

# Sviestā cepts astonķājis un citas jūras veltes

Jūrmalas pilsētas domes sabiedrisko attiecību nodaļas vadītājs Ingmārs Čaklais ēdienreizes labprāt pavada kopā ar sievu Daci, meitu Elīzu un dēliem Eduardu un Māri Robertu. Tas gan izdodas galvenokārt nedēļas nogalēs, kad ģimene pulcējoties pie lielā galda.

Kad Ingmāram bija divarpus gadu, no šīs pasaules aizgāja viņa mamma, taču viņš ir priecīgs, ka dzīvojis kopā ar tēti dzejnieku Māri Čaklo. Tieši ar viņu gatavotas labākās un gardākās sviestmaizes un zupas. «Tētim patika klasiskas lietas. Viņš gatavoja fantastisku pupiņu zupu, kura pēc uzvārīšanas ar katru dienu ievilkās un kļuva aizvien tumīgāka un garšīgāka. Tagad raugos, lai mani bērni neēstu sāļus produktus, taču gēni laikam dara savu.»

Laika gaitā izstrādāti ģimenes firmas ēdieni. Tā pirms gadiem gatavojis vistu uz pudeles, taču tagad tas nav darīts un maz ticams, vai tas izdotos tāpat kā agrāk. Ingmāra firmas ēdiens ir paša gatavotā īpašā *dīpa* mērce. To viņš gatavojošot pēc izjūtas. «Pieliekot kādu komponentu klāt vai noņemot, krasi mainās garša. Piemēram, mērcē obligāti jābūt krējumam vai karija pulverim. Pareizi atstāt uz vienu dienu ledusskapī nostāvēties. Ko dod etiķis un citronu sula? Tās gan ir līdzīgas lietas, taču garšas ziņā dod pavisam citu baudījumu. Tāpat mērcītei var pievienot nedaudz majonēzes, ķiploku, žāvētu sīpolu, biežumam – medu, par pārējām lietām var skatīties. Ja ir vēlēšanās ēst ko svaigāku, pievieno zaļumus, citronus. Šo mērci var ēst ar maizi, dārzeņiem, čipsiem, augļiem. Vienalga ko. Un tad vairs nekas cits nav jātaisa,» skaidro Ingmārs.

Bērnībā, dzīvojot ar tēti, atklāts vēl viens vispazīnāms apgalvo-

jums – jebko, ko var uzvest uz pannas, var ēst. Savulaik Ingmārs gatavojis picas ne tikai no kārtainās mīklas, bet arī no piparkūku mīklas. «Kārtainā mīkla ir klasiska lieta. Kas tad ir piparkūku mīkla, tā ir tāda pati mīkla, tikai aromatizēta. Picas iedomātais aplis, kā parasti, ir nevarība. Tā jātaisa pa visu pannu un brīvi jāimprovizē. Ko tik var virsū uzlikt!» saka Ingmārs Čaklais.

Viņa mājās nevar ieraudzīt baltmaizi, jo vērtīgāka ir rudzu maize. Ja gadījumā bērniem kārojas pēc baltmaizes, tad tie labi zina, ka uzturā labāk lietot kādu graudu maizīti gaļu veidā. Jaunākā paaudze – meitiņa un abi dēli – varētu ēst visu. Piemēram, Elīza varētu ēst tikai krējumu vai arī visu ar krējumu. Jaunākais dēls ēd visu, ko tam dod. «Pienāk pie mana šķīvja, paņem un apēd. Pieļauju, ka viņam ir īpaša filozofija – no tēta šķīvja ēst ir forši,» atklāj Ingmārs.

Sobrīd Ingmārs atzīst savu vājību uz jūras veltem. Reiz gadījies smags piedzīvojums ar astonķājiem. «Mani uzaicināja uz semināru Barselonā. Ārkārtīgi jauki draugi aicina uz dažādiem semināriem, kas parasti izvēršas par tūrisma, nevis darba braucieniem. Kādu vakaru devos uz restorānu, lai nobaudītu kādu gardu ēdienu. Kolēģis pasūtījis *octopus* jeb astonķāji. Nodomāju, pieturēšos pie tradicionālām lietām, izraudzījos klasisko steiku. Tas bija ļoti garšīgs, savukārt draugs uz milzīga šķīvja baudījis nelielus gaļas gabaliņus eļļā. Nekas ēdams tas neizskatījās. Es padomāju, kāds esmu malacis, ka to neizvēlējos. Pašās beigās viņš vaicā, vai esmu ēdis astonķāji, es atbildu, ka tikai kādu kalmāru baudījis. Daudz nedomāju un pagāršāju. Neko tik garšīgu pēdējos gadus nebija ēdis,» atklāj Ingmārs. Interesantākais, ka nākamajā dienā viens pats devies uz minēto restorā-

nu un vienatnē baudījis astonķāji.

«Sviestā cepts astonķājis ir ārkārtīgi garšīgs, tāpēc nevajag skatīt pēc cepures. Pats nenoticēju, tāpēc tāds rezultāts. Pāris gadu vēlāk ar sievu Daci devos uz Sanfrancisko, kur atrodas ostas mols, tad nu iztaujājām katru zivju tirgotāju, vai netirgo astonķājus. Tas jau kļuva par māniju labā nozīmē,» bilst Ingmārs.

Amerikā ar sievu izvēlējušies nobaudīt dažādas jūras veltes – mazās garneles, gliemežīšus, tīģergarneles. «Redzējam, ka viena no tādām jūras veltem ir kā balts medaljons. Viens no vietējiem paskaidroja, ka tas ir muskulis, kas tur gliemežvāku. Man pēc šāda formulējuma visa apētie pārējā. Saprotu, ka tas ir gliemezis, taču muskuli apēst nevaru,» atceras Ingmārs.

Viņa pūrā ir arī oriģināla un viegli realizējama recepte. «Nopērk vienu paciņu saldētu garneļu, aiznes mājā, zem silta ūdens dabū nost ledu, uzvāra eļļu, paņem pudeli alus un miltus. No pēdējām lietām uztaiša mīklu, iemērc garneli mīklā, tad eļļā to apcep jeb fritē. Ideālākais ēdamais, kas var būt. Šādi ar ģimeni izklaidējušies, esam secinājuši, ka to garša ir interesanta un, kas ir ne mazāk svarīgi, – tās ir sāļīgas,» norāda Ingmārs.

Viņa mājās neatņemama sastāvdaļa ir suns, kas apēd visu. Savukārt ledusskapī regulāri glabājas kāds *Dzintara* siers, kas aizvieto jebkuru citu lietu. Tāpat biežpiena sieriņiem *Kārums* vienmēr jābūt ledusskapī. ■

## IZVĒLAS JŪRAS VELTES.

Ingmāram Čaklajam diendienā nav iespējams baudīt dažādas zivis, tāpēc, dodoties tālākos braucienos, viņš izvēlas astonķājus un citas eksotisko jūru un okeānu zivis

