



Kultūras ministrija



Rīgas Tehniskās Universitātes  
Tālmācības Studiju centrs

## Iepazīšanās ar Latvijas romu kultūru "Mellenes un romances"

Starptautiskās Iecietības dienas ietvaros

**2017. gada 16. novembrī**

Eiropas mājas Sarunu istabā, Aspazijas bulvārī 28, Rīgā

### "ŠPIROGI"

#### SASTĀVDAĻAS

Milti  
Cūkgaļas  
žāvētā krūtiņa  
Ķiploki  
Garšvielas  
Zaļumi  
Eļļa  
Piens  
Sviests  
Krējums

#### PAGATAVOŠANA

Žāvēto gaļu sagriež mazos gabaliņos, pievieno smalki sagrieztu ķiploku un garšvielas.

Mīklas pagatavošanai ieber traukā miltus, pievieno nedaudz cukuru, sāli un eļļu, lai mīkla ir mīkstāka. Lēni pielej pienu un maisa līdz mīkla ir gatava.

Mīklu izveltnē un, ar krūzīti nospiežot, veido apaļus plācenīšus. Katru plācenīti pilda ar gaļu un veido pīrāgus.

Uzvāra ūdeni, pievienojot tajā garšvielas un sviestu.

Liek špirogus vārīties. Kad tie ir gatavi, tos pasniedz zupas bļodiņā, pārlietus ar buljonu un pasniedz ar krējumu un zaļumiem.

### ĶIMENŪ CEPUMI

#### SASTĀVDAĻAS

Saldēta  
kārtainā  
mīkla  
Ola  
Ķimenes  
Sāls

#### PAGATAVOŠANA

Nem gatavu saldēto kārtaino mīklu bez rauga, mazliet atkausē, pārsmērē ar sakultu olu, pārkaisa ar ķimenēm un sāli, sagriež strēmelēs un tās atsevišķi pa vienai liek uz plāts.

Cep 180 grādos apmēram 15-20 min.

Ķimenes var aizstāt ar kanēli ar cukuru.

Vasarā var veidot groziņu ar ogu pildījumu. Mīklu sagriež taisnstūros, apziež ar ūdeni. Katram ap malu apliek šauru mīklas maliņu. Vidū liek ogas, pārkaisa ar cukuru.

Ogas var sajaukt ar mazliet kartupeļu miltu, lai tik ļoti neizplūst.

### PLĀTSMAIZE

#### SASTĀVDAĻAS

Mīkla  
250g piena  
500g kviešu  
miltu  
25g rauga  
100-150g  
sviesta  
100g cukura  
(vai cik vēlas)  
Sāls  
Kardamons  
-malts

#### PAGATAVOŠANA

Raugu atšķaida ar mazliet silta ūdens, pieber cukuru un uzraudzē. Sviestu tur siltumā, lai ir mīksts (var būt mazliet pakusis).

Pienu sasilda līdz 30-35 grādiem, iejauc cukuru un sāli. Jābūt mazliet saldi sālam. Pievieno pamazām izsijātus miltus, uzrūgušo raugu, sviestu, mīca, kamēr nelīp pie rokām.

Liek raudzēties siltā vietā. Kad uzrūgusi, saudzīgi atspaida un ļauj vēlreiz uzrūgt.

Veltnē apmēram pannas lielumā, liek uz pannas un vēlreiz uzraudzē. Pārliiek sagrieztus ābolu, ogas, vai rabarberus. Pārsmērē ar sakultu olu (ābolus var ar kausētu sviestu).

Liek cepties 220-230 grādos kamēr gatavs.

Ja vēlas, var olas vietā izmantot ar skābo krējumu sakultu olu (viena ola, 100g krējuma), pievieno vaniņu vai citu garšvielu.