



**GAILENES** - aug sausos lapu un skuju koku mežos no jūlija līdz oktobrim (pirmajām rudens salnām).

## GAILEŅU KRĒMZUPA

### Sastāvdaļas:

500 g gailēņu,  
100 g šalotes sīpolu,  
2 ķiploku daiviņas,  
Viens timiāna zariņš,  
40 g olīveļļas,  
100 g ūdens,  
300 g saldā krējuma,  
Sāls, pipari

### Pagatavošana:

Gailenes noskalo, nosusina.  
Sīpolus un ķiplokus nomizo un sagriež.  
Katlā uzkarsē olīveļļu un liek iekšā gailenes kopā ar sīpoliem, ķiplokiem un timiānu.  
Sautē, kamēr šķidrums iztvaikojis, tad pielej ūdeni, saldo krējumu, pieber sāli un piparus.  
Vāra 30 minūtes uz nelielas uguns, sablendē un izberž caur sietu.  
Dekorē ar gailenēm un timiāna zariņu.



**BARAVIKAS**- atrodama no jūnija vidus līdz oktobra vidum. Vasarā var atrast jaunajos mežos un stādījumos, silmalās. Rudenī dziļāk mežā, pie veciem kokiem, pie takām un pamestiem ceļiem. Biežāk sastopamas – egļu, bērzu, priežu, ozolu baravikas. Baraviku nosaukumi pasaka priekšā, kur tās aug.

## MARINĒTAS BARAVIKAS

### Sastāvdaļas:

baravikas  
**Marinādei**  
(~ 3 burciņām pa 0,5l):  
1l ūdens,  
1 ēdamkarote etiķa esences (vai 7 ēdamkarotes galda etiķa),  
1-2 ēdamkarotes sāls,  
1 lauru lapa,  
4-5 melnie pipari,  
1-2 smaržīgie pipari,  
2-3 krustnagliņas,  
Nedaudz kanēļa,  
2 nelielas ķiploka daiviņas

### Pagatavošana:

Sēnes kārtīgi notīra, novāra, atdzesē aukstā ūdenī.  
Marinādei uzvāra ūdeni ar sāli un cukuru, pieliek garšvielas un ķiploku daiviņas, pāris minūšu pavāra, ieber nokāstas atdzesētas baravikas. Pavāra apmēram 5 minūtes, nosmej putas, pielej etiķi.  
Tūlīt pilda iepriekš izkarsētās burciņās, raugoties, lai sēnes nav pārāk sablīvētas – labāk, lai peld marinādē. Aizvāko, apgriež otrādi, sasedz, lai lēnām atdziest.



**BĒRZLAPES** - visai bieži sastopamas sēnes un mūsu platuma grādos mežos aug daudz un dažādu sugu.

## BĒRZLAPJU SALĀTI

### Sastāvdaļas:

2 saujas bērzlapju  
1 vidējs sīpols  
1/3 krūzes jāņogu  
Sāls  
Eļļa

### Pagatavošana:

Liek katliņā bērzlapes un vāri piecas minūtes. Sagriež sīpolu. Ar stampiņu saspaida jāņogas. Tās ir cukura un etiķa ekvivalents, piedevām restaurēs sarkano krāsu, ko bērzlapes zaudē vāroties. Sēnes pēc vārīšanās nokāš, noskalo aukstā ūdenī. Sagriež un samaisa ar jāņogām. pievieno nedaudz sāls un eļļas. Liek uz maizes vai ēd tāpat.



**ČIGĀNENES** - aug grupās no jūlija līdz oktobrim dažādu tipu mežos, parasti skābās augsnēs zem priedēm, biežāk mellenājos un sūnās. Sastopama ļoti bieži.

## MARINĒTAS ČIGĀNENES

### Sastāvdaļas:

čigānenes  
**Marinādei:**  
2 ēdamkarotes sāls,  
2 ēdamkarotes cukura,  
6-7 ēdamkarotes 9% galda etiķa,  
**Garšvielas:**  
koriandra un sinepju sēkliņas, ķiploka daiviņas, lauru lapa, melnie pipari un smaržīgie pipari.

### Pagatavošana:

Notīrītas čigānenes novāra sālsūdenī 20 minūtes. Sēnes nokāš un noskalo aukstā ūdenī. Uzvāra marinādi kopā ar garšvielām, ieber katlā sēnes un vāra 15-20 minūtes. Pilda izkarsētās burkā.



**DIŽSARDZENES** - sastopama no jūlija līdz oktobrim mežmalās, ceļmalās, dārzos, vairāk vai mazāk atklātās vietās. Sastopama ļoti bieži.



**RUDMIESES** - atrodama no septembra vidum līdz oktobra vidum. Jaunajos priežu mežos sastopama priežu rudmiese ar sarkanīgu, biezu, lielāku (8-15 cm) cepurīti, ar garāku kātiņu, ar spilgtāku bet mazāk smaržīgu piensulu. Savukārt, biežāk sastopama ir egļu rudmiese, kas aug lakstainos egļu mežos. Tai ir zaļāka un ar mazāku cepurīti.



**ALKSNENES** - aug priežu mežos, var augt gan ļoti mitrās, gan sausās vietās. Sastopama bieži, no jūnija līdz novembrim.



**CELMENES** - aug skuju un lapu koku mežos, parkos, sastopama ļoti bieži no septembra līdz decembrim.

## DIŽSARDZĒŅU KARBONĀDES

### Sastāvdaļas:

dižsardzenes,  
ola,  
milti,  
piens,  
olīveļļa,  
sāls

### Pagatavošana:

No dižsardzenēm nofīra zvīņas, nogriež kātus, izgriež cepurītes vidūca melno pauguriņu. Lielākās sēnes sadala gabalos. Sakuj kopā olu, miltus un pienu, pieber sāli. Tajā apviļā sēni, liek uz sakarsušas teflona pannas, kurai uzliets virsū nedaudz eļļas. Cep līdz gatavībai.

## AR RUDMIEŠĒM PILDĪTI TOMĀTI

### Sastāvdaļas:

8 tomāti,  
150 g sālitu rudmiešu,  
2 olas,  
100 g sīpolu,  
eļļa,  
50 g majonēzes,  
malti pipari,  
sāls,  
dilles

### Pagatavošana:

Sagatavo pildījumu: sēnes smalki sagriež un samaisa ar eļļā apceptiem sasmalcinātiem sīpoliem un vārītām olām. Var nedaudz pievienot ķiploku. Tomātiem nogriež cepurītes un izdobj vidu, iepilda tajos sēņu masu. No virsas pārlej ar majonēzi un pārkaisa dilles.

## MARINĒTAS ALKSNENES

### Sastāvdaļas:

1 l alksneses  
2 ēd. k. sāls  
1 ēd. k. maltu piparu  
1 ēd. k. cukura  
50 ml etiķa 9%  
2 lauru lapas  
Sīpols  
Ķiploks

### Pagatavošana:

Alksneses novāra iepriekš- to dara 20 minūtes. Jau novārītās alksneses noskalo vēsā ūdenī. Sīpolus un ķiplokus nofīra, sagriež. Sēnēm pa virsu uzlej vismaz litru ūdens un liek atkal vārīties kopā ar visām garšvielām, ķiplokiem un sīpoliem. Vāra vēl vismaz 20 minūtes. Pēc tam salej burciņās.

## KONSERVĒTAS CELMENES

### Sastāvdaļas:

celmenes  
2 ēdamkarotes jodētās sāls  
1 l ūdens  
7 ēdamkarotes 9% etiķa  
2 ēdamkarotes cukura  
2 lauru lapas (vienai burkai)  
5 smaržīgo piparu graudiņi (vienai burkai)

### Pagatavošana:

Kārīgi zem tekoša, vēsa ūdens noma-zgā celmenes. Pēc tam tās ieliek jebkādā traukā, kur ir ieliets ūdens, kuram ir pielikta sāls un atstāj tur uz visu nakti. Ūdenim jābūt tik daudz, lai sēnes būtu apsegtas.

Pēc tam sēnes ieliek caurdurī, lai notek liekais ūdens.

Kad ūdens ir notecējies, sēnes liek dziļākā katlā, pārlej ar siltu ūdeni, kuram ir pievienota sāls.

Tad sēnes liek vārīties (vāra 20-25 min.). Kamēr sēnes vārās, var pagatavot marinādi.

Ņem 1 litru karsta ūdens un tam pievieno – etiķi, cukuru un sāli.

Pēc tam, vārītās sēnes pārliet šajā šķīdumā un vēl vāra pusstundu.

Liek sēnes burciņās, kuras iepriekš tiek sagatavotas un aizvāko. Lietojamas pēc divām nedēļām.



**APŠU BEKAS** - aug skuju un lapu koku mežos, parkos, sastopama ļoti bieži no septembra līdz decembrim. Sastopama ļoti bieži.



**KRIMILDES** - aug lapu koku tuvumā no jūlija līdz oktobrim.

## SĒŅU KAVIĀRS

### Sastāvdaļas:

2 kg vārītu sēņu ( apšu bekas, gailenes, čigānenes, bet alksnenes obligāti),  
1 kg sarkano tomātu,  
1 kg sīpolu,  
250 g eļļas,  
3 ēdamkarotes cukura,  
3 ēdamkarotes sāls,  
1 ēdamkarote etiķa esences vai 100 ml  
9 % etiķa

### Pagatavošana:

Vārītas sēnes, tomātus un sīpolus samaļ vai sasmalcina dārzeņu smalcinātājā. Katlā uzkarsē eļļu, ieber sīpolus un nedaudz apcep. Tad pieliek tomātus un aptuveni 5 minūtes sautē kopā ar sīpoliem. Pēc tam pievieno samaltās sēnes, cukuru, sāli un etiķi. Labi izmaisa un uz nelielas uguns vāra aptuveni stundu. Pilda tīrās, izkarsētās burciņās, aizvāko, traukus apgāž otrādi un atdzesē. Uzglabā vēsā pagrabā.

## SĀLĪTAS KRIMILDES

### Sastāvdaļas:

1 kg krimildes,  
2 l ūdens,  
6 ēdamkarotes sāls,  
3-5 melnie pipari,  
2 ķiploku daiviņas,  
1 diļļu ziedkopa

### Pagatavošana:

Saliek sēnes katliņā. Pusi no sāls izšķīdina 1 l ūdens un aplej sēnes. Uzvāra un uz vidējas uguns vāra apmēram 5 minūtes. Nokāš krimildes un atdzesē. Citā katliņā uzvāra atlikušo ūdeni un sāli. Atdzesē līdz istabas temperatūrai. Burkas dibenā ieliek piparus, ķiplokus, tad liek sēnes un pa virsu dilles. Aplej to visu ar marinādi un atstāj uz nakti. Ja nepieciešams, no rīta pievieno ūdeni, lai tas būtu līdz trauka augšai. Glabā ledusskapī.