

# *Ziemassvētki manā ģimenē*



Prezentāciju sagatavoja Artems  
Lazarevs,

E-20 3/4 grupa,

1.kurss,

Grupas vadītāja Dreimane Vilma

The image features a central white rectangular area containing text, framed by a border of vibrant red poinsettia leaves. The leaves are densely packed and have a rich, saturated red color with some green foliage visible at the base of the stems. The text is written in a red, italicized serif font and is centered within the white space.

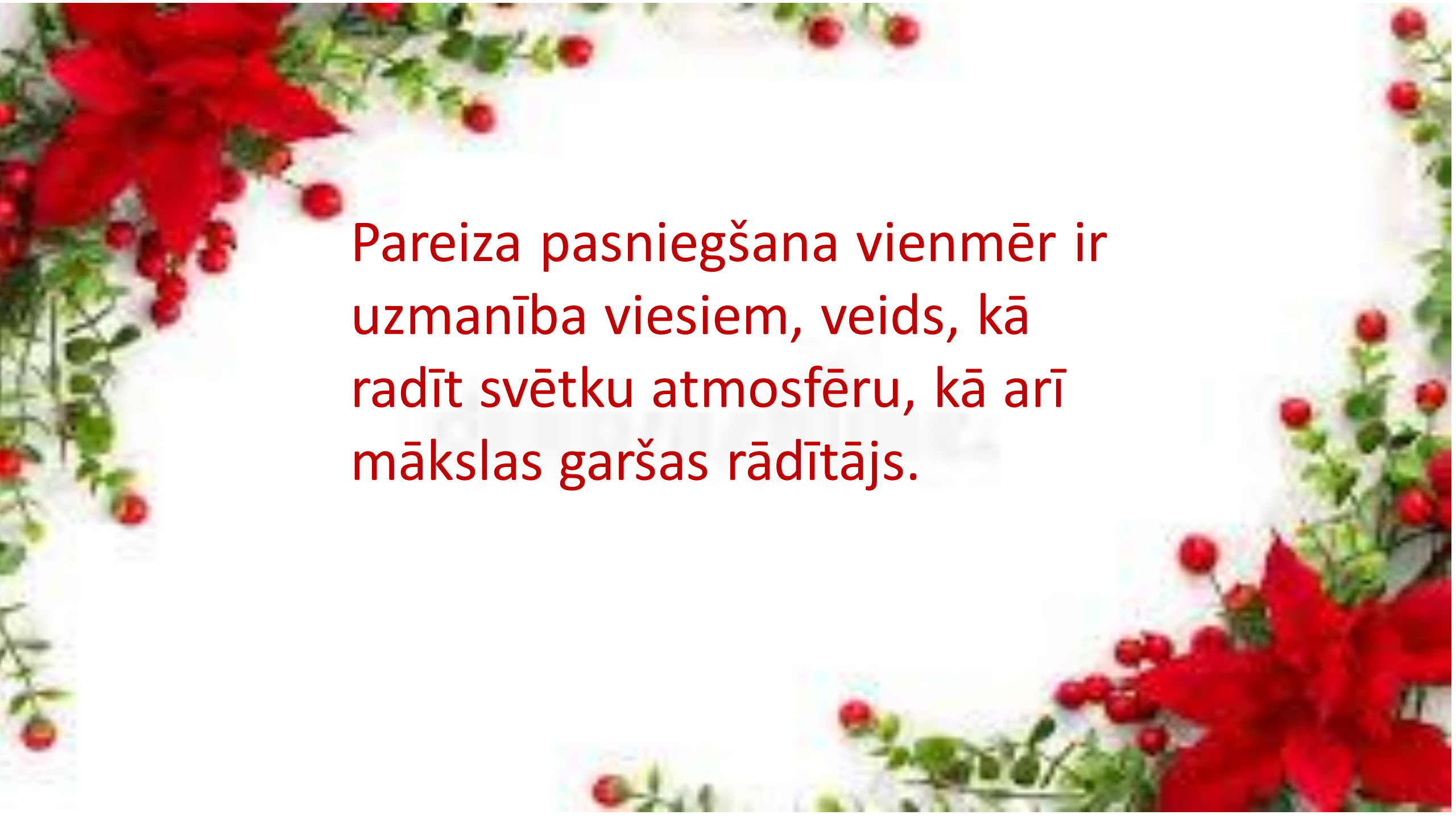
*Ziemassvētki  
maniem  
vecākiem*

Parasti Ziemassvētkus es svinu kopā ar ģimeni siltā, mājīgā atmosfērā. Ziemassvētku atmosfēra ir īsto Ziemassvētku atslēga.

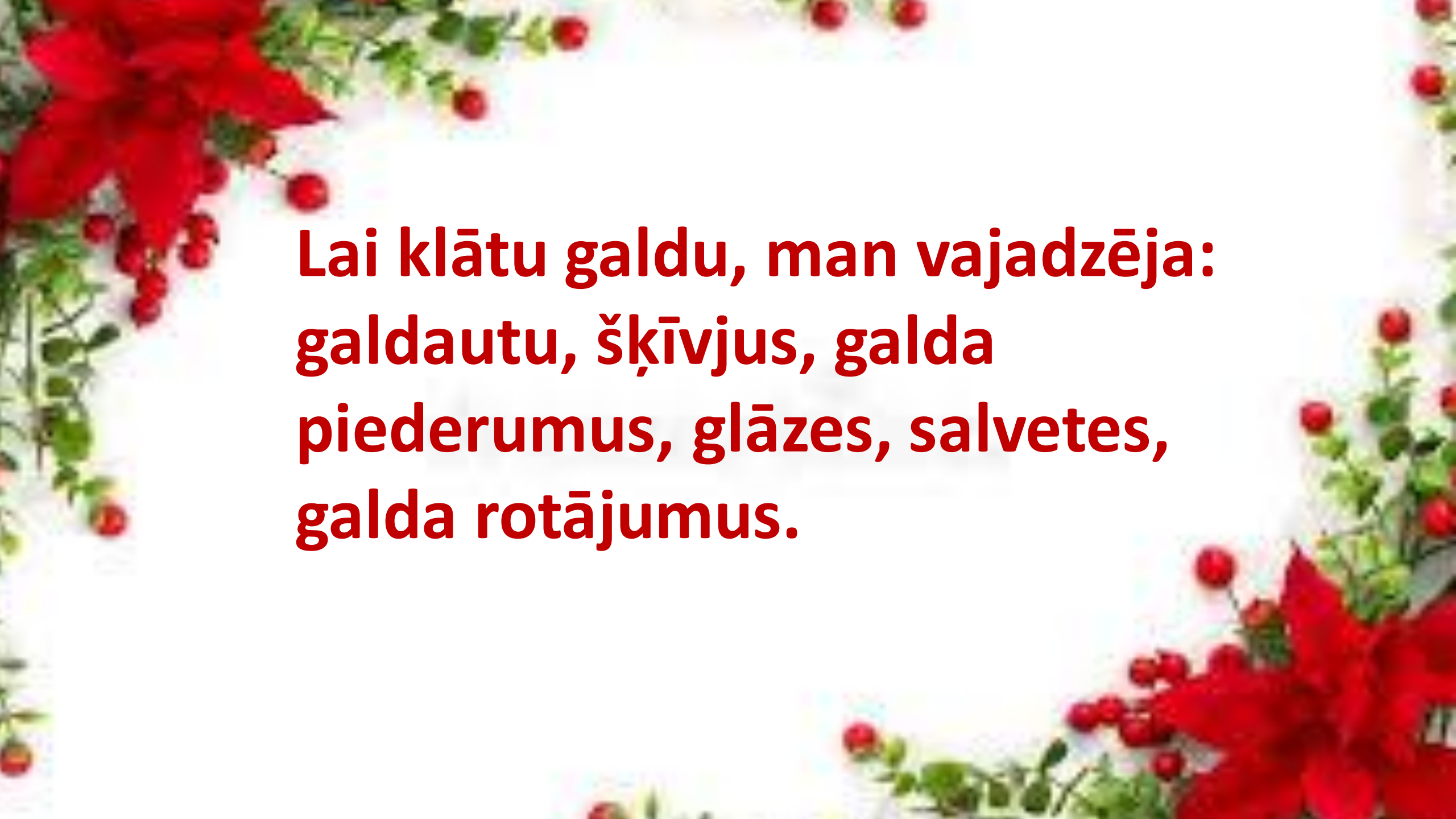


- Šogad ir maz sniega, taču tas nenāk par ļaunu, ja ir labi Ziemassvētki.



A decorative border featuring red poinsettias and holly berries with green leaves, framing the central text.

Pareiza pasniegšana vienmēr ir uzmanība viesiem, veids, kā radīt svētku atmosfēru, kā arī mākslas garšas rādītājs.



**Lai klātu galdu, man vajadzēja:  
galdautu, šķīvjus, galda  
piederumus, glāzes, salvetes,  
galda rotājumus.**



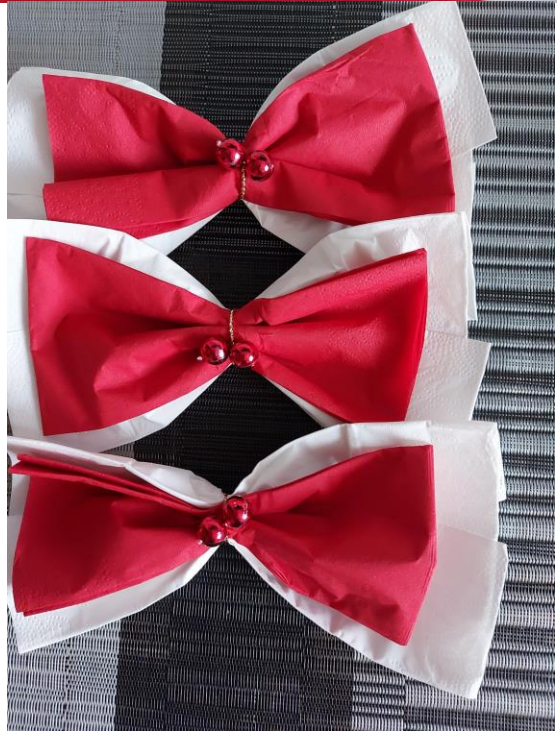
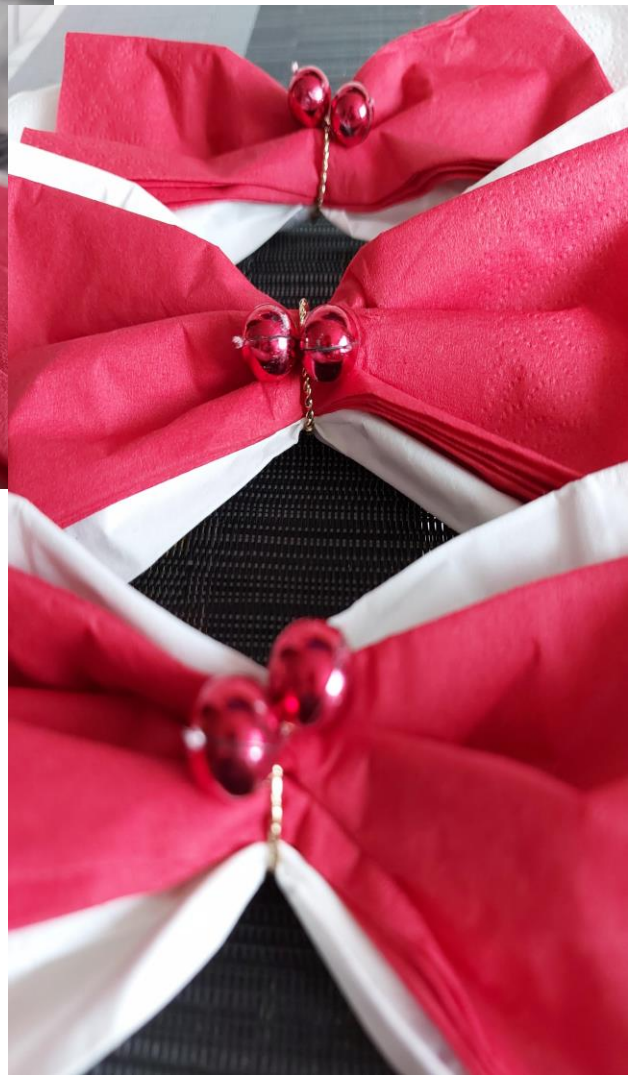




# Dekors no salvetēm "loki"











**Noliec uz galda balto galdautu. Mēs ieliekam sveces, pārmaiņus sarkanā un baltā krāsā. Mēs ieliekam dekoru krelles. Noteikti ielieciet salvetes zem galda piederumiem. Brillēm jābūt plāksnes labajā stūrī 45 ° leņķī. Nazis jānovieto pa labi, ievērojot etiķeti, ar asmeni pie plāksnes. Dakša ir novietota kreisajā pusē. Jābūt glāzei ūdens. Plātnes liekam tieši tik, cik būs trauku.**


















**Servēšana  
ir gatava**



The image features a central text block in red font, set against a white background. The text is framed by vibrant red poinsettia leaves at the top and bottom edges. The text describes the main course of a traditional Latvian Christmas dinner.

**Galvenais ēdiens - pamatēdiens, kas tiek pasniegts kopā ar vairāku ēdienu maltīti. Galvenais ēdiens parasti ir vissmagākais, karstākais un grūtākais ēdienkartes ēdiens. Galvenās sastāvdaļas ir gaļa vai zivis.**



**Mans galvenais ēdiens  
bija: “Pasta ar jūras  
produktiem”.**





**Mums būs vajadzīgi ingredientī.**

- 1. Krējums - 10 - 15% - 200 ml**
- 2. Spageti-200 grami**
- 3. Sviests - 50 grami**
- 4. Ķiploka zobiņš**
- 5. Garneles mazi - 160 grami**
- 6. Karaļa garneles - 400 grami**
- 7. Sagriezts zaļums – 3 ēdamkarotes**
- 8. Sāls pēc garšas**
- 9. Olīveļļa.**
- 10. Maltais pipars**

**Pirms apstrādes visus  
dārzeņus rūpīgi nomazgā.**





**aprēķins 3-4 porcijām**







# Sagatavošanas veids. 35 min.

Nelielā skaitā piesālītāja ūdenī ar 0,5 augu eļļas pievienošanu novāriet pastu 5-7 minūšu laikā, bet ne vairāk, lai tā nenotiktu. Sviests nolīs.





**Šajā laikā notīriet garneles no pancīšiem un nomazgājiet tās ūdenī. Tad novietojiet uz siltu pannu ar karstu sviestu. Sviestam pievieno nedaudz olīveļļu, lai sviests nedegtu. Apcep karaļa garneles un pievieno tiem mazus garneles.**







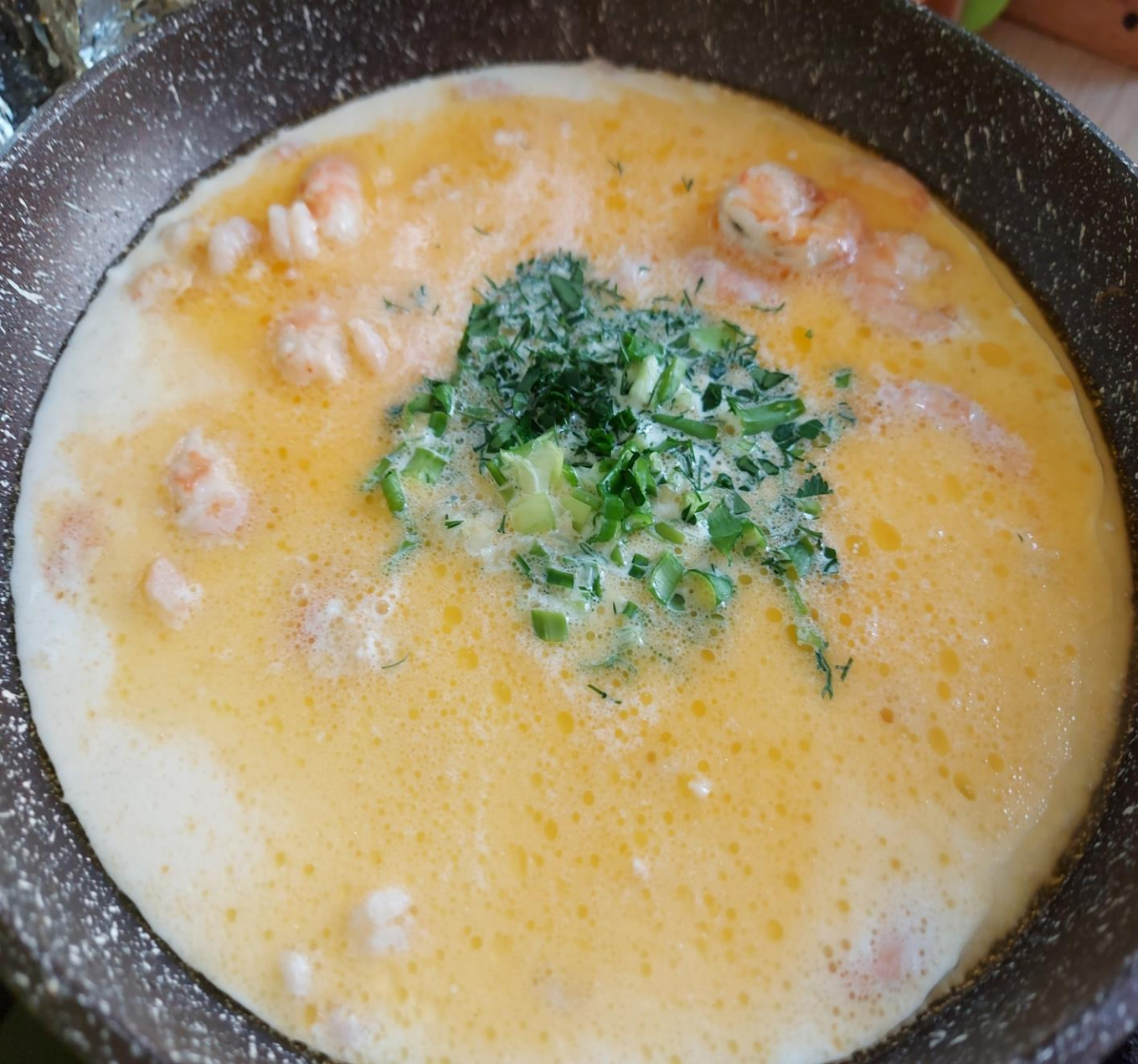
**apcep 2-3 minūtes**



**Sasmalciniet zaļumus. Ielieciet zaļumus pannā. Tumšojiet 1 minūti. Pievieno krējumu un sarīvētus ķiplokus. Sāls. Pievieno melnos piparus. Vāra garneles krēmā apmēram 2 minūtes.**









**Pievienojiet vārītos makaronus garneļu pannā un vāriet vēl minūti ar minimālu siltumu.**



**Pirms pasniedz sieru “Parmezāns”.**





**Pasniegt pamatēdienu var ar siltu spargeļu un tomātu «cherry» salātiem un izrotāt ar sieru “Philadelphia” un laši. Vēl pāris svaigas dzērvenes ogas.**







**3 porcijām**

**Sastāvdaļas:**

**ūdens - 2 glāzes,**

**spargēļi - 200 gram,**

**tomāti - 100 gram,**

**sāls un pipari pēc garšas,**

**ķiploki – 1 daiviņa,**

**Parmezāna siers - 20 gram.**



**Nomazgājiet spargēļus. Nogrieziet biezus galus. Ielieciet pannu. Pārlej ar verdošu ūdeni. Vāra uz lēnas uguns 15-20 minūtes zemā siltumā.**





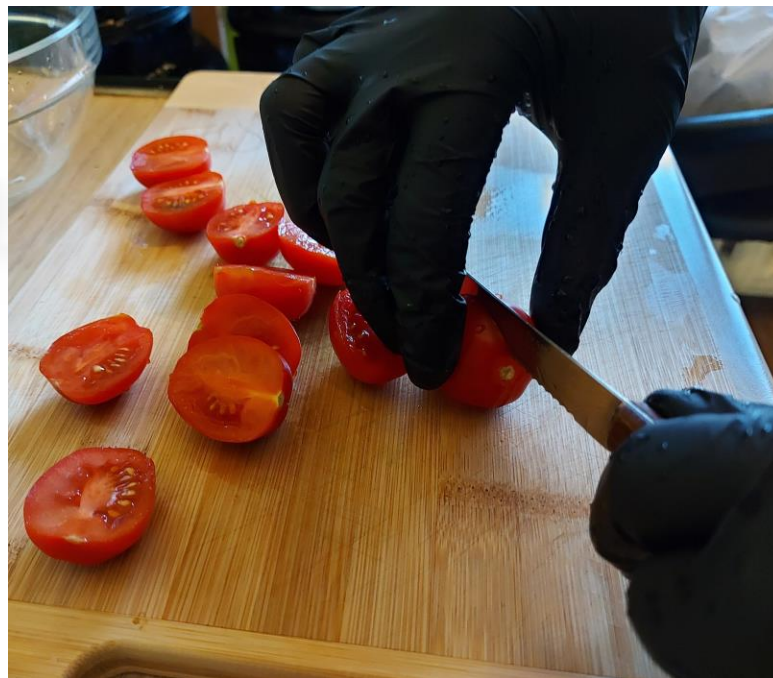


**pievienojot sviestu un  
«Couscous» graudaugus.**





**Tomāti griež uz pusēm, ja lieli. Ja mazi, negriez.**





**Pievieno tomātus, piparus, sāli un ķiplokus. Vāra uz lēnas uguns 1 minūti.**





**pirms pasniegšanas apkaisa ar Parmezāna  
sieru un zaļumiem**





**mums vajadzīgajām tartletēm:  
4 grozu gabali, 20 grami laša, 2  
tējkarotes Filadelfijas siera.**



**2 porcijām**





**ielieciet sieru tartletā**

**Ielieciet lasi ar apmēram rozi un  
izrotājiet ar dzērvēnēm.**













**Paldies par uzmanību!**

