

# Ziemassvētki

Kristiāna Vīksne

E18-7/8

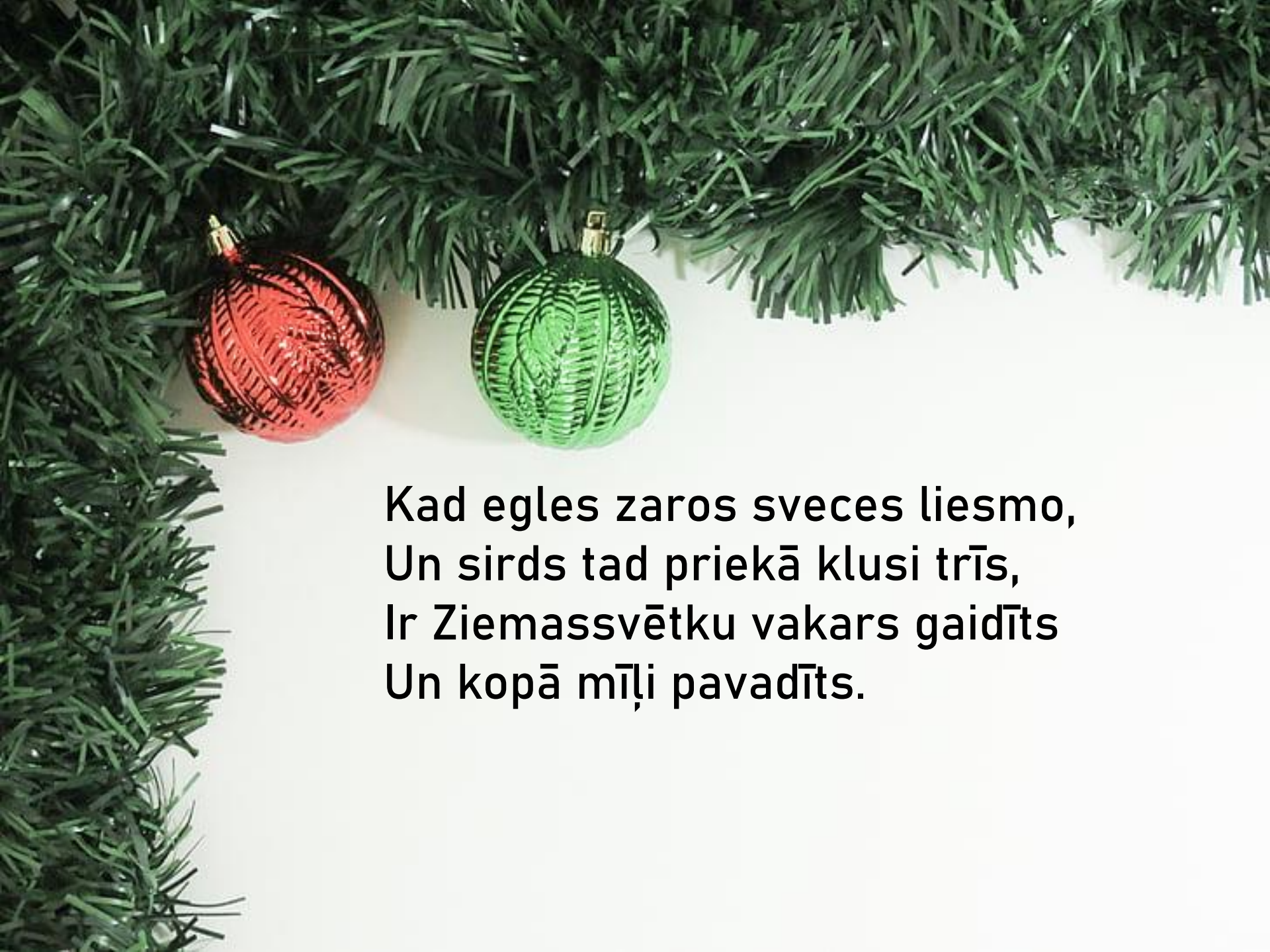
3.kurss

Grupas skolotāja:Margarita Rjahovska.




lesim viens otram tuvāk ar tīrām domām,  
lesim viens otram pretī ar mīlestību.  
Dvēseles dzīlēs tik daudz mirdzošu dārgakmeņu,  
Iziesim cauri visiem biezokņiem brīnumu pilnā pasaulē.





Kad egles zaros sveces liesmo,  
Un sirds tad priekā klusi trīs,  
Ir Ziemassvētku vakars gaidīts  
Un kopā mīļi pavadīts.



# Saturs

- Galda klājums.
- Trauku izvēle galda klājumā.
- Svētku ēdiens kopskatā.
- Pamatēdiens un deserts.
- Pamatēdiena un deserta receptūra.





# Galda klājums

Viesības mājās, nav obligātas vajadzības ļoti dzelžaini ievērot visus galda klāšanas likumus, taču, ja tiek uzaicināts oficiālā pieņemšanā, kādā diplomātiskā pasākumā vai ieturi maltīti restorānā, vismaz pamata zināšanām galda etiķetē jābūt.





## Trauku izvēle galda klājumā.

Galda klājumu un nepieciešamos galda piederumus galvenokārt nosaka tas, kādi un cik daudz ēdieni tiks pasniegti maltītes laikā. Jo vairāk ēdienu, jo vairāk galda piederumu un trauku būs nepieciešams. Turklāt jāņem vērā, ka maltītes laikā gandrīz vienmēr nākas traukus mainīt pret tādiem, kas piemēroti nākamā ēdiena pasniegšanai.





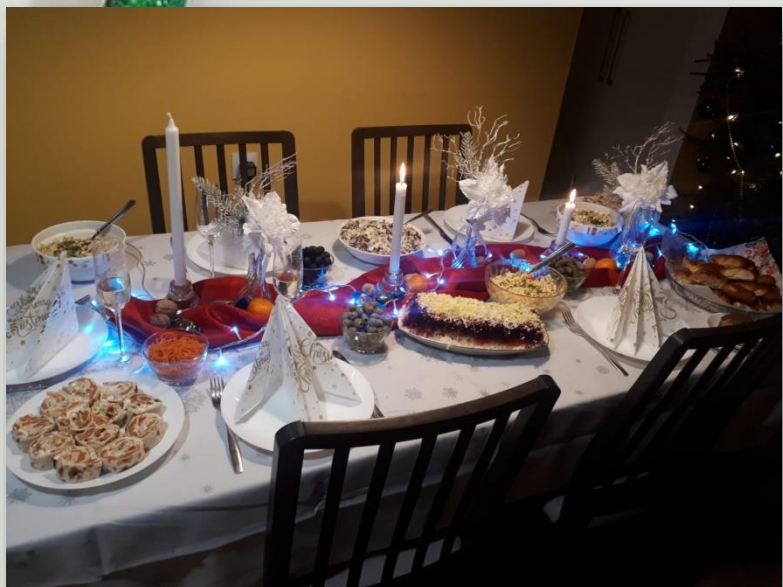
## Trauku izvēle galda klājumā.

- Galda piederumus jānovieto apmēram 2 cm attālumā no galda malas.
- Salocītu salveti liek uz šķīvja.
- Šķīvim priekšā liek deserta karoti vai dakšu.
- Pretī nazim liek dzērienu glāzes.
- Galda piederumus izkārtoti atbilstoši ēdienu pasniegšanas secībai.





# Svētku ēdiens



Gatavojot maltīti svētku galdam, vajag ne tikai atcerēties iekļaut ēdienkartē latviskus produktus un ēdienus, bet papildināt tos ar svaigām garšām.





## Pamatēdiens

Mūsu Ziemassvētkos pamatēdiens ir krāsni cepti kartupeļi ar cūkas šķiņķa cepetis ķiploku marinādē.



# Pamatēdiena receptūra.

Tehnoloģiskā karte

Ēdiena nosaukums: Cepsti kartupeļi ar cūkas šķiņķa cepetis ķiploku marinādē.

Ielikums 5 porcijas			
N.k.p.	Izejvielas nosaukums	Bruto	Neto
1.	Kartupeļi	900	850
2.	Sāls	3	3
3.	Rozmarīns	2-4 zariņi	2-4 zariņi
4.	Cūkgaļa	1500	1500
5.	Garšvielu maisījums cūkgaļai	5	5
6.	Ķiploku daiviņas	30	30
7.	Malti melnie pipari	3	3
8.	Medus	10	10

1. Notīra kartupeļus un sagriež slaidās daiviņās vai salmiņos. Kartupeļus vienmērīgi, vienā kārtā izklāj uz cepamās plāts un cep gatavus, līdz tie zeltaini un kraukšķīgi, apmēram 45 min.
2. Cepeša gabalu no visām pusēm sadursta ar naža galu un iesprauž ķiploka daiviņas. Ja ķiploka daiviņas ir lielas, tās sagriež mazākos gabaliņos.
3. Gaļu ierīvē ar garšvielu maisījumu, sāli un pipariem. Pievieno rozmarīnu. Gaļu aptin ar diegu un caurspīdīgu cepamo papīru.
4. Cepeti cep iepriekš sakarsētā krāsnī apmēram 1 stundu un 20 minūtes 220 grādu temperatūrā.
5. Ja gaļa ir mīksta un gatava cepeti atkārtoti liek krāsnī uz aptuveni 10 minūtēm, lai tas apbrūninātos. (cepeti var apsmērēt ar medu, ja vēlies, lai izveidojas kraukšķīga garoziņa)





# Deserts

Mūsu Ziemassvētku deserts. Nedaudz iztēles un radoši pieeju dizainam, tad drīzumā uz svētku galda parādīsies salda Ziemassvētku eglīte.



# Deserta receptūra.

Tehnoloģiskā karte

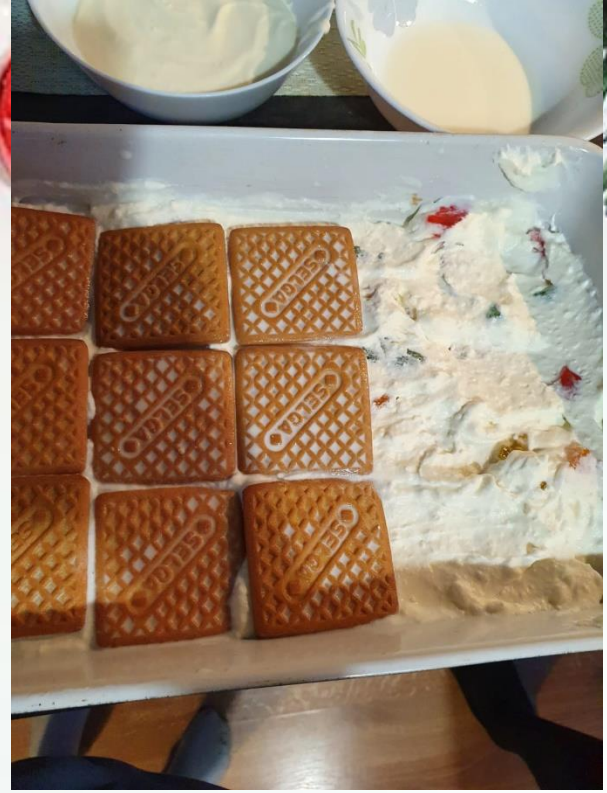
Deserta nosaukums: Ziemassvētku cepumu kūka

N.k.p.	Izejvielas nosaukums	Bruto	Neto
1.	Saldais krējums	500	500
2.	Vanilīna cukurs	5	5
3.	Cukurs	30	30
4.	Selgas cepumi	720	720
5.	Aveņu ievārijums	100	100
6.	Marmelāde	70	70
7.	Piens	20	20
9.	Sviets	10	10
10.	Tumšā šokolāde	70	70
11.	Biezpiens	400	400

1. Vispirms ņem biezpienu un lej klāt saldo krējumu. Pievieno cukuru. Visu sakuļ.
2. Tad trauciņā ielej pienu un tajā mērcē cepumus.
3. Izmērcētos cepumus liek uz pamatnes (tā var būt piemēram paplāte) un tā mums veidojās tortes pirmā kārtā.
4. Nākošajā kartā liekam saputoto biezpiena un saldā krējuma masu. Un tā visu laiku (šai tortei var pievienot arī augļus- svaigus vai žāvētus, ievārijumu, marmelādi un vēl daudzko: tas pēc gaumes)
5. Tad, kad visas kārtas saliktas izdekorējam, tad liekam torti uz 2 stundām ledusskapī.



# Deserta attēli







Paldies par uzmanību!

