



VALSTS SABIEDRĪBAS AR IEROBEŽOTU ATBILDĪBU
“Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums”

Profesionālā izglītības programma “Ēdināšanas pakalpojumi”

Kvalifikācija “Pavārs”

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

Jekaterina Každaile, E20-3/4

Klases audzinātāja: Vilma Dreimane

Rīga 2021

Svētku galda klāšana



Galerts

Sastāvdaļas:

- Divi vistas kāju stilbi
- Liellopu gaļa – 1 kg
- Cūkgaļas ausis – 5 gab.
- Cūku kājiņas – 2 gab.
- Cūkas stilbs (pakaļējais) – 1,120 kg
- Sīpoli – 2 gab. nelielie
- Burkāns – 1 gab. videjs
- Ķiploks – 2 gab.
- Lauru lapas – 4 gab.
- Smaržīgie pipari – 6 gab.
- Melnie pipari – 6 gab.
- Sāls (pēc garšas)



- 1) Nomazgā gaļu, attīra no netīrumiem. Saliek lielā katlā un pielej auksto ūdeni.
- 2) Uzvāra līdz vārīšanas temperatūrai un noņem putas.
- 3) Pēc tam katlā ievieto veselu sīpolu un vienu gabalu ķiploka, kā arī notīrītu un sagrieztu burkānu, melnos piparus, lauru lapas, smaržīgos piparus. Vāra uz mazas uguns 1.5 – 2 stundas.
- 4) Izvelk gaļu, attīra no kaula un sagriež, filtrē buljonu. Saliek visu vienā katlā. Pievieno 1.gab. izspiesta ķiploka.
- 5) Salej pa trauciņiem, gaida kamēr atdzīsīs un tad liek ledusskapī.





Olivjē salāti „Vēršis”

Sastāvdaļas:

- Majonēze - 200 g
- Marinēti gurķi – 400g
- Vārītas olas – 6 gab.
- Doktora desa – 200g
- Zaļie zirnīši – 300 g (1 bankas)
- Pētersīlis – 50 g
- Vārīti kartupeļi – 500 g

- 1) Nogriežam vienu gabalu doktora desas, kurš būs nepieciešams salātu dekorēšanai. Pārējo doktora desu sagriežam gabaliņos.
- 2) Divas vārītas olas jāatdala no olas dzeltenuma un olas baltuma, jāsarīvē uz rīves. Pārējo jāsgriež mazos gabaliņos. Tā arī jāsgriež kartupeļus, marinētos gurķus. Visas sastāvdaļas sajauc kopā, pievienojot majonēzi. Izveido Vērša galvas formu. Pusi no galvas apkaisa ar sarīvēto olas dzeltenumu. Purniņu apkaisa ar sarīvēto olas baltumu. Piespiež, lai panāktu vēlamu formu. Ir jāsanāk vērša galvai kā attēlā.
- 3) Vienu gabalu no doktora desas sagriež uz pusēm, vienā pusē pievieno majonēzi un ar to pusi pielīmē pie vērša priekšpusē, tas veido deguntiņu.
- 4) Pārējo desu sagriež trijstūrīšos, un tās tiks izmantotas kā austiņas, ievietojot salātos.
- 5) Vienu marinēto gurķi sagriež gareniski uz pusēm, kuras ievieto abās pusēs, atdarinot ausis.
- 6) No maizes gabala izgriež četrus mazus aplišus, piesprauž- tās būs gan acis, gan vērša nāsis.
- 7) Salātu sānus izdekorējam ar pētersīļu lapiņām.

8) Olivjē salāti “Vērsis” izdevās ļoti garšīgi un tika veidoti neparastā svētku noformējumā, attēlojot Jaunā gada simbolu – vērsi. Tie ir arī viegli pagatavojami un visas sastāvdaļas ir pieejamas vairums veikalos.



Kūka bez cepšanas

Sastāvdaļas:

- Cepumi “selga” – 400g
- Biezpiens 0,5% - 4 paciņas (1 paciņa - 180g)
- Vaniļas cukurs – 16g
- Saldaiss krējums 35% - 500g
- Piena šokolāde – 50g
- Mandarīns – 1gab.
- Cukurs – 100g

Katliņā liek biezpienu, saldo krējumu, cukuru un vaniļas cukuru. Visu kopā kārtīgi sablenderē līdz viendabīgai masai. Liek cepumus uz pamatnes, virsū smērē sablenderēto masu. Veido vairākus slāņus. Pēdējo slāni izdekorē ar mandarīniem un sarīvētu šokolādi. Ievieto ledusskapī uz 5-6 stundām.





Lavašs

Sastāvdaļas:

- Lavašs – 90g
- Kausētais siers – 100g
- Surimi (krabju) nūjiņas – 300g
- Svaigs gurķis – 70g
- Pētersīļi – 60g
- Majonēze – 100g

Lavašu sasmērē ar sieru. Uz lavaša izkārtu surimi nūjiņas, sarīvētu svaigu gurķi, smalki sagrieztus pētersīļus, majonēzi. Sarullē un sagriež.



Labu apetīti!

Laimīgu Jauno gadu, cienījamie skolotāji!

Lai Jaunais gads ir veiksmīgs, labiem nodomiem un darbiem bagāts.

Lai piepildās vēlmes, lai laba veselība, lai labestības, iejūtības un panākumu pilns gads. Lai skolēni iepriecina ar lieliskiem sasniegumiem mācībās, izcilām zināšanām un brīnišķīgiem ēdieniem!

No sirds sveicu Jūs Jaunajā gadā!