **ķiršs**

Maza gotiņa, kaula sirsniņa. ķiršu oga **ķiršs**

Čaumalu ēd, kodolu met zemē. ķiršu oga **ķiršs**

Miesu noēd, sirdi aizsviež. ķiršu oga **ķiršs**



# Vai zināji?

Kādēļ zilonis ir nolakojis sarkanus nagus? Lai varētu pasiepties ķiršu kokā

Cik tālu lido ķiršu kauliņš, kad tikko apēsts gatavs ķirsis? Pamēģini! Iznāk jautras sacensības ķiršu dārzā.

Mīklas no Latvijas PSR Zinātņu akadēmija "Mīklas – Izlase", Izdevniecība: "Zinātne", Rīga, 1969.



# SKĀBIE ĶIRŠI: SENĀK UN ŠODIEN

Kāpēc gan mums vajadzīgi skābie ķirši, kas reizēm savelk muti no sūruma, ja turpat blakus gozējas saldaiss ķirsis?

Ļoti labu atbildi uz šo jautājumu sniedz Jeļena Kostjukoviča, literatūrzinātniece un tulkotāja, kas vienlaikus labi pārzina arī gastronomiskās kultūras daudzveidības:

“...mūsdienās daudzi vairs nepievērš uzmanību sīkumiem – garšas un krāsas niansēm, nosaukumu un formu daudzveidībai. Tādējādi cilvēki paši sevi aplaupa un beigu beigās paātrinātās dzīves kvalitāte mazinās. Taču garšas ir nacionālā bagātība, bet retas un dīvainas garšas – kolekcionēšanas vērti un aizsargājami objekti, kam jāpievieno plāksnīte kā muzejā un jāieraksta vēstures pergamentu rituļos”.



Facebook: /Slow Food Straupe /Slow Food Straupe tirdziņš  
[www.straupetirdzins.lv](http://www.straupetirdzins.lv)

**Teksts:** Astrīde Rozīte, Daina Feldmane

**Receptes un ēdieni:** Ēriks Dreibants, Mārtiņš Sirmāis, Pāvels Skopa, Jānis Sproģis, Juris Dukalskis, Ingmārs Ladīgs, Māris Jansons

**Foto:** Justīne Kalēja, Rudīte Vasīle, Astrīde Rozīte, Aigars Feldmanis

**Dizains:** Līda Meire

**Redaktore:** Rudīte Vasīle

**Projekta vadītāja:** Ieva Dreibante

Projekts: “Revival of Disappearing Ancient Latvia Sour Cherry Varieties”  
(Izzūdošo Latvijas skābo ķiršu šķirņu saglabāšana un atjaunošana)

**Izdevējs:** biedrība *Slow Food Straupe*

2021



 Slow Food\*Straupe

 Slow Food\* Cooks Alliance  
Latvia

Izdevums tapis ar Eiropas Savienības finansiālu atbalstu

Šis izdevums atspoguļo vienīgi biedrības “Slow Food Straupe” viedokli.

Eiropas Klimata, infrastruktūras un vides izpildāģentūra neatbild par tajā ietvertās informācijas iespējamo izmantošanu.