

# Vidzeme



- Vidzemnieki runā, ka setā visiem celiņiem esot jābūt tīriem un noslaucītiem, lai laimīte redz, kur staigāt un nepakluptu. Jo īpaši tīram jābūt celiņam uz klēti, kur parasti glabājas milti priekš maizes cepšanas. Tie tiek glabāti šķirstā ar vāku – vienā šķirstā putraimi, otrā milti, bīdeļmilti stāv maisiņā. Vidzemnieki parasti šos miltus izmantoja karašiņas cepšanai un to parasti cepa sestdienās. Izcepto rudzu maizi liek abriņā. un apklāj ar maizes drēbi.
- Zem karašas, kad tā izcepusies liek zaļas kāpostlapas. Ziemā kāpostlapu vietā tiek liktas kļavas lapas. No šīm kļavas lapelēm karašai un rupjmaizei ir īpaši jauka smarža.
- Uz maizes pirms cepšanas tiek ar pirkstiem uzzīmēta "vārpiņa".
- Karašiņa tiek ēsta kopā ar sviestu, biezpienu un pienu.
- Ja maizīte nokrīt zemē tā jānobučo.
- Sākot griezt kukuli tam pārvelk krustu, tad nogriež galu un noskūpst to.
- Kad no jaunajiem rudziem izcepta pirmā maize, viens "Laimes" kukulis tiek ievilkts apcirknī Šī maize jāēd tikai saimniekam ar saimnieci, tad nekad netrūkšot maizes.
- Jauno maizi visi ēd lielā, bijīgā klusumā. Pirms maizes ēšanas parasti skaita pantīņu.

**"Dievs, dod sātu un gausu!  
Lāča spēku, oda zarnu, apiniša vieglumiņu.."**

- Tad ēdāji būšot stipri kā lācis, ēdīšot maz - kā ods un būšot viegli kā apinis.