

# Konkurss "Radīsim Ziemassvētku un Jaunā gada noskaņu sev un saviem mīļajiem!"

Diāna Lukjanoviča, 3. kurss, PP/M18 grupa, klases audzinātāja Irīna Sobakina.







# Tomātu krēmzupa ar rīvētu sieru un grauzdiņiem.

**Diāna Lukjanoviča, PP/M18**

## Tehnoloģiskā karte

Ēdiena nosaukums: **Tomātu krēmzupa ar rīvētu sieru un grauzdiņiem.**

Nr.p.k	Prod.nosaukums	Ielikums 1 porcija		Ielikums 5 porcijas	
		B.g	N.g	B.g	N.g
1.	Tomāti	0,200	0,0,100	1,000	0,900
2.	Sīpoli	0,50/ 1gb	0,040	0,140/2gb	0,120
3.	Ķiploki	0,005/ 1 daiviņa	0,003	0,020/4 daiviņas	0,015
4.	Ūdens	0,050	0,050	0,150	0,0150
5.	Maize	0,020/ 1skēle	0,020	0,040/2 skēles	0,040
6.	Sāls	0,001	0,001	0,002	0,002
7.	Baziliks	0,001	0,001	0,002	0,002
8.	Timjāns	0,001	0,001	0,002	0,002
9.	Siers	0,010	0,010	0,050	0,050
10.	Lociņi	0,005	0,005	0,015	0,015
11.	Olīveļļa	0,010	0,010	0,020	0,020

1. Tomātus nomazgā un serdes vietā iegriež krusteniski iegriezumus. Ūdeni uzliek vārīties, kad tas ir sācis vārīties, uz 30 sekundēm ieliek tomātus (blanšē). Tad izņem un ievieto bļodā ar aukstu ūdeni un noņem mizu. Tomātus sagriež mazākos gabalos.
2. Sīpolu un ķiploku notīra un sagriež mazākos gabalos. Apcep 4 minūtes pannā ar olīveļļu, tad pievieno tomātus, cep 20 minūtes.
3. Pēc 20 minūtēm pievieno ūdeni un sāli, piparus, baziliku, cep zem vāka vēl 10 minūtes.
4. Visu maisījumu sablenderē viendabīgā masā.
5. Maizi sagriež vienādos kubiņos un apcep olīveļļā ar sāli, pipariem un timjānu.
6. Zupu ielej bļodā, pa vidu ieliek nedaudz sieru un sagrieztus lociņus pēc izvēles.

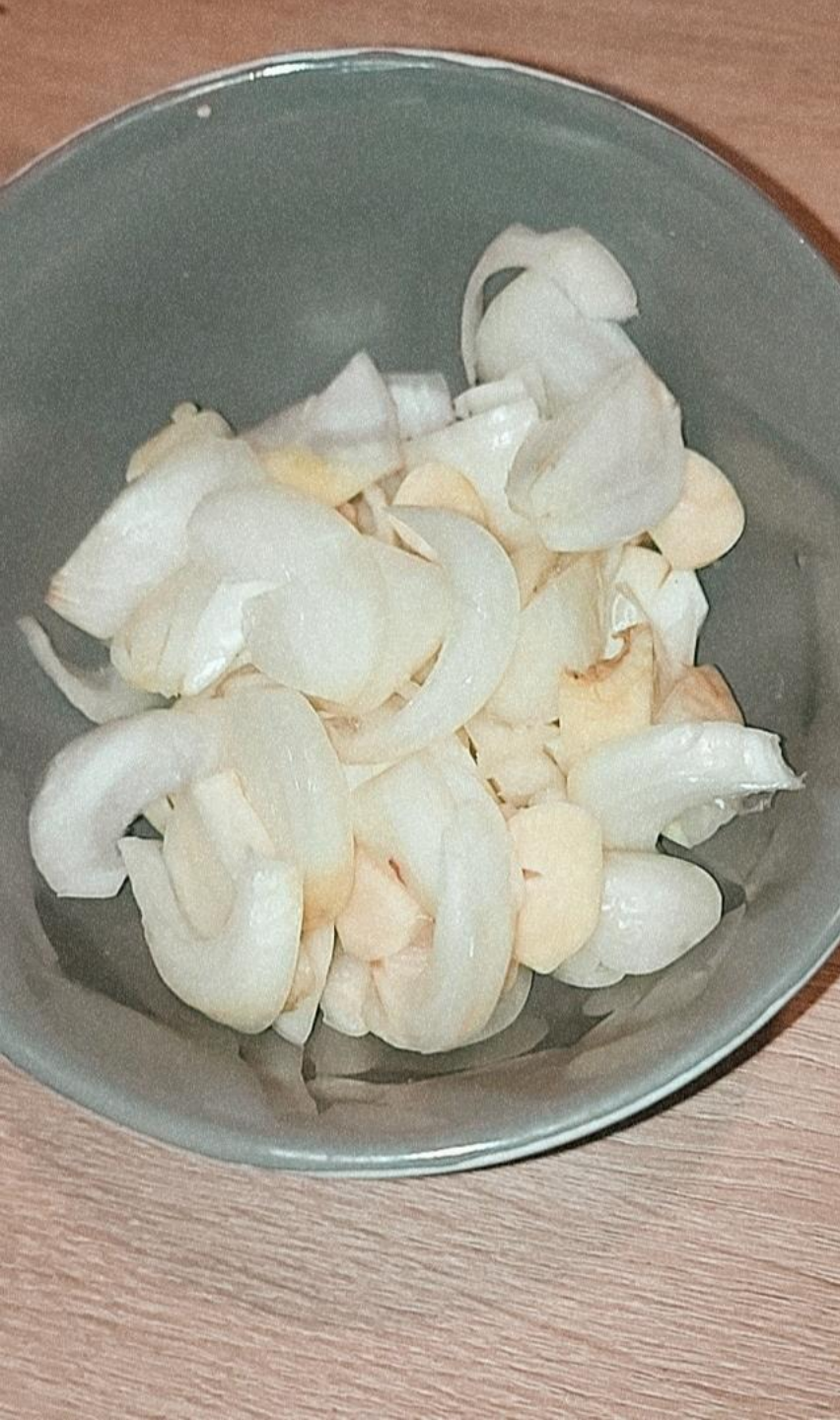
## Pagatavošanas process





















## Tehnoloģiskā karte

Ēdiena nosaukums: **Sacepts laša steiks ar kartupeļu biezeni, blanšētiem dārzeņiem un kokosa karija mērci.**

Nr.p.k	Prod.nosaukums	Ielikums 1 porc		Ielikums 2 porc	
		B,g	N,g	B,g	N,g
1.	Laša fileja	0,165	0,150	0,330	0,300
2.	Dilles	0,005	0,005	0,010	0,010
3.	Lociņi	0,010	0,010	0,020	0,020
4.	Sviests	0,010	0,010	0,020	0,020
5.	Sāls	0,001	0,001	0,001	0,001
6.	Pipari	0,001	0,001	0,001	0,001
7.	Timjāns	0,001	0,001	0,001	0,001
8.	Zemesrieksti	0,010	0,010	0,020	0,020
<b>Piedevas</b>					
8.	Kartupeļi	0,250	0,200	0,500	0,450
9.	Sviests	0,015	0,015	0,030	0,030
10.	Saldais krējums 10%	0,020	0,020	0,040	0,040
11.	Brokoļi	0,055	0,055	0,110	0,110
12.	Ziedkāposts	0,060	0,060	0,120	0,120
13.	Mini burkāni	0,055	0,045	0,110	0,090
14.	Zirņu pāksts	0,020	0,020	0,040	0,040
<b>Mērce</b>					
10.	Tom Yum pasta	0,010	0,010	0,020	0,020
11.	Karija pasta(dzeltēna)	0,005	0,005	0,010	0,010
12.	Kokospiens	0,020	0,020	0,040	0,040
14.	Piens	0,010	0,010	0,020	0,020

Cepts laša steiks ar kartupeļu biezeni, blanšētiem dārzeņiem un kokosa- karija mērci

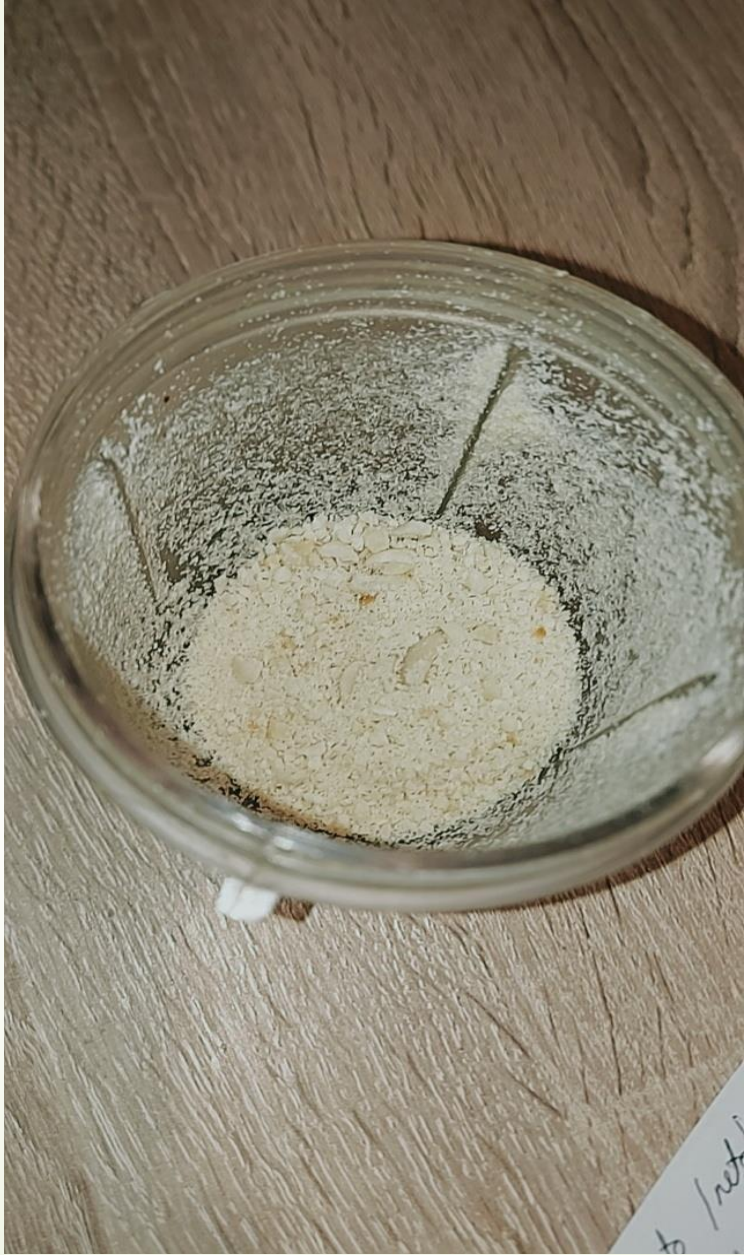


# Pagatavošana

## Gatavošanas tehnoloģija :

1. Laša filejai veic p/a, pārkaisa ar sāli, pipariem un timjānu no abām pusēm. Gatavo zaļumu maisījumu: dilles un lociņus sagriež smalki, riekstus apgrauzdē un sasmalcina, pievieno sviestu un visu samaisot izkausē. Cep laša fileju cepeškrāsnī 180 grādos 15 min., tad pārlej ar zaļumu maisījumu un cep vēl 2 min.
2. Kartupeļiem veic p/a, vāra līdz gatavībai, tad uzsilda saldo krējumu pievieno pie kartupeļiem un samaisa viendabīgā masā, tad pievieno sviestu un atkal samaisa līdz kartupeļu biezenis ir viendabīgā masā.
3. Burkāniem veic p/a un liek vārīties pievienojot sāli. Brokoļus, ziedkāpostu un zirņu pākstis arī liek vārīties pievienojot sāli, lai saglabājas krāsa, (nedrīkst vārīt kopā ar burkāniem, jo tie var nokrāsot pārējos dārzeņus). Vāra līdz tie ir gandrīz gatavi, tad apcep 3 min.
4. Mērce: katlā savieno visus produktus un liek uz neliela uguns vāra periodiski maisot līdz masa ir viendabīga un, līdz tā ir nedaudz sabiezējusi( tās ir aptuveni 10-15 minūtes).
5. Kartupeļu biezeni izliek apļa formā, tad uzliek blakus lasi, izliek dārzeņus un atsevišķā trauciņā pasniedz mērci, lai var pagāršot gan ar mērci, gan bez.

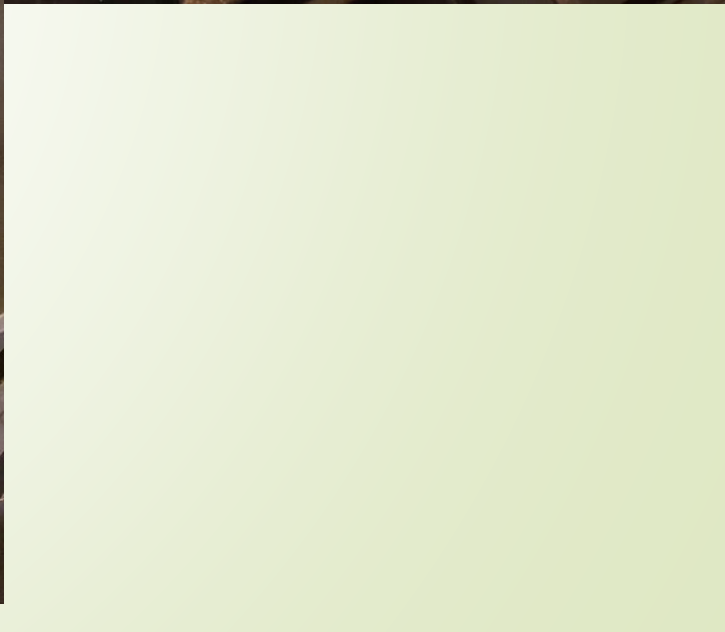
























# Pagatavošana

## Pagatavošana-

1. Vanīlas biskvīts- olas saputo ar cukuru 10 minūtes, līdz tās ir palielinājušās apjomā un palikušas gaišākas. Tad pievieno pa daļām izsijātus miltus. Izklāj vienādā kārtā uz plāts un liek uzsildītā cepeškrāsnī 180 grādos, cept 10-15 min, līdz gatavībai.
2. Šokolādes biskvīts- sviestu saputo līdz tas ir palicis gaišāks, tad pievieno cukuru un puto vēl 5 minūtes. Olas sakuļ melanzā. Tad pa daļām pievieno olas (melanžu), saputo viendabīgā masā. Šokolādi izkausē un pievieno maisījumā, tad pievieno izsijātus miltus un samaisa. Cep 180 grādos, 15-20 minūtes, līdz gatavībai.
3. Krēms- saldo krējumu saputo ar cukuru stingrās putās un pievieno krēmsieru, samaisa viendabīgā masā. Sadala 4 daļās, katru daļu izmanto vienam no veidiem.
4. Riekstus apgrauzdē un sasmalcina.
5. No biskvītiem izgriež aplišus (izmēru nosaka personīgi pēc trauka, kurā veidos).
6. Veido izstrādājumu-
  - Aveņu traifls- glāzes apakšā liek vanīlas biskvīta aplīti, tad aveņu ievārījumu, krēmu, atkal liek ievārījumu, biskvīta apli un krēmu. Dekorē ar nelielu daudzumu ievārījuma un svaigām ogām.
  - Ķiršu traifls- glāzes apakšā liek šokolādes biskvīta apli, tad ķiršu ievārījumu, krēmu, atkal liek ievārījumu, šokolādes biskvīta apli un krēmu. Dekorē ar nelielu daudzumu ievārījuma un svaigām ogām.
  - Šokolādes traifls- glāzes apakšā liek vanīlas biskvīta apli, tad šokolādes krēmu, tad klasisko krēmsiera krēmu, biskvīta apli, šokolādes krēmu un beidz ar klasisko krēmsiera krēmu. Dekorē ar šokolādes drumstalām.
  - Karameļu traifls- glāzes apakšā liek šokolādes biskvīta apli, tad liek karameli, krēmu, apgrauzdētus un sasmalcinātus riekstus, atkal šokolādes biskvītu, karameli, krēmu un beidz ar riekstiem, dekorē ar vidū izpiestu nelielu daudzumu krēma, un valriekstu.

















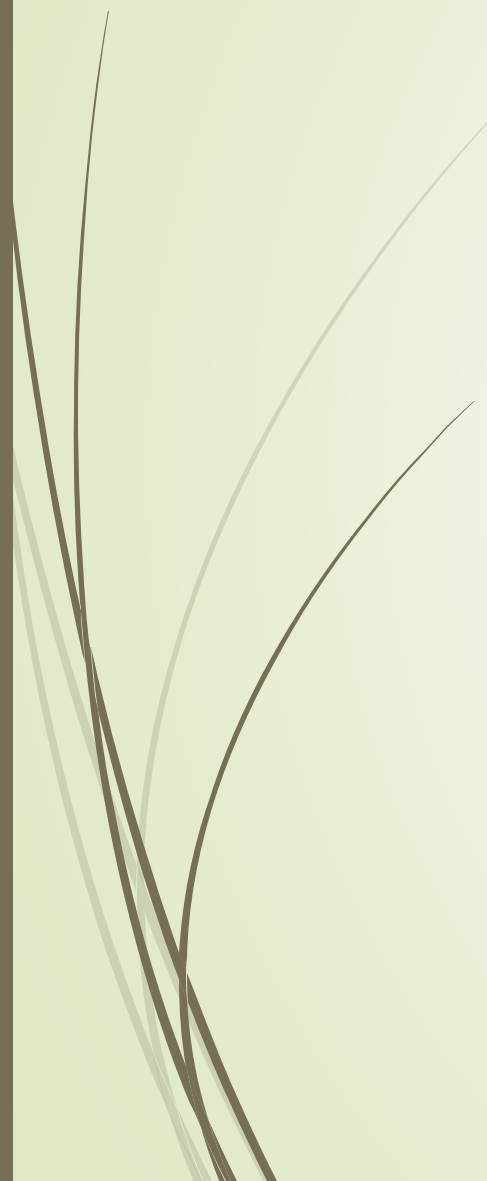




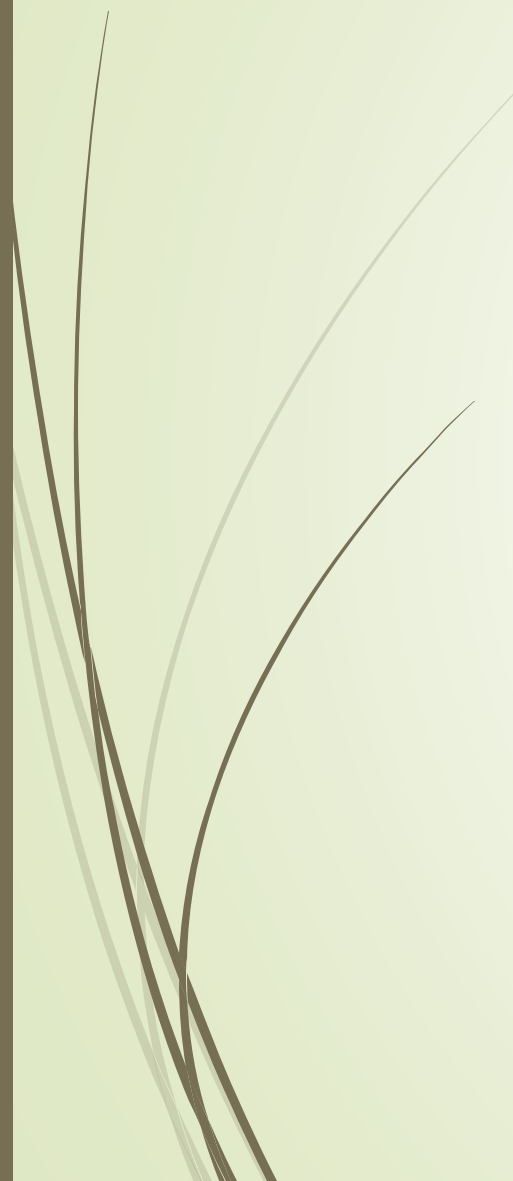


















Veltīts Jaunā gada svinēšanai!

Laimīgu Jaunā gada sagaidīšanu, galds visiem  
vistuvākajiem un vismīļākajiem ģimenes locekļiem, kuri ar  
prieku sagaida Jauno 2021. Gadu!

Dzejolis Jaunā gada sagaidīšanai, lai tas paietu  
vislabākajās noskaņās!

Pirms iededz sveci egles zarā,  
Dedz svētku liesmu sirdī savā,  
Ar piedošanu, sapratni,  
Ar mīlestības dzirksteli  
Un tici- tas ir tavā varā  
Nest gaismu, kā to sveces dara./ S. Vasiļevska

Priecīgus un sirdsmīļus svētkus!