SVINAM SVĒTKUS!

Teksts **DANA SINKEVIČA, SANTA ANČA**

Mēs šogad balto galdautu uzklājām Cēsīs – skaistajā Vidzemes pilsētā, kur savulaik dzimis sarkanbalt-sarkanais karogs. Ciemos uz *Villa Santa* sabrauca šīs puses piederīgie, cilvēki ar stāju un viedokli. Pie galda pārsvarā runājām par trim lietām: kāpēc šajā dienā gribētos uzklāt balto galdautu, kas īsti ir patriotisms un ko vajadzētu izdarīt, lai Latvija būtu tāda, kādu mēs to vēlamies redzēt.

Labs iemesls satikties

4. maijs, Baltā galdauta diena, ir mūsu īpašie svētki, un svētki ir jāsvin. Tas ir arī labs iemesls, lai pie viena galda bez ikdienas skrienošās paviršības satiktos gan ģimenes, gan draugi, gan pirmoreiz ieraudzīti cilvēki. Parunātos, priecātos un godinātu savu zemi.

Santa Anča, **izdevniecības *Žurnāls Santa* galvenā redaktore un *Villa Santa* saimniece**

Man patriotisms ir kā elpot. Kā mana asinsrite. Jo es pati nevarētu būt laimīga ārpus Latvijas. Man ir svarīga tā sakņu izjūta, tas, ka mana zeme mani sargā, dod drošību un spēku. Un savā zemē tu tomēr esi kungs, bet svešā – vairāk vai mazāk esi kalps. Varbūt ļoti labi atalgots augsta līmeņa profesionālis, bet tomēr kalpo kādam citam. Šeit tu kalpo savām saknēm, dzimtenei. Man arī šķiet, ka cilvēks nepiedzimst kaut kur tāpat vien, tam ir jēga, mērķis, un tas ir jāsaprot un jāizbauda. Un tam ir jāstrādā. Ja darbs un gods mums joprojām būtu tikums un vērtība, ja tiem, kuriem mēs caur maksātajiem nodokļiem uzticam valsts naudu, pret to būtu godprātīga attieksme, man neko vairāk nevajadzētu.
Zinu, ka 4. maijā strādāšu tepat, savā viesnīcā, un klāšu daudz baltu galdautu viesiem. Bet personīgi es šo galdautu gribētu uzklāt saviem senčiem. Kā pateicību tiem, kuri atstājuši man mantojumā savu ģenētisko kodu un kuri nevarēja to savu dzīvi izdzīvot tik labi, kā mēs tagad šodienas Latvijā varam.

Cēsu pilsētas mērs *Jānis Rozenbergs*

Baltā galdauta svētki man saistās ar kaut ko mīļu, gaišu un ģimenisku. Un ģimene jau ir visa pamatā. Ja ir spēcīga ģimene, tad arī valsts būs spēcīga. Patriotisms, manuprāt, nav kā plakāts. Mazāk skaļu vārdu, vairāk darbu arī ikdienā, nevis tikai uz svētkiem! Un ikviens cilvēks, kas dara savu darbu par gramu labāk nekā vakar, ir patriots, un viņa darbs rezultēsies paliekošās lietās. Tas, ko mums visiem gan būtu veselīgi izmainīt: tikt galā ar saviem mazvērtības kompleksiem. Mēs nereti žēlojamies par sevi, nespējam sevi paslavēt un novērtēt. Trūkst pašlepnuma un pozitīvu ambīciju. Galva drusku augstāk jāpaceļ, jāiet ar jaudīgāku krampi, lai pasaulei parādītu, ka esam gana labi!

Kaspars Zemītis,
mūziķis un skolotājs

Labi atceros to dienu 1990. gadā – Cēsīs darbojos ansamblī, un mums bija jābrauc spēlēt ballītē, taču es negāju laukā no mājas, jo pie televizora bija jāsagaida balsojums. Tā īsti jau nesapratām, kas būs, tikai to, ka tiek izlemts kaut kas ļoti svarīgs. Tad mamma iekliedzās: «JĀ, IR!» – un es beidzot skrēju spēlēt. 4. maijs ir otrā reize, kad mēs esam ieguvuši savu valsti, un, ja kāds uzskata, ka tas jau pašsaprotami, pajautājiet tām daudzajām tautām pasaulē, kurām savas zemes nav. Šis ir īstais brīdis, lai izbaudītu to, kas mums ir. Kaut kur lasīju, ka pat zinātnieki ir pierādījuši: debesis visskaistākās ir Latvijā. Tie, kas neklāj balto galdautu, šajā dienā varētu vismaz pacelt acis uz augšu un apriecāties par baltajiem mākoņiem.

FOTO – **LAURIS VĪKSNE**. STILS – **LAILA TRILOPA**. GRIMS, MATU SAKĀRTOJUMS – **MARISA VIPULE**. VIDE – ***VILLA SANTA HOTEL***. ZIEDI – ***KLIĢENI***, ĀBOLU IELA 12, CĒSIS

Uzkoda Sarkano biešu karpačo ar svaigo kazas sieru un cepeškrāsnī ceptu saldo kartupeli

Visas receptes – 7 porcijām

- **1 saldais kartupelis**
- **100 g olīveļļas**
- **1 zariņš svaiga rozmarīna**
- **1 sarkanā biete**
- **10 lapiņas svaiga bazilika**
- **150 g kazas siera**
- **3 ēdamkarotes balzametiķa**
- **Sāls, malti pipari**

Nomizo saldo kartupeli, sagriež 1 cm biezās šķēlēs un ar piparkūku formiņām izspiež vēlamo figūru (var arī izspiest vienkārši apļus). Tad kartupeļus bļodā iemarinē ar olīveļļu, rozmarīnu, pipariem un sāli, liek uz cepamplāts un uzkarsētā cepeškrāsnī 180 grādos cep 15–20 minūtes.
Sarkano bieti nomizo un sagriež kubiņos vai rombos apmēram 2 cm biezumā. Iemarinē ar olīveļļu, pipariem un sāli, liek uz cepamplāts un cep 10–15 minūtes 180 grādu karstumā. Kad bietes ir atdzisušas, liek tās uzkarsētā pannā, aplej ar balzametiķi un, uzmanīgi maisot, pannā karamelizē 4–6 minūtes. Kad visas sastāvdaļas atdzisušas, var likt kopā.

Šefpavāra padoms, kā skaisti pasniegt:
«Ņemu deserta vai kādu citu glāzi, ieberu rupjo jūras sāli (der arī rīsi, lēcas vai kas cits berams), uz deserta dakšiņas uzspraužu saldo kartupeli, tad bazilika lapiņu, pēc tam sarkano bieti un nobeigumā plūkātu kazas sieru. Dakšiņu iespraužu iepriekš sagatavotajā glāzē un pasniedzu viesiem kā mazu uzkodiņu.

Madara Rutkēviča, literāte

Visu šodien runāto es varētu apvienot vienā piemērā: kad filmējos izvešanas ainās vagonos pie Viestura Kairiša filmā *Melānijas hronika*, līdz kaulam sapratu, ka izdzīvošana bija pašcieņas jautājums. Tie, kas izdzīvoja, bija ar mugurkaulu. Ja to nodod tālāk paaudzēs, tā ir milzīga svētība. Man šķiet, lielākais, kā latviešiem laika gaitā pietrūcis, ir šī pašcieņa. Taču es domāju, ka visu var mainīt, šo kodu var uzlauzt. Vienkārši jāstrādā ar to un jāsāk ar sevi.

Galda karšu autore – Alise Kraukle

Galda kartes – īpaša attieksme

Retais mūsdienās pacenšas sagaidīt savus ciemiņus ar galda kartēm, bet šī nu ir tā reize, kad tomēr derētu. Kartītes gatavo no dekoratīva papīra, vispirms izgriež vēlamajā lielumā un saloka uz pusēm. Ar dekoratīvu zelta krāsu un otu katrai kartītei gar malu ievelk it kā nevērīgu otas triepienu. Pēc tam ar smalku tintes pildspalvu glītā šriftā raksta viesu vārdu. Locījuma vietu rotā ar iesietu šauru atlasa lentīti.

Agnese Rutkēviča, dramaturģe un literāte

Jēdziens *latvietis* man asociējas ar lielu ģimeni, jo mūsu jau vairs nav palicis daudz. Patriotisms nav tikai vārds, tā vairāk ir rīcība, attieksme citam pret citu, tā ir līdzjūtība, vēlme otram labu darīt. Svarīgi ir saglabāt valodu, jo daudzi jau tagad runā angliski. Tāpēc pati daru – rakstu dzeju, domāju par valodu. Arī uzklāt baltu galdautu ir process, kas ir ļoti svarīgs. Svētki ir satikšanās. Cilvēks, kas nāk pie tevis ciemos, ir tavs baltais galdauts. Būtisks man liekas filozofiskais jautājums: vai esi gatavs pats sev uzklāt balto galdautu? Vai tavas domas un darbi ir tik balti, lai 4. maijā sēstos pie balti klāta galda? Man par to ir jādomā, vai varu balto galdautu uzklāt sev un arī citam.

Jānis Šļaukstiņš, zemnieks, *Bauņu bullīša* saimnieks, uzņēmējs, lauku patriots, ar sievu Silvu un trīs mēnešus veco Henriju

Manuprāt, patriotisms nozīmē dzīvot šeit, Latvijā, strādāt, veidot ģimeni, audzināt bērnus, mācīt viņiem savas zemes vēsturi. Brīžiem šķiet, ka visiem iestājies pesimisms par Latvijā notiekošo, bet nav jau tādas laimes zemes arī citur, kad, neko nedarot, cilvēki pēkšņi kļūst bagāti. Es pats esmu pastrādājis ārzemēs un zinu, ka, teiksim, lai tiktu pie vidusmēra standarta dzīves līmeņa – divistabu dzīvokļa un mašīnas – Anglijā, ir jāstrādā 60 stundu nedēļā un vairāk. Esmu novērojis: ja smagi strādā, pēc laika pamani – *hops,* viss notiek it kā pats no sevis, rodas aizvien vairāk jaunu iespēju. Tikai jāatrod tas, kas tiešām patīk. Man tie ir lauki, un man svarīga ir ražošana, pievienotās vērtības radīšana, nevis tikai pirkt un pārdot. Tā tu celies aizvien uz augšu, veido sevi, veido vidi sev apkārt un – visbeidzot – veido arī savu valsti.

Sivēna filejas cepetis ar krāsnī ceptu kartupeli mundierī un sautētiem kāpostiem

- **1,2 kg sivēna filejas**
- **300 g sagriezta bekona**
- **1,5 kg kartupeļu**
- **10 daiviņas ķiploka**
- **Olīveļļa**
- **140 g sviesta**
- **100 ml vieglās sojas mērces**
- **1 kg apelsīnu**
- **4 zariņi svaiga rozmarīna**
- **Dilles, lociņi**
- **Maltie pipari**

MĒRCEI
- **140 g angļu sinepju**
- **500 ml saldā krējuma**
- **70–100 ml vieglās sojas mērces**

SAUTĒTIEM KĀPOSTIEM
- **1 kg skābētu kāpostu**
- **200 g sviesta**
- **70 g cukura**
- **1,5 ēdamkarotes ķimeņu**
- **2 sīpoli**
- **3 daiviņas ķiploka**
- **Sāls, malti melnie pipari**

lemarinē cūkas fileju. Diviem apelsīniem plāni nogriež mizu – tā, lai ir bez baltā mīkstuma, – un smalki sakapā. No visiem apelsīniem izspiež sulu, pievieno sakapāto apelsīna mizu, sojas mērci, plānās ripiņās sagrieztus ķiplokus, piparus, rozmarīnu un samaisa marinādi. No cūkas filejas notīra cīpslas un liek marinēties uz 3–12 stundām.

Izsautē kāpostus. Pārlej tos ar verdošu ūdeni un vāra, līdz mīksti, tad nospiež lieko šķidrumu. Pannā karamelizē cukuru (uz sausas pannas uzber cukuru, pievieno divus pilienus ūdens, un, nemaisot ar karoti, bet kratot pannu, lēnām vēro, kā cukurs karamelizējas). Pielej 100 ml verdoša ūdens (nekādā gadījumā aukstu!) un maisa, līdz iegūst vienmērīgu masu, tad pievieno sviestu un izkausē. Apcep šajā masā sagrieztus sīpolus, pieliek garšvielas, kāpostus un pasautē uz lēnas uguns vēl 5 minūtes.
Kārtīgi nomazgā kartupeļus un ietin divās folijas kārtās. Liek uz cepamplāts un uzkarsētā cepeškrāsnī 180 grādos cep 60 minūtes.

Nelielā katliņā ielej saldo krējumu, liek uz nelielas uguns, pievieno sinepes un sojas mērci. Maisot vāra, līdz mērce kļūst mazliet biezāka. Ja gribas pikantāku, pielej vēl sojas mērci.
Uzkarsē pannu, cūkas fileju papīra dvielī nosusina. Gaļu uz lielas uguns apcep no visām pusēm brūnu, tad noliek, lai padziest. Apceptajai filejai aptin apkārt bekonu visā garumā. Cepties var likt, kad viesi jau ieradušies, – uzkarsētā cepeškrāsnī 180 grādos cep 15 minūtes. Kad fileja gatava, tā jānoliek maliņā, lai mazliet atpūšas, tikmēr servē šķīvjus – uz katra lej mērci, liek augšpusē iegrieztu kartupeli mundierī, iegriežumā iespiež sviesta pikuci un sautētos kāpostus. Tad sagriež šķēlēs cūkas fileju un pasniedz ciemiņiem.

Dagnija Kupče,

aušanas darbnīcas *Vēverīšas* vadītāja, tautastērpu meistare, kura noaudusi arī ne vienu vien Latvijas karogu

Uzklāt baltu galdautu un likt uz tā cienastu ir kā pateicība mūsu zemei, augļiem, ko tā mums dod, mūsu labklājībai, mūsu izpratnei par darbu, dzīvi un ikdienu. Jo arī ikdienu ir jāprot ļoti skaisti nodzīvot, par spīti negludumiem. Balts galdauts man saistās ar ģimeni, latvieši godos vienmēr klājuši baltus galdautus – lai dzīve vieglāka un gaišāka. Arī bērnus vajag radināt pie balti klāta galda. Kad uzvelc tautastērpu, mugura iztaisnojas, un tu uzreiz zini, kas tu esi un ko šeit dari. Tāpat pie baltā galdauta – tie esam mēs.

Sparģeļu un zaļo zirnīšu krēmzupa

- **600 g sparģeļu**
- **200 g sīpolu**
- **200 g saldētu zaļo zirnīšu**
- **150 g sviesta**
- **250 g kartupeļu**
- **200 ml saldā krējuma**
- **1000 ml ūdens**
- **300 g foreles vai laša filejas**
- **7 paipalu olas**
- **250 g bagetes**
- **Zaļumi vai dīgsti dekorēšanai**
- **Sāls, maltie pipari**

Sīpolus nomizo un smalki sakapā. Nomizotus kartupeļus sagriež nelielos kubiņos. Katliņā liek sviestu un uz lēnas uguns apcep sīpolus, pārkaisa sāli un piparus. Kad sīpoli ir caurspīdīgi, pievieno ūdeni un kartupeļus, turpina karsēt uz lēnas uguns. Kad kartupeļi ir mīksti, pievieno sagrieztus sparģeļus un saldētus zaļos zirnīšus. Turpina vārīt uz lēnas uguns 10–15 minūtes. Zupu atdzesē un sablendē, izberž caur sietu.
Bageti sagriež tievās, garās šķēlēs, liek uz cepamplāts un uzkarsētā cepeškrāsnī 180 grādos cep 7 minūtes. Novāra paipalu olas. Foreles vai laša fileju smalki sakapā, pieber sāli un piparus pēc garšas. Foreli liek apaļā formiņā vai izveido ar rokām apaļu bumbiņu, kuru liek katrā zupas šķīvī pa vidu. Pievieno uz pusēm pārgrieztu nolobītu paipalu olu. Šķīvī ieliek arī apcepto bageti, dekorē ar zaļumiem vai dīgstiem. Tad katlā uzkarsē jau sagatavoto biezzupu, pievieno saldo krējumu un uz lēnas uguns vēlreiz uzkarsē. Karsto zupu ielej karafē vai mērču traukā. Tad katram pasniedz zupas šķīvi ar foreli un uzlej virsū zupu – lai ir mazs šovs!

Mārtiņš Mednieks,

***Villa Santa* restorāna vadītājs**

Uzskatu, ka esmu Latvijas patriots, jo, pirmkārt, neesmu aizbraucis no savas valsts. Otrkārt, vienmēr piedomāju par tiem cilvēkiem, kuri ir cīnījušies par mūsu valsti un brīvību. Tas ir jānovērtē, ka mēs, tik maza nācija, varam būt neatkarīgi. Tikai žēl, ka šodien politiski vairāk esam sociālajos tīklos kliedzēji, bet ne darītāji. Jābūt aktīvākiem. Līdzās notiek lielas krāpniecības ķēdes, bet mēs samierināmies. Es gribētu būt cīnītājs par lietu, mani interesē politika, bet savu ikdienu redzu viesmīlības nozarē, jo uzskatu, ka katram darīt savu darbu pēc labākās pārliecības arī ir patriotisms. Pats nāku no lielas ģimenes, man ir četri brāļi un četras māsas. Pie sava baltā galdauta gribētu sapulcināt viņus visus, jo mums nav bijis tādas iespējas. Ļoti ceru, ka kādreiz man tas izdosies.

ĒDIENUS IESAKA UN GATAVO

Juris Pētersons,

***Villa Santa* restorāna šefpavārs**

Esmu par to, ka svētki ir jāsvin, un 4. maijs ir īpaši svētki. Mēs ar ģimeni šajā dienā mājās Raunā uzņemsim draugus, un katrs gatavos savu ēdienu – tā, manuprāt, ir daudz interesantāk. Ja gribas tā smalkāk – kā restorānā –, piedāvāju receptes, kuras ir pietiekami vienkāršas, taču svinīgas, un ēdiens smuki izskatās.

Peldošās salas ar *putna pienu* un vaniļas mērci

VANIĻAS MĒRCEI
- **700 ml piena**
- **10 olu dzeltenumi**
- **500 ml saldā krējuma**
- **1 vaniļas pāksts**
- **10 ēdamkarotes cukura**

SALĀM
- **2 l piena**
- **10 olu baltumi**
- **1 ēdamkarote kartupeļu cietes**
- **10 ēdamkarotes cukura**
- **1 citrona sula**

Pagatavo vaniļas mērci. Liek bļodā olas dzeltenumu un cukuru, neputojot iemaisa, lai veidojas viendabīga masa. Katlā ielej pienu, saldo krējumu un ieliek gareniski pārgrieztu vaniļas pāksti. Nemitīgi maisot, vāra uz lēnas uguns līdz pirmajam burbulim. Tad nogriež liesmu un, lēnām maisot, pievieno olas dzeltenumu. Visu izkāš caur sietu. Metāla bļodā liek atdzesētus olas baltumus un nažagalu sāls, lielā ātrumā puto ar mikseri. Kad sāk veidoties putas, nepārtraucot putošanu, pievieno pa karotei cukura. Kad olu baltums ir jau spēcīgās putās un nav tekošs, pievieno citrona sulu un kartupeļu cieti.
Uz plīts liek lielu pannu, ielej krūzi piena un uz lēnas uguns uzkarsē. Kad piens sāk celties, nogriež mazāku uguni un ar ēdamkaroti liek olas baltumu, veidojot lielas peldošas salas. Tās no katras puses 40–60 sekundes pavāra. Katrā šķīvī ielej atdzesētu vaniļas mērci un virsū kārto 2–3 peldošās salas, dekorē pēc patikas.

Spinātu salāti ar sviestā ceptām tīģergarnelēm, svaigu avokado un zemenēm

Visas receptes – 7 porcijām

- **400 g jauno spinātu**
- **3 gatavi avokado**
- **700 g svaigu tīģergarneļu astu**
- **150 g sviesta**
- **4 daiviņas ķiploku**
- **250 g Parmas vai cita cietā siera**

SALĀTU MĒRCEI
- **220 g ingvera saknes**
- **400 ml olīveļļas**
- **250 g citronu**
- **150 g medus**
- **Sāls**

Olīveļļu, nomizotu ingvera sakni, citronam izspiestu sulu, medu un sāli pēc garšas kārtīgi sablendē, gatavo mērci izberž caur sietu. Lielā bļodā izšķiro jaunos spinātus. Sakarsētā pannā liek sviestu un smalki sakapātus ķiplokus, apcep 2 minūtes, tad liek klāt notīrītas tīģergarneļu astes un sāli, maisot cep, līdz garneles gatavas. Avokado sagriež 3 cm lielos kubiņos, pievieno spinātiem, uzlej mērci. Salātus sadala porcijās, katrai virsū liek apceptās tīģergarneles un uzrīvē cieto sieru.