

PRIEKŠVārds

Kad biju tievs, kusls bērniņš, ēdienreizes bija tīrā mocība, man spieda ēst vairāk, nekā spēju. Viss mainījās, kad paaugos un pēc bēgļu nometņu liesajiem gadiem pavērās Amerika ar dažādiem produktiem un ēdieniem. Katru dienu varēju ko jaunu atklāt un izmēģināt. Mazliet vēlāk gribējās šais atklājumos dalīties ar citiem. Tā radās grāmata.

Man veicās gatavošanā, pat manam bērnam patika arvien ko jaunu nogaršot.

Atdarināju Latvijā baudītos ēdienus un tiem blakus nostājas gan amerikāņu, gan citu tautu un arī pašas izdomātas receptes.

Garajā mūžā ir cepts un vārīts bez gala, rīkotas viesības, vadītas nodarbības ēdienu gatavošanā, mācīts, ko un kā virtuvē darīt.

Brīnumaini, ka mana grāmata nu būs Latvijā, kamēr es pati dzīvoju pasaules tālumos Honolulu, Havaju salās, kur ievāc dārgos mekadēmijas riekstus, mango augļus un ananasus.

Gribētu uzrunāt miļās namamātes, bet tagad citādi laiki, ēdienu gatavo vieninieki, arī daudzi vīrieši. Tādēļ, miļie grāmatas lietotāji, ja esat iesācēji, turieties pie receptēm. Tās uzrakstītas daudz skaidrāk, nekā manā bērniībā lasītajās pavārgrāmatās, kur padomi bija lietot miltus, cik vajag, un cept, līdz gatavs. Ja ir kaut neliela pieredze pavārmākslā, varat justies brīvāk, eksperimentēt, mainīt sastāvdaļas, kaut ko jaunu pievienot. Varat izmantot savus mākslinieciskos talantus. Labākajos restorānos taču ēdieni bieži izskatās kā mākslas darbi.

Ja gatavojat tikai sev, tad noteikti šajā grāmatā atradīsiet garšīgus ēdienus un palutināsiet sevi. Bet, ja jūsu prasmi novērtē ģimene un draugi, tad pievienojiet arī krietnu devu mīlestības – ēdiens visiem daudz labāk garšos.