**Recepte cepumiņiem “Zaķu spiras”**

1 kg rudzu miltu

200 g sviesta

0.5 kg cukura

Sāls, pipari, ūdens pēc sajūtas

Sviestu vajag mīkstu, lai vieglāk mīcīt.

Visu sajauc kopā, pa druskai pielej ūdeni, mīca, kamēr mīkla nelīp pie rokām.

Izveltnē garas desiņas, kuras sagriež mazos gabaliņos. Cep, kamēr gaiši brūnas un smaržo visa māja.

**Baltais sviests – kā to gatavo Bārtā.**

Nokrejo pienu. 1-2 dienas patur krējumu, lai mazliet ieskābst, liek māla bļodā. Sakuļ parastā sviestā. Tad atdala paniņas, tās ielej atsevišķā traukā. Lielākā traukā ar gandrīz vārošu ūdeni liek bļodu ar sakulto sviestu un maisa, līdz sviests kļūst vijīgs ,valgans, bet nešķīst vēl. Tad lej klāt pa zupas lejamam kausam paniņas, visu laiku nepārtraukti maisot sviestu. Var arī nedaudz rūgušpienu vai skābu krējumu iemaisīt. Maisa, kamēr sviests ņem klāt piedevas. Tad ņem bļodu ar balto sviestu no ūdens bļodas ārā. Beigu konsistencei jābūt tādai, lai, liekot uz šķīvja, sviests neizklīst. Iemaisa sāli, smalki sagrieztus sīpollokus vai sīpolus. Ēd ar vārītiem (vislabāk ar visu mizu) kartupeļiem.

**Rīvētu kartupeļu rausis – “kuģelis”**, bet Bārtā to biežāk sauc par pezaku vai riezi, un tas Bārtā jau izsenis ir gatavots. Sarīvē kartupeļus. Sagriež sīpolus, kūpinātu gaļu (vislabāk cauraudzīti). Gaļu ar sīpoliem var nedaudz iepriekš apcept, bet var arī iemaisīt rīvētajā kartupeļu masā bez cepšanas. Pievieno sāli, ja vajag. Visu samaisa, liek cepešpannā un cep cepeškrāsnī gatavu. Tad griež gabalos un ēd ar skābu krējumu.

**Sēņu bundulam** uz ziemu bija jābūt katrā mājā. Pārlasītas, notīrītas sēnes liek katlā un novāra. No karstā ūdens izņem, liek aukstā ūdenī un 3-4 dienas mērcē, tad nomaina ūdeni un vēl nomērcē. Tad sēnes ieliek marlē vai audumā un noliek zem sloga uz pāris stundām. Tad ņem māla trauku, ieber sāli ,kārtu sēnes, nedaudz sāli un atkal sēnes. Virsū sāls, audums un neliels slogs. Pirms lietošanas sālītās sēnes vai nu nomērcē vai novāra ūdenī. Tad sēnes smalki sakapā, sagriež sīpolus, visu samaisa ar skābu krējumu. Var arī nedaudz pēc garšas pievienot etiķi. Ēd ar vārītiem kartupeļiem.

**Ogu sagatavošana ziemai** - lielākoties meža zemenes, meža avenes, mellenes glabāja svaigas. Ogas samīca vai saspaida bļodā , pievieno cukuru 1:1, maisa istabas temperatūrā, kamēr cukurs izkusis. Tad liek burciņās un aizvalcē. Novieto aukstā pagrabā. Mellenes var arī savārīt bez cukura, ieliet traukos, aizvalcēt. Ar cukuru savāra pirms lietošanas. Dzērvenes – sausas ogas saliek burkās un aizvalcē. Arī novieto aukstumā.