

# VALSTS SIA «RĪGAS TŪRISMA UN RADOŠĀS INDUSTRIJAS TEHNIKUMS»

## ĒDINĀŠANAS PAKALPIJUMI- KONDITORS EK20-3/4 GRUPAS AUDZĒKNES EVELĪNAS RUDZĪTES

**RTRIT konkurss** veltīts ģimenei- Ziemassvētku vakaram.

Tēma «Radīsim Ziemassvētku un Jaunā gada noskaņu sev un saviem mīļajiem!»

Grupas audzinātāja- Līga Rugāja

# SATURS

- Svētku galds
- Ēdieni
- Sāļie ēdieni (cēzara salāti, sāļie groziņi)
- Sāļie ēdieni (zirņi, cūkgaļas cepetis)
- Porcija
- Saldie ēdieni (creme brulle, saldie groziņi)
- Saldie ēdieni (riekstiņi, smilšu cepumi)
- Saldie ēdieni (bezē cepumi)
- Piparkūkas
- Novēlējumi





SVĒTKUGALDI!

# ĒDIENI

---

**Sāļie-** cēzera salāti, zirņi, sāļie groziņi, cūkgaļas cepetis.

---

**Saldie-** creme brulle, saldie groziņi, riekstiņi, piparkūkas, smilšu cepumi, bezē cepumi.

# SĀĻIE ĒDIENI

## Cēzara salāti

### Sastāvdaļas:

- Cepta vistas fileja
- Romiešu salāti
- Cēzera mērce
- Ķiršu tomātiņi
- Džiugas siers rīvēts
- Grauzdiņi
- Visu sagrieš un sakārto uz šķīvja un starp ārtām palaista mērci. Daudzums atkarīgs no šķīvja lieluma.



## Sāļie groziņi

### Sastāvdaļas:

- Vārītas olas
- Vārīti burkāni
- Siers
- Majonēze
- Smilšu groziņi
- Visu sarīvē sajauc ar majonēzi un pilda groziņos. Daudzums atkarīgs no groziņu daudzuma.



# SĀĻIE ĒDIENI

## Zirņi

- Iepriekšējā dienā iemērc zirņus ūdenī un nākamajā dienā vāra.

## Cūkgaļas cepetis

- Cūkas stilbu iemarinē un tad liek cepties.



# PORCIJA



# SALDIE ĒDIENI

## Creme brulle

Sastāvdaļas (4 standarta trauciņi) :

350 ml saldais krējums

4 olu dzeltenumi

60 g cukurs

1 vaniļas pāksts ( var nopirkt Rimi un citos lielajos pārtikas veikalos )

4 ēdamkarotes cukurs - karamelei ( brūnais vai parastais )

Pagatavošana:

1. Sagatavo vaniļas pāksti - gareniski pārgriež un izkasa sēkliņas.

2. Katliņā ielej saldo krējumu un vaniļas pāksti ar sēkliņām. Ļauj gandrīz uzvārties.

3. Olu dzeltenumus sakul ar cukuru. Pakāpeniski pievieno uzsildīto saldo krējumu un maisa!!!

4. Masu izlej caur sietiņu un lej trauciņos, kuri ielikti karstumizturīgā traukā.

5. Karstumizturīgo trauku piepilda ar verdošu ūdeni ( ūdenim jānosedz ~ puse no trauciņiem ).

6. Cep 150 grādos ~ 30 minūtes. Gatavi, kad viegli pakratot trauku, tie vidū vēl nedaudz kustās.

7. Atdzesē ledusskapī vismaz 2 stundas. No šā brīža ledusskapī tos var glabāt 2 dienas.

8. Īsi pirms pasniegšanas pārkaisa ar cukuru un karamelizē ar virtuves degli, vai cepeškrāsns augšējā pakāpē grila režīmā!

9. Pasniedz tā pat vai ar ogām.



## Saldie groziņi

### • Sastāvdaļas:

➤ Saldais krējums

➤ Laims (sula, miziņa)

➤ Cukurs

➤ Saldā kraujuma stindzinātājs

➤ Saldie smilšu groziņi

• Visu saputo un pilda groziņos.  
Dekorē ar to, kas patīk.





# SALDIE ĒDIENI

## Riekstiņi



- **Sastāvdaļas:**

- Smilšu mīkla (300g milti, 200g sviests, 100g cukurs)
- Vārīts iebiezinātais piens
- Pagatavo smilšu mīklu (samīca visu kopā, sviestam jābūt istabas temperatūrā), mīklu pilda formiņās cep. Tad atdzesē un pilda ar iebiezināto pienu.

## Smilšu cepumi

- Sastāvdaļas:
- Smilšu mīkla (300g milti, 200g sviests, 100g cukurs)
- Veido formu kādu vēlas, cep.



# SALDIE ĒDIENI

## Bezē cepumi

- **Sastāvdaļas:**
  - Olu baltums 2
  - Pūdercukurs 350g
  - Citrona sula 1
  - Pārtikas krāsviela (ja vēlas krāsainu)
- Saputo visu kopā līdz stingrām putām. Veido formu kādu vēlas. Kaltē cepeškrāsnī 100grādos.



# PIPARKŪKAS

- 600 g kviešu miltu
- 200 g cukura
- Ēdamkarote skābā krējuma
- 40 g medus
- 80 g iesala ekstrakta
- 1,5 tējkarotes cepamā pulvera
- $\frac{3}{4}$  tējkarotes sodas
- $\frac{1}{4}$  tējkarotes sāls

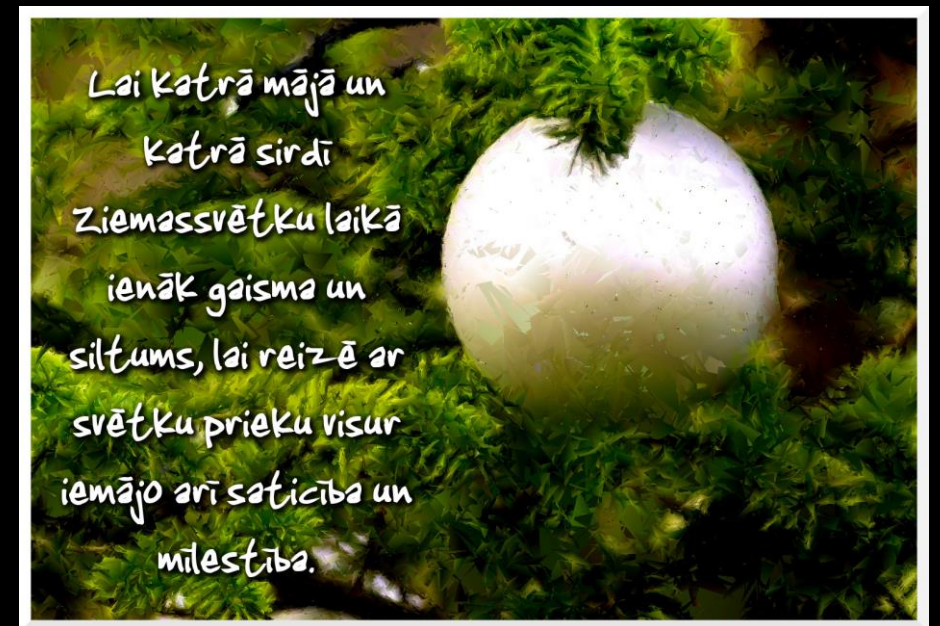


- Katlīnā ieber cukuru un uz mazas uguns apbrūnina. Kad tas kļūst brūns, bet ne tumšs, pievieno medu, sviestu, iesala ekstraktu un kuļ, līdz viss izkusis un masa top viendabīga. Noņem no uguns un pievieno visas samaltās garšvielas un skābo krējumu. Cītīgi izmaisa, lai nepaliek kunkuli. Pieberot garšvielas siltai masai, tām aktīvāk izdalās ēteriskā eļļa un mīkla kļūst aromātiskāka. Miltus sajauc ar cepamo pulveri, sodu un sāli. Sajauc kopā ābas masas un mīca vismaz 10 minūtes, līdz mīkla kļūst
- Man tapa gan piparkūkas, gan piparkūku mājiņa.

# PRIECĪGUS ZIEMASSVĒTKUS UN LAIMĪGU JAUNO 2021 VĒRŠA GADU!



Panākumiem, pienākumiem, ienākumiem,  
iznākumiem, sanākumiem bagātu Jauno gadu!





PALDIES PAR UZMANĪBU!