



**Ziemassvētku un Jaunā gada konkurss – „Radīsim Ziemassvētku un Jaunā gada noskaņu sev un saviem mīļajiem!”**

**Hanna Vērdiņa 1. kurss E20-9/10**

**Grupās audzinātāja – Inese Bedeice**

**Mans Jaunā gada svētku ēdiens ir kā mana Jaunā gada apņemšanās izmēģināt jaunas receptes.**

**Šo veltu saviem vecākiem, jo bez viņu palīdzības un atbalsta šo nebūtu spējusi paveikt. Kā arī saviem draugiem, kas bija atsaucīgi un atsūtīja bildes ar Roju ziemā, lai varētu izveidot tādu titullapu kādu iztēlojos.**

**Mans moto – ”The only time you should ever look back is to see how far you’ve come”**

**Svētku galds:**



## TEHNOLOĢSKĀ KARTE

|                                    |                                 |
|------------------------------------|---------------------------------|
| Profesionālās izglītības programma | Ēdināšanas pakalpojumi          |
| Kvalifikācija                      | Pavārs                          |
| Mācību priekšmets                  | Ēdienu gatavošana               |
| Temats                             | Konkursa ēdieni                 |
| Izstrādājuma nosaukums             | Risotto ar lasi un jūras veltēm |

| Nr.p.k | Produkta nosaukums         | Bruto         |
|--------|----------------------------|---------------|
| 1.     | Arborio rīsi               | 220           |
| 2.     | Lasis                      | 170           |
| 3.     | Saldēta jūras velšu izlase | 1000          |
| 4.     | Sviests                    | 30            |
| 5.     | Krēmsiers                  | 50            |
| 6.     | Spināti                    | 70            |
| 7.     | Olīveļļa                   | 4 ēd. karotes |
| 8.     | Sīpols                     | ½             |
| 9.     | Ķiploks                    | 2 daiviņas    |
| 10.    | Buljons                    | 1000          |
| 11.    | Sauss baltvīns             | ½ glāzes      |
| 12.    | Citrons                    | 1             |
| 13.    | Sāls                       | pēc garšas    |
| 14.    | Pipari                     | pēc garšas    |



## Pagatavošana:

1. Atsaldē jūras velšu izlasi, sasmalcina sīpolu un ķiploku, noskalo rīsus, sagriez lasi, sagatavo buljonu, citronu pārgriež uz pusēm, no vienas pusītes izspiež sulu un otru pusīti sagriež šķēlītēs ar kurām dekorēs risotto
2. No atsaldētās jūras velšu izlases nospiež lieko ūdeni, apkaisa ar sāli un pipariem un apcep olīveļļā.
3. Sīpolus un ķiplokus eļļā apcep, noskalotos rīsus, nedaudz apcep.
4. Tad pielej baltvīnu un sautē kamēr vīns iztvaikojis.
5. Tad pievieno nedaudz buljona un sautē, sautējot ik pa laikam pievieno buljonu, lai rīsi nepaliktu sausi un maisot turpina sautēt.
6. Kad rīsi ir jau caurspīdīgi, pievieno sviestu un vēl nedaudz pasautē līdz rīsi ir gatavi. Rīsiem viducītī jābūt nedaudz cietiem.
7. Beigās iemaisa foreli, jūras veltes un spinātus.
8. Risotto dekorē ar citrona šķēlītēm un tas ir gatavs pasniegšanai.

## Risotto pagatavošanas procesa attēli:



## TEHNOLOĢISKĀ KARTE

|                                    |                        |
|------------------------------------|------------------------|
| Profesionālās izglītības programma | Ēdināšanas pakalpojumi |
| Kvalifikācija                      | Pavārs                 |
| Mācību priekšmets                  | Ēdienu gatavošana      |
| Temats                             | Konkursa ēdieni        |
| Izstrādājums nosaukums             | Peldošās salas         |

| Nr.p.k | Produktu nosaukums | Bruto          |
|--------|--------------------|----------------|
| 1.     | Olas               | 5              |
| 2.     | Piens              | 500            |
| 3.     | Cukurs             | 5 ēd. karotes  |
| 4.     | Vaniļas ekstrakts  | ¼ tēj. karotes |
| 5.     | Sāls               | šķipsniņa      |



## **Pagatavošana:**

1. Atdala olas baltumu no dzeltenuma.
2. Olas baltumam pievieno šķipsniņu sāls, olas dzeltenumam pievieno cukuru un vaniļas ekstraktu.
3. Olas baltumu sakul stingrās putas, uzvāra pienu.
4. Kad piens uzvārījies, nogriež mazāku uguni un ar putu karoti pa gabaliem pienā liek olas baltuma putas. Putas jāapvāra no abām pusēm – kad piens ar putu gabaliem sāk celties putas apgriež, kad atkal piens paceļas putas ņem ārā un liek nākošās.
5. Kad visas putas pienā ir izvārītas pienu noņem no uguns un sakul olas dzeltenumu, lai cukurs pakūst un lai pa virsu ir maziņas gaišas putiņas.
6. Katliņu ar pienu, kurā tika vārītas putas uzliek uz uguns un pamazām, lēnām lej klāt olu dzeltenumu masu, to visu laiku maisot. Neļaujot krēmam uzvārīties.
7. Visu atdzesē, trauciņā pilda krēmu un pa virsu liek saliņas

**Peldošo salu pagatavošanas procesa attēli:**







Paldies par uzmanību!