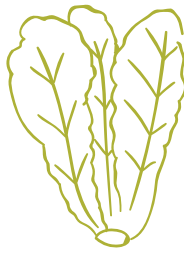


Augi
un
Draugi

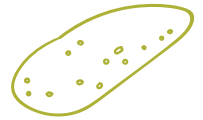


GRILA SEZONA

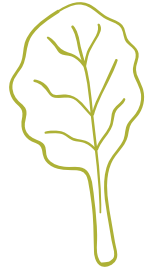




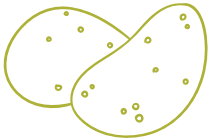
Vasaras sezonā arvien vairāk laika gribas pavadīt pie dabas – svaigā gaisā, kur saules stari silda un dzestrais vējš veldzē. Arī gatavot un ēst gribas ārā, kopā ar draugiem un radiem. Mūsu grila sezonas izdevums steidz tev palīgā ar receptēm, kas noderēs visdažādākajās situācijās – vai tie būtu saulgrieži, dārza ballīte vai pikniks divvientulībā. Vari uzcept soļšliku, sasiet sieru, mieloties ar plātismaizi vai notiesāt salātu porciju.



Pirmie zaļumi, redīsi, salātlapas, rabarberi, zemenes un citas ogas – vasara sniedz mums to, kā ziemā trūcis. Šis buklets ir tikai neliels ieskats augu valsts uztura un recepšu bagātībā. Ceram, ka tās dos iedvesmu arī tev pašam eksperimentēt tālāk un mēģināt pagatavot arvien jaunas garšu kombinācijas! Lai garšīga un saulaina vasara!



“Dzīvnieku brīvība”



GRIĻĒTI PIKANTIE DĀRŽENI



DĀRŽENIEM

1 neliela biete
1 neliels ziedkāposts
1–2 lieli burkāni
5–6 kartupeļi
1 liels sīpols

MARINĀDEI

50 ml olīveļļas
2 ēd.k. balzāmiko etiķa
2 ēd.k. sojas mērces
1 ēd.k. ķimeņu
1 tēj.k. paprikas pulvera
1–2 tēj.k. Kajennas piparu
4 smalki sakapātas ķiploka daiviņas
50 ml ūdens

PAGATAVOŠANA

Bietes, burkānus un kartupeļus nomizo un sagriež nelielos stienīšos. Ziedkāpostu sagriež nelielos gabalos. Sīpolu smalki sakapā.

Gatavo marinādi – visas sastāvdaļas liek vidēji lielā bļodā, samaisa. Tad pievieno dārzeņus un kārtīgi apmaisa.

Foliju klāj divās kārtās un izveido laiviņu dārzeņiem. Kad dārzeņi ievietoti folijā, augšējo daļu aizklāj ciet un liek uz grila cepties. Cep, līdz tie kļuvuši mīksti.

Dārzeņus var grilēt arī atsevišķās laiviņās, jo gatavošanas laiks tiem ir atšķirīgs.

SOJŠLIKAM

300 g sojas gabaliņu
sāls vai buljona kubiņš
rapšu vai vīnogu kauliņu
eļļa cepšanai

SOJŠLIKS



MARINĀDEI / MARINĀDES SALĀTIEM:

100 ml sojas mērces
100 ml tomātu pastas vai sulas
100 ml eļļas (rapšu, vīnogu kauliņu vai olīvu)
100 ml citrona sulas, vīna vai ābolu etiķa
2–3 ēd.k. sinepjū
½ tēj.k. kaltētu čili pārslu
1 paprika, sagriežta plānās strēmeliņēs
4 sīpoli, sagriežti pusmēnešņos
4 ķiploka daiviņas sāls, pipari pēc garšas
¼ neliela kāposta, sagriežta plānās strēmeliņēs
(pēc vēlēšanās)
1 burkāns, sarīvēts uz rupjās rīves
(pēc vēlēšanās)



Ja izmanto kāpostus un burkānus, tos pirms marinādes pievienošanas pārkausa ar sāli, samaisa, ļauj 10 minūtes ievilkties un tad mīca ar rokām, līdz sāk izdalīties sula. Pievieno marinādi un samaisa.

Soju ņem ārā no katliņa, caur sietiņu rūpīgi nospiež lieko ūdeni.

Sojas gabaliņus liek lielā daudzumā sakarsētas eļļas un cep, līdz tā sāk viegli apbrūnēt, bet cehšas nepārcept pavisam kraukšķīgu un sausu.

Izceptos sojas gabaliņus liek uz papīra dvieļa, atdzesē un liek marinādē.

Ievieto ledusskapī vismaz uz stundu, vēlams uz nakti.

Sojšliks jau ir gatavs, tāpēc to vajadzēs tikai nedaudz pasildīt uz grila, lai tam piešķirtu dūmu garšu.

Ja grilēšana nav paredzēta, soju var pasildīt uz pannas vai cepeškrāsnī.

PAGATAVOŠANA

Gatavo soju: sojas gabaliņus aplej ar aukstu ūdeni, pieber dānsnu šķipsnu sāls. Ja vēlas, pievieno buljona kubiņu.

Uzliek vāku, liek katliņu uz uguns.

Kad ūdens uzvārījies, samazina karstumu un atstāj soju vārīties 15 minūtes.

Kad soja gatava (to pārbauda, iegriežot ar nazi), noņem katliņu no plīts un atstāj soju ievilkties vēl 15 minūtes.

Tikmēr gatavo marinādi. Kārtīgi samaisa visas marinādes sastāvdaļas (var izmantot burciņu vai blenderi), pārlej pāri sagrieztajiem dārzeņiem, samaisa.

PIKANTAIS KRĒMSIERS



SASTĀVDAĻAS

200 g konservētu balto pupiņu
2 gl. mērcētu valriekstu
2 ķiploka daiviņas
150–200 g grilētu tomātu eļļā
2 ēd.k. olīveļļas
Kajennas pipari pēc garšas
garšvielas pēc izvēles
(baziliks, rozmarīns u.c.)
4 ēd.k. rauga pārslu
½ gl. ūdens, vai tik,
cik nepieciešams

PAGATAVOŠANA

Visas sastāvdaļas liek virtuves kombainā un sablendē līdz krēmveida masai. Sieru var smērēt uz maizes, izmantot kā mērci vai kā piedevu citiem ēdieniem.



ĶIMENU SIERS PISTĀCIJU APVALKĀ

SASTĀVDAĻAS

2 gl. mērcētu Indijas riekstu
1 tēj.k. ķimeņu
3 ēd.k. citrona sulas
1–2 tēj.k. garšaugu
maisījuma “Asumiņš”
4 ēd.k. auksti spiestas eļļas
sāls, pipari pēc garšas
4–5 ēd.k. rauga pārslu
ūdens pēc nepieciešamības
100 g lobītu pistāciju

PAGATAVOŠANA

Ķimenes pārlej ar karstu ūdeni un mērcē vismaz pusstundu. Pēc tam visas sastāvdaļas, izņemot pistācijas, ievieto virtuves kombainā un sablendē līdz krēmveida konsistences masai (ķimenes pievieno pašās beigās).

Sietiņā dubultā kārtā ieklāj marli un samitrina, uz tās lej siera masu. Sasien marles pretējos stūrus, liek zem sloga, lai notek liekais šķidrums. Sieram ļauj nogatavoties 1–2 dienas istabas temperatūrā. Pirms pasniegšanas sieru apviļā sasmalcinātās pistācijās.

Svarīgi ūdeni pievienot pēc iespējas mazāk, lai siers sanāktu stingrāks. Ja vēlas sieru padarīt cietāku, to liek cepeškrāsnī 150 grādu temperatūrā un gaida, līdz sieram izveidojas “miziņa”.

GRŪBU SALĀTI



SASTĀVDAĻAS

200 g grūbu
3 mazi svaigi gurķi
1 bundža konservētas kukurūzas
svaigas piparmētras lapiņas
(pēc vēlēšanās)
8–15 gab. saulē kaltēti tomāti eļļā
3 ēd.k. olīveļļas
1 ēd.k. citrona sulas
1 ēd.k. kūpinātas paprikas pulvera
(alternatīva – parastais paprikas pulveris)
sāls, pipari pēc garšas

PAGATAVOŠANA

Grūbas noskalo. Liek mērcēties vismaz uz 1 stundu (jo ilgāk tās tiek mērcētas, jo pilnīgākas tās izvērsīsies).

Vāra aptuveni 30 minūtes, ūdeni pievieno divreiz vairāk par grūbām, kad viss ūdens izvērsīsies, grūbas ir gatavas. Grūbas atdzesē (var uzreiz iemaisīt karoti eļļas, lai novērstu grūbu salīpšanu).

Gurķus un saulē kaltētos tomātus sagriež nelielos gabaliņos un pievieno grūbām. Pievieno kukurūzu, pārlej ar olīveļļu un pievieno garšvielas.

Pirms pasniegšanas var salātiem pievienot svaigi sagrieztas piparmētras lapiņas.



PIKNIKA DĀRZENĪ, BURCIŅĀS AR DILĻU MAJONĒZI



SASTĀVDAĻAS

šķidrums no 400 g turku zirņu bundžiņas (aquafaba) + daži turku zirņi
1 ēd.k. sinepju
½ ēd.k. mārrutku
½ tēj.k. melnās sāls (kala namak)
½ tēj.k. citronu sulas
¼ gl. rapšu vai vīnogu kauliņu eļļas
¼ gl. olīveļļas
dillu buntīte

dārzeni pēc izvēles:

burkāni, gurķi, seleriju kāti, paprika, baltais redīss, utt., sagriezti vienāda garuma stienīšos, kas atbilst burciņas augstumam burciņas pasniegšanai

PAGATAVOŠANA

Turku zirņu šķidrumu, sinepes, mārrutkus, sāli un citronu sulu liek blenderī un blendē nelielā ātrumā, līdz iegūts viendabīgs šķidrums.

Neizslēdzot blenderi, tievā strūkliņā pamazām pievieno rapšu eļļu, pēc tam arī olīveļļu.

Blendē, līdz majonēze sabiezējusi. Ja tas tomēr nenotiek, pievieno vēl nedaudz eļļas. Majonēzi liek ledusskapī uz 30 minūtēm, lai tā atdzisusi un kļuvusi biezāka.

Gatavajai majonēzei pievieno sīki sasmalcinātas dilles un rūpīgi samaisa.

Burciņās liek majonēzi un glīti izkārtu dārzeņu stienīšus.



ĶĪPLOKU + MĒRCĪTES , GRAUZDINI



SASTĀVDAĻAS

10 šķāles maizes
5–10 ķiploka daiviņas
sāls pēc garšas

PAGATAVOŠANA

Izvēlas dažādus rupjmaizes veidus (tumsāku, gaišāku, ar sēkliņām). Tas nodrošinās, ka daļa grauzdiņu būs ļoti kraukšķīgi, daļa mīkstāki. Visi būs priecīgi un dabūs savu mīļāko grauzdiņu veidu.

Maizīti griež savā iecienītākajā grauzdiņu formā. Izkārtu uz cepampannas. Nomizo 3–5 ķiploka daiviņas, saspiež ķiploku spiedē un iegūto masu ieberzē maizē. Liek cepties cepeškrāsnī. Uzmana, lai nepiedeg. Nomizo vēl 3–5 ķiploka daiviņas. Kad maizīte ieguvusi vēlamu kraukšķīgumu, to ņem ārā.

Maizītei vēl karstai esot, to no visām pusēm ierīvē ar svaigu ķiploku. Gatavajai grauzdiņu masai var uzbērt neliels daudzums sāls (to labāk darīt, kamēr grauzdiņi vēl karsti).

BALTĀ MĒRCĪTE SASTĀVDAĻAS

1 gl. Indijas riekstu
¼ gl. citronu sulas
1 ēd.k. olīveļļas
¼ gl. ābolu etiķa
3 vidēja izmēra ķiploka daiviņas
5 dateles
½ gl. sojas piena vai ūdens
1 ēd.k. salātu garšvielu maisījuma
(piemēram, "hmeli-suneli")
svaigas dilles un pētersīļu lapas

PAGATAVOŠANA

Indijas riekstus izmērcē (var atstāt uz nakti aukstā ūdenī vai, ja negribas gaidīt, aplej ar verdošu ūdeni uz 30 min.).

Sablendē visas sastāvdaļas, izņemot svaigās dilles un pētersīļus. Ja mērcīti gribas šķidrāku, var pievienot vēl sojas pienu vai ūdeni, līdz tiek iegūta vēlamā konsistence. Sakapā dilles un pētersīļu lapas, iemaisa jau gatavā mērcītē.

Vislabāk garšo, ja tai ļauj mazliet ievilkties ledusskapī.



DIĻĻU MĒRCĪTE SASTĀVDAĻAS

150 g cietā tofu
2 ēd.k. vegāniska bezpiedevu jogurta
1 ēd.k. svaigi spiestas citronu sulas
1 ēd.k. eļļas
sāls un pipari pēc garšas
diļļu buntīte

PAGATAVOŠANA

Tofu sadrupina biežpienam līdzīgā masā. Iemaisa 2 ēdamkarotes jogurta un atstāj istabas temperatūrā ierūgt (ideāli, ja to var izdarīt iepriekšējā vakarā un atstāt uz nakti).

Blenderī liek iepriekš sagatavoto tofu masu, daļu diļļu, pievieno eļļu un citronu sulu, sāli, piparus pēc garšas, kārtīgi sablendē. Ja masa liekas par biezu, tai pievieno papildu jogurtu vai sojas pienu.

Beigās atsevišķi sagriež svaigas dilles un iemaisa jau gatavajā masā.

PAPRIKAS MĒRCĪTE SASTĀVDAĻAS

2 lielas sarkanās paprikas
1 gl. Indijas riekstu
1 gl. augu piena
1 ķiploka daiviņa
2 ēd.k. rauga pārslu
1 ēd.k. svaigi spiestas citronu sulas
¼ tēj.k. čili pulvera
1 tēj.k. kūpinātās paprikas pulvera
½ tēj.k. sāls

PAGATAVOŠANA

Paprikas pārgriež uz pusēm, iztīra. Nedaudz pārlej ar eļļu un liek cepeškrāsnī cepties. Paprika ir gatava, kad tās miziņa sāk mazliet apcepties un palikt melna. Atdzisušai paprikai noņem mizu.

Indijas riekstus izmērcē (var atstāt uz nakti aukstā ūdenī vai ja negribas gaidīt, aplej ar verdošu ūdeni uz 30 min.). Gatavo papriku kopā ar Indijas riekstiem un pārējām sastāvdaļām rūpīgi sablendē.

Ja mērcīti gribas šķidrāku, var pievienot vēl sojas pienu.



FOKAČA AR PĪRĀDZINU GARŠU (35 cm Ø)



DEKORĒŠANAI

½ ēd.k. ķimeņu,
dāsna šķipsna sāls
olīveļļa



MĪKLAI

600 g kviešu miltu
paciņa sausā rauga (14–22 g)
60 ml karsta ūdens
120 ml auksta ūdens
1 tēj.k. cukura
3 ēd.k. olīveļļas
5 tēj.k. sāls
silts ūdens, ko pievieno mīklas
mīcīšanas laikā (~250 ml)

PAGATAVOŠANA

Vispirms sagatavo raugu. Palielā glāzē ielej karstu ūdeni, cukuru, to izšķīdina. Pielej aukstu ūdeni, samaisa, ieber raugu, atkal samaisa. Uzliek glāzei vāciņu (piem., mazu šķīvīti) un atstāj uz 10–15 minūtēm, lai raugs aktivizējas. Glāzes saturu samaisa.

Gatavo mīklu. Lielā bļodā ieber miltus, pievieno sāli, samaisos to kopā ar miltiem.

Bļodas vidū izveido nelielu bedrīti, kurā ielej olīveļļu un uzbriedušo raugu, ar karoti sāk maisīt. Maisot uzmanīgi pielej nedaudz silta ūdens – dara to pamazām, pa vairākām reizēm, un tikai tik daudz, lai visi milti būtu salīpuši.

Turpina mīcīt mīklu ar rokām. Kad jūt, ka mīkla vairs nav tik lipīga, to ērtības labad var izņemt no bļodas un mīcīt uz galda. Mīklu mīca vismaz 10 minūtes – tā ir gatava tad, kad atlec no gaisā paceltas rokas.

Kad mīkla samīcīta, to liek bļodā, pārklāj ar dvieļi un atstāj rūgt siltā vietā (apmēram 60 min.).

Tikmēr gatavo pildījumu. Uzkarstētā eļļā apcep sīpolu, līdz tas kļūst caurspīdīgs, pievieno saulespuķu sēkliņas un vēl brīdi maisot pacep.

Pievieno sojas mērci un kūpināto papriku vai dūmu aromātu, samaisa un liek trauciņā atdzist. Uzrūgšajai mīklai pievieno pildījumu, olīveļļu un ķīmenes un rūpīgi samīca.

Pannu iesmērē ar nedaudz olīveļļas un klāj iekšā mīklu. Pārkausa ar atlikušajām ķīmenēm un sāli. Ar pirkstiem mīklā sabaksta bedrītes 2–3 cm attālumā vienu no otras. Atstāj 10–15 minūtes uzbrīst.

Uzkarstē cepeškrāsnī līdz 250 °C. Liek fokaču cepeškrāsnī un cep 15 minūtes vai līdz virspuse kļūvusi zeltaini brūna. Ja cepeškrāsnī siltums neizdalās vienmērīgi, cepšanas vidū pannu apgroza. Kad fokača gatava, to dāsnī aplakla ar olīveļļu.



BEZBIEZPIENA MAIZE

MĪKLAI

150 g miltu
100 g kokosriekstu eļļas
50 g cukura
1–2 ēd.k. augu piena

PAGATAVOŠANA

Sagatavo smilšu mīklu pamatnei: kokosriekstu eļļu pārkausa ar miltiem un cukuru, ar pirkstiem saberž drupačās. Augu pienu pievieno eļļas, cukura un miltu maisījumam, ātri samīca mīklu un saveļ bumbā. Tai jābūt mīkstai un vijīgai – ja tā ir par sausu un plaisā, iemīca vēl nedaudz piena. Mīklu izlīdzina apaļā veidnē. Pārklāj ar pārtikas plēvi un liek ledusskapī uz pusstundu atpūsties. Uzkarstē cepeškrāsnī līdz 180 °C. Mīklas pamatni sadursta ar dakšiņu. Uzkarstētā krāsnī cep 10 minūtes.

PILDĪJUMAM

1 bundža kokosriekstu piena
250 g zīdainā tofu
300 g mīkstā tofu
150 g cukura
3–5 ēd.k. miltu
4 ēd.k. mannā putrainu
2 ēd.k. citriona sulas
rīvīta 1 citriona miza
1 tēj.k. vaniļas ekstrakta
½ gl. rozīņu
šķipsniņa sāls

Pa to laiku sagatavo biežpiena masu: kokosriekstu pienu un zīdaino tofu sablendē kopā ar cukuru. Masu lej bļodā, pievieno sāli, vaniļas ekstraktu, mīksto tofu, citriona sulu un miziņu un saputo. Ar karoti iemaisa miltus, mannu un rozīnes. Lej masu uz gatavās mīklas pamatnes un cep aptuveni stundu.

Gatavību pārbauda, iedurot koka irbulīti. Tam vajadzētu palikt sausam.

VECMĀMINAS RABARBERPLĀTSMAIZE



PAGATAVOŠANA

Pagatavo rauga mīklu: atsevišķā trauciņā ieber raugu, pievieno ēdamkaroti cukura un nelielu siltu ūdeni. Kārtīgi samaisa un atstāj uz 5 min. Sader kopā pārējās mīklas sastāvdaļas un kā pēdējo pievieno raugu. Mīklu kārtīgi samīca (ja mīkla liekas pārāk mīksta, mīcīšanas beigās var pievienot vēl nelielu miltu).

RAUGA MĪKLAI

1 paciņa sausā rauga
150 ml sojas piena vai ūdens
(arī uz ūdens bāzes garšo
lieliski)
šķipsniņa sāls
2 gl. miltu
3 ēd.k. cukura
2 ēd.k. eļļas



PILDĪJUMAM

500 g rabarberu
1 paciņa vegāniska krējuma vai
putukrējuma aizvietotāja
3 ēd.k. cukura
1 ēd.k. vaniļas cukura
3 ēd.k. miltu
nedaudz vegāniska margarīna
(pēc vēlēšanās)
naža gals kurkumas

Blūdas malas ieziež ar eļļu un liek tajā gatavo mīklu. Mīklu apkaisa ar miltiem, pārklāj pāri dvielīti un atstāj rūgt. Rūgšanas process ilgst ap 45 min. Ja grib paātrināt rūgšanu, iepriekš uzsilda gāzes plīti, izslēdz un ievieto tajā sagatavoto mīklu.

Mīklu izrullē plānu. No pārpalikušās mīklas uzrullē plātsmaizes maliņas. Nav obligāti, bet uz mīklas pamatnes var uzlikt nelielu margarīna. Mīklas virsu bagātīgi nober ar rabarberiem.

Trauciņā ielej vegānisko putukrējumu, pievieno cukuru, vaniļas cukuru, kurkumu (krāsai), miltus. Visu kārtīgi samaisa. Masai vajadzētu nelielu iebiezināties, bet joprojām būt lejamai. Iegūto šķidrumu pārlej pāri plātsmaizei. Nevajag uztraukties, ja nesanāk noklāt visu virsmu – tas notiks cepšanas procesā.

Rabarbermaizes virsu apber ar cukuru (katrs var izvēlēties cik bagātīgi to darīt), plātsmaizes maliņas nosmērē ar eļļu un liek cepties. Plātsmaize ir gatava, kad maliņas ir brūnas.

MĒS IESAKĀM:



RAUGA PĀRSLAS

– deaktivizēts raugs, piešķir ēdienam riekstainu, sierīgu garšu. Nopērkamas lielveikalā “Stockmann”, dažos ekoveikalos, kā arī interneta veikalos.



“ŠĶIDRIE DŪMI”

jeb dūmu aromāts – kūpināts ūdens, arī piešķir ēdieniem kūpinājuma garšu. Nopērkams lielveikalā “Stockmann” un interneta veikalos.

SAUSIE SOJAS GABALIŅI

– nopērkami “Rimi” lielveikalos, daudzos ekoveikalos, kā arī sojas produktu veikalā Rīgā, Gogoļa ielā 13.



Garšaugu maisījums “ASUMIŅŠ” – Latvijā ražots ķiploku pulveris ar zaļumiem, nopērkams lielākajos “Rimi” (“Klētis” sadaļā), kā arī daudzos ekoveikalos.



Šīs un citas garšvielas pērc mūsu iecienītajā garšvielu veikalnīšā “SpiceHouse”, Dzirnau ielā 113A (Upīša pasāžā)

HIMALAJU MELNĀ SĀLS

jeb “kala namak”
– ar sēra savienojumiem u.c. minerālvielām bagāta sāls rozā krāsā, kas piešķir ēdieniem olu garšu un smaržu. Nopērkama garšvielu veikalos un ekoveikalos.

KŪPINĀTĀS PAPIRKAS PULVERIS

– piešķir ēdieniem kūpinājuma garšu. Nopērkams garšvielu veikalos un ekoveikalos.

vairāk informācijas:
www.spicehouse.lv

CITAS IDEJAS GRILĒŠANAI:



BAKLAŽĀNI

– tos var grilēt gan veselus, gan sagrieztus šķēlītēs, pēc vēlēšanās pirms tam iemarinējot.



PAPRIKA

– arī papriku var grilēt veselu, līdz tai mazliet apdeg miza, un tad to novilkt.



SĒNES

– tās var grilēt arī bez marinēšanas. Izņem kātiņu un iepildi tofu vai vegānisku sieru! Grilēta portobello sēne ir lielisks burgera pildījums.



SOJAS CĪŠIŅI

– dažādu veidu sojas cīšiņus vari iegādāties “Dabas stacijā” u.c. ekoveikalos, kā arī sojas produktu veikalā Gogoļa ielā 13.



TOFU

– to gan noteikti iemarinē. Uzduz uz iesmiņiem kopā ar sēnēm un dārzeņiem!

BURGERI

– ir gan gatavi nopērkami burgeri, gan milzum daudz recepšu vegānisku burgeru pagatavošanai.

SEITANS

– seitanu vari gan pagatavot pats, gan nopirkt jau gatavu kādā no ekoveikaliem. Tam ir gaiša tekstūra, un pirms grilēšanas tas jāiemarinē.

Pavāri:

Maruta Rampāne (Ēdamzāle.lv)

Zane Metla

Rūta Krūma

Foto:

Valta Klints

Rūta Krūma

Redakcija:

Ketlīna Kļaviņa

Ieva Immure

Līva Siliņa

Dizains:

Madara Auziņa

Gribi palīdzēt iznākt nākamajiem

“AUGI UN DRAUGI” numuriem?

PIEVĪENOJIES

“DZĪVNIĒKU BRĪVĪBAS” komandai:

<http://ej.uz/pievienojiesDzB>

vai atbalsti mūs ar ziedojumu:

<http://ej.uz/ziedoDzB>

Vairāk par mums:

www.dzivniekubrīviba.lv

www.vegan.lv

www.facebook.com/DzivniekuBriviba

www.facebook.com/VeganLatvia



**DZĪVNIĒKU
BRĪVĪBA**



ēdamzāle



Augi un Draugi

