

Ziemassvētku pasākumam

Lai priecīgi svētki galds maniem vecākiem

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

Ziemassvētku vakarā jātur maize, sāls un uguns uz galda, tad nākamais gads būs svētīgs.

Priecīgus Ziemassvētkus, veselību un pārticību 2021. gadā!

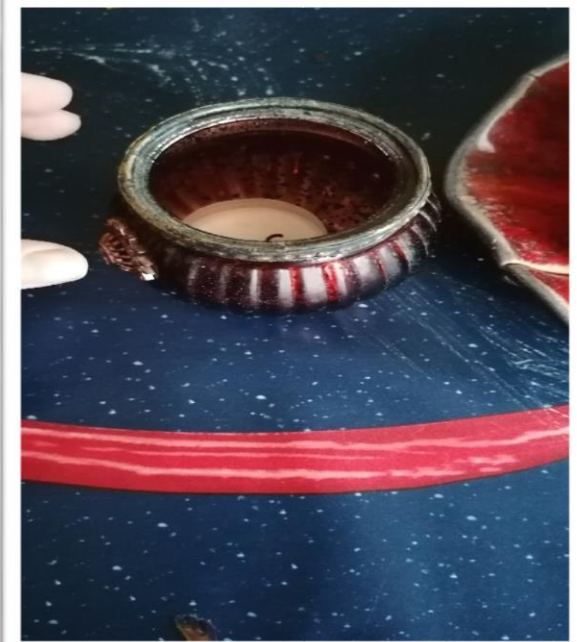
Lāsma Tesļenoka

E19-3/4

2. kurss

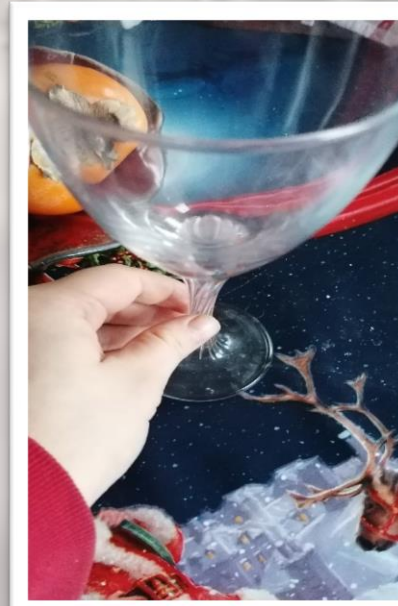
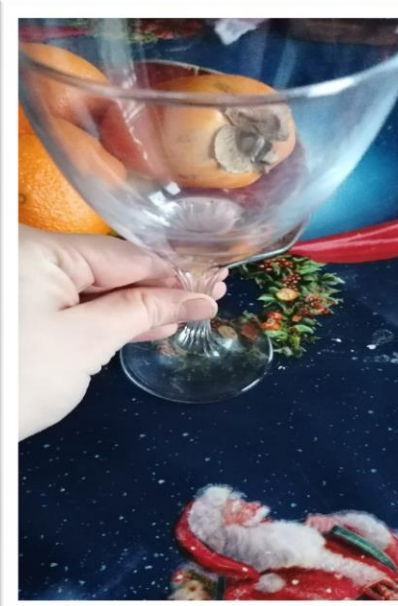
Grupās audzinātāja – Irina Duvanova

Ziemassvētku galda klājums proces



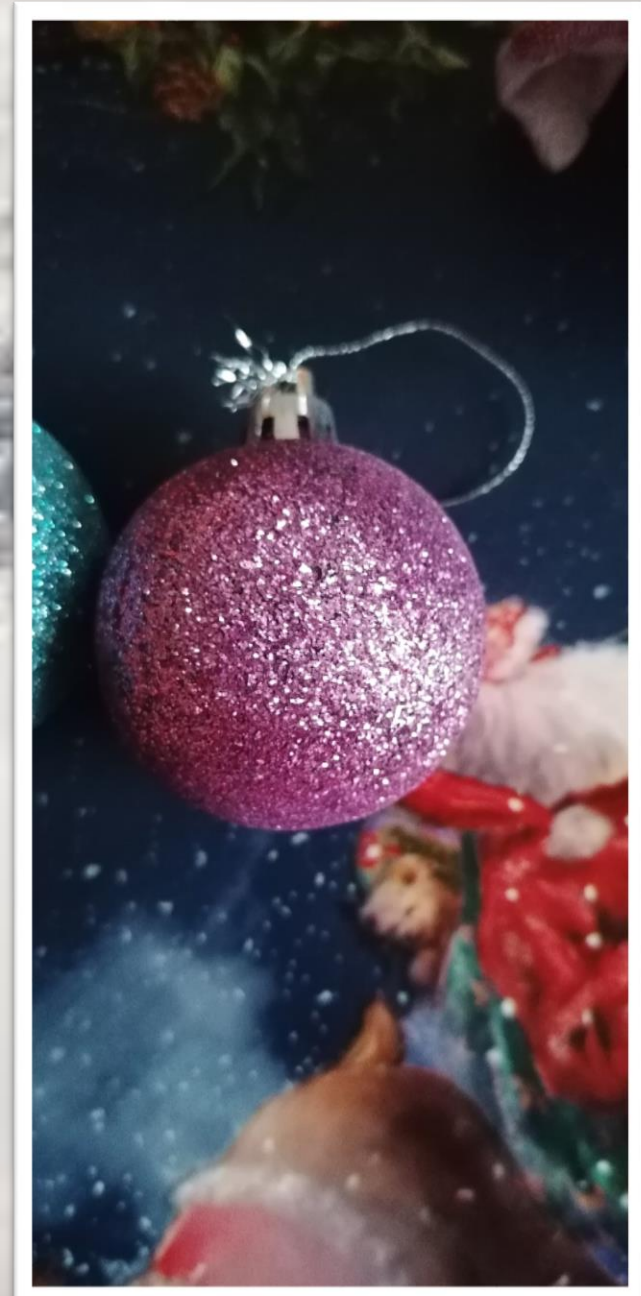
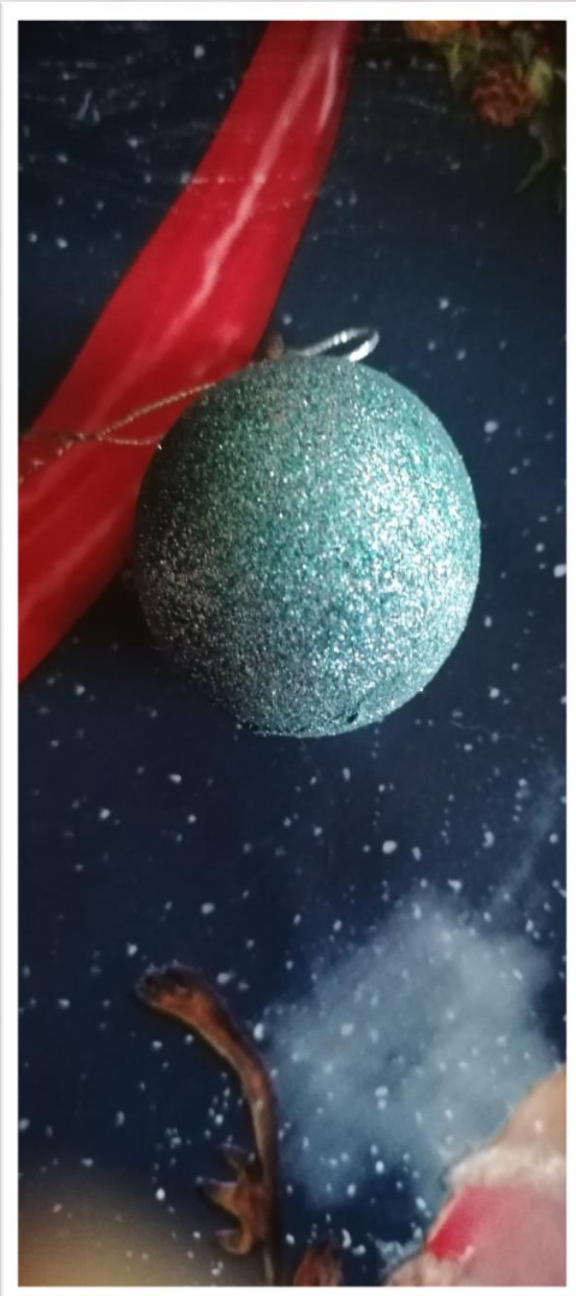


* * * * *





* * * *



Trauku izvēle galda klājumā



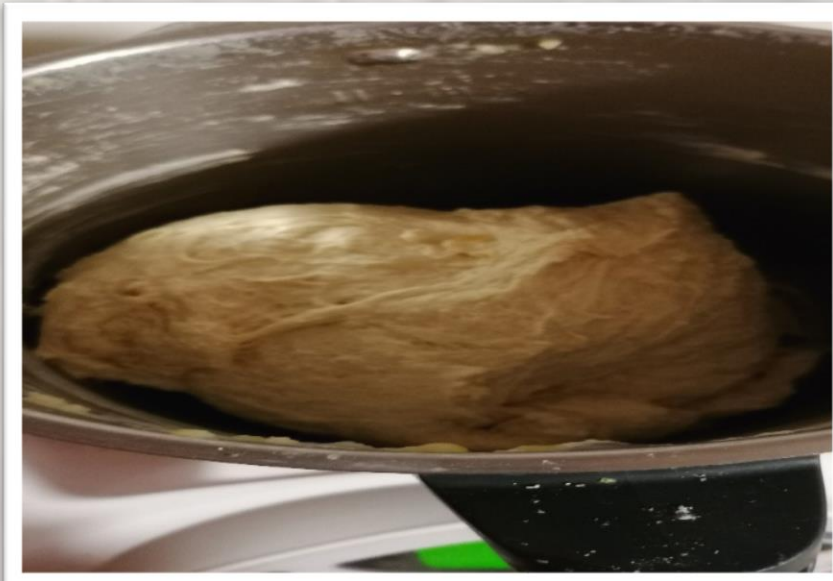
Receptūra un apraksts

Produkta nosaukums	brutto
Ūdens	100 g
Piens	100 g
Raugš	5 g
Sāls	12 g
Kartupeļi	250 g
Milti a/l	500 g

Kartupeļu maize (sena Baltkrievu recepte).

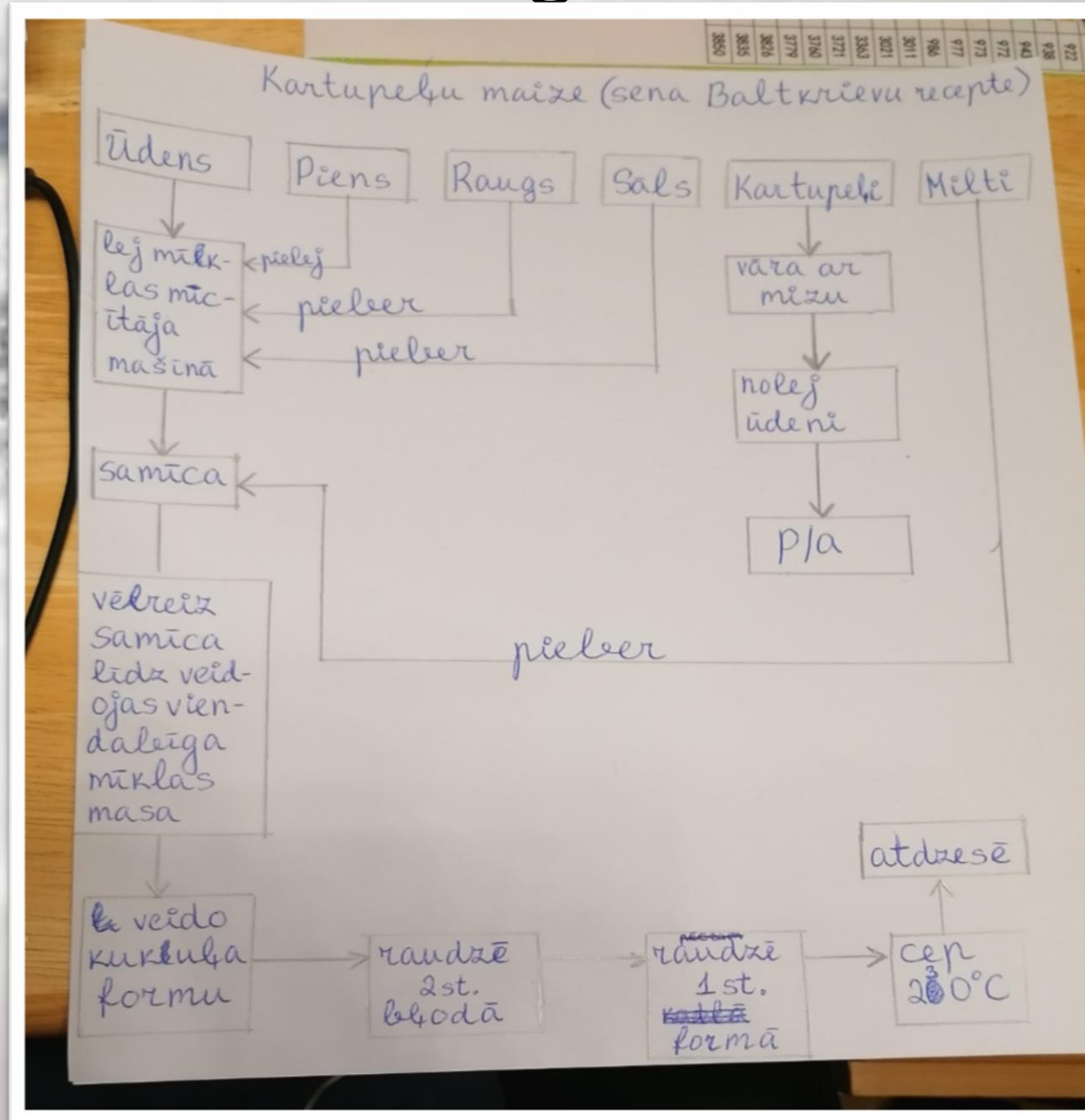
1. Kartupeļus noskalo, liek katlā ar mizu vārīties, vāra līdz mīksti tad nolej ūdeni un atdzesē. Kad kartupeļi atdzesēti tiem veic p/a.
2. Mīklas mīcāmajā mašīnā lej ūdeni, pienu, pieber raugu, pievieno sāli un nomizotos kartupeļus visu samīca.
3. Pēc tam pievieno miltus un visu turpina mīcīt 20 minūtes. Līdz iegūst viendabīgu mīklas masu.
4. Mīklu izņēm no mīcāmās mašīnas, izveido kukuļa formu un liek bļodā kurā drusku iebērti milti, raudzē aptuveni 3 st.
5. Kad mīkla uzrūgusi ieliek cepamajā fomā un liek cepties 230° C līdz gatavībai. Kad maize izcepusies to liek atdzesēt uz restes.

Kartupeļu maize (sena Baltkrievu recepte)





Tehnoloģiskā karte



Receptūra un apraksts

Produktu nosaukums	brutto
Sēnes	0.5 kg
Sīpols	1
Burkāns	1
Sāls	1 tējk.
Cukurs	2 tējk.
Lauru lapas	2 gab
Smaržīgie pipari	5 gab
Melnie pipari	5 gab
Ķiploka daiviņas	2
Etiķis	3 ēdamk.

Marinēti šampinjonu salāti (bez ūdens 7 minūtēs).

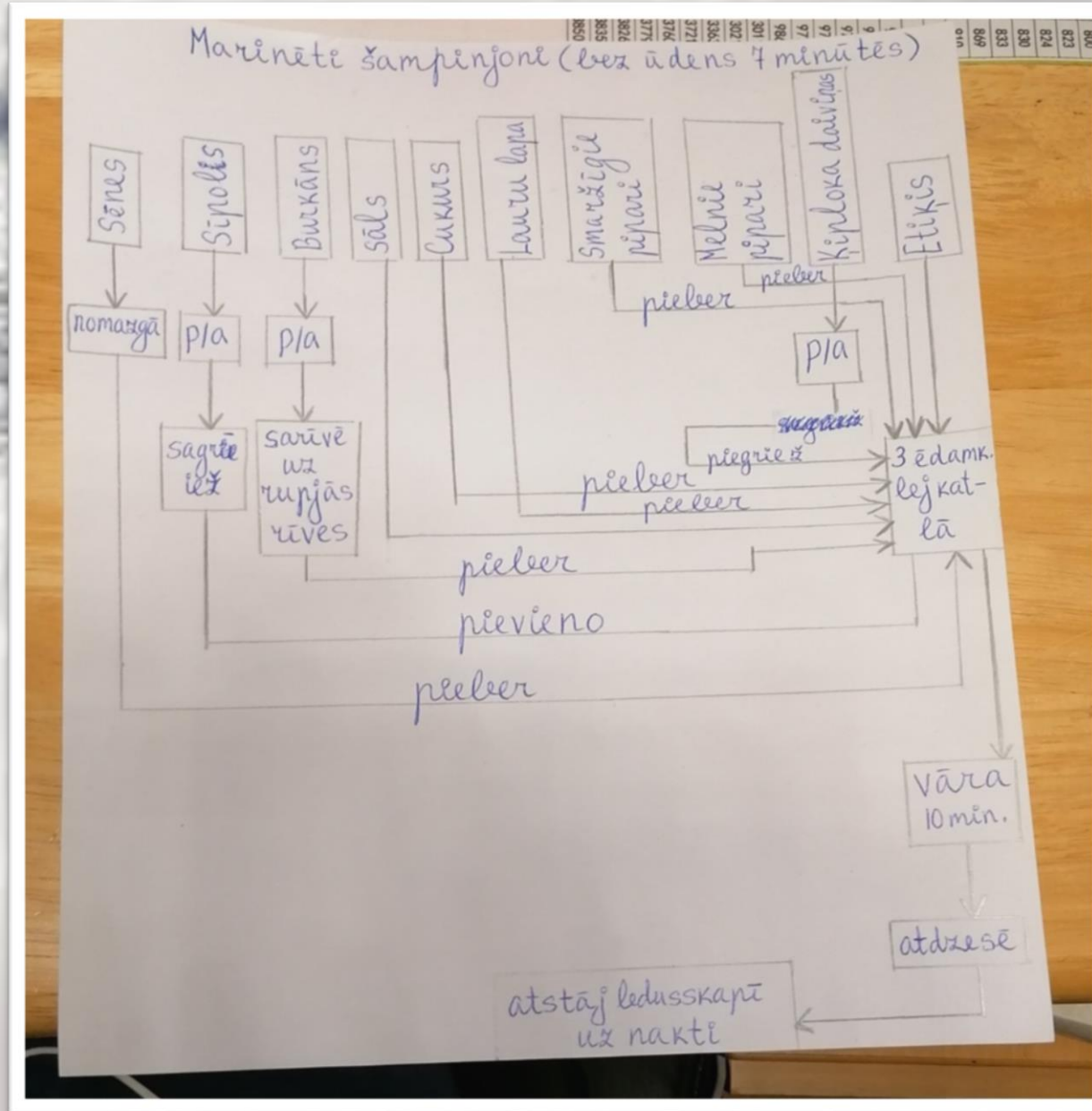
1. Šampinjonus nomazgā, sīpolam veic p/a, burkānam veic p/a un ķiplokam arī veic p/a.
2. Katlā ielej etiķi + cukuru un sāli. Piegriež ķiplokus. Ieber sēnes pa virsu burkānus, sīpolus, smaržīgos piparus, melnos piparus un lauru lapas.
3. Vāra 10 min. Atdzesē. Un atstāj ledusskapī uz nakti.

Marinēti šampinjonu salāti (bez ūdens 7 minūtēs)





Tehnoloģiskā karte



Receptūra un apraksts

Produkti nosaukumi	brutto
Olas	3
Sviests	100 g
Cukurs	3 ēdamk.
Cepamais pulveris	2 tējķ.
Milti ar kaudzi	4 ēdamk.
Sāls	šķipsniņa
Biezpiens	300 g
Mandeļu riekstu	100 g

Biezpiena kūkss ar mandeļu riekstiem.

1. Olas, cukuru un šķipsniņu sāls sajauc ar mikseri.
2. Pievienoju biezpienu un jaucu ar mikseri tālāk.
3. Pievienoju miltus un cepamo pulveri, un apmaisīju ar mikseri.
4. Pievienoju sviestu, visu atkal sajaucu ar mikseri.
5. Mandeļu riekstus ieberu blenderī un nedaudz sablenderēju.
6. Tad pievienoju sasmalcinātus mandeļu riekstus.
7. Lieku masu iekšā formā.
8. Cepu cepeškrāsnī 180 grādos 30 – 40 minūtes.

Biezpiena kūkss ar mandeļu rieksteim.







* * * *



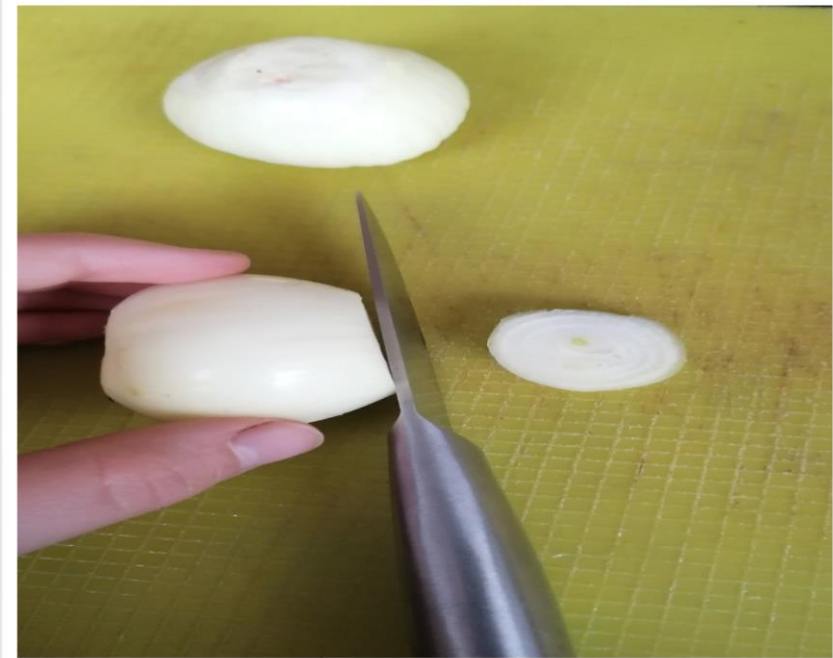
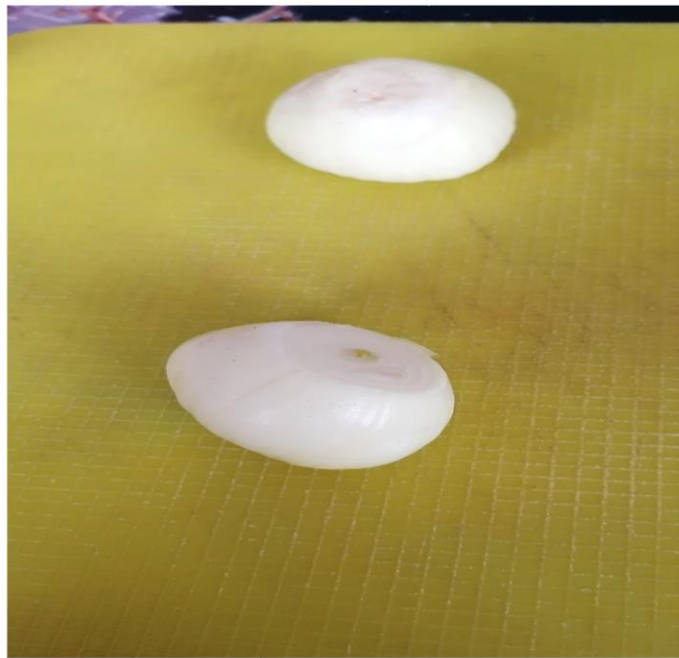
Receptūra un apraksts

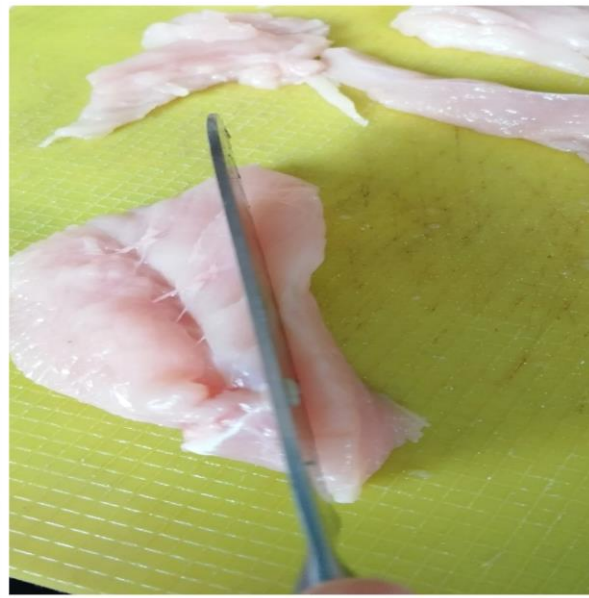
Produkta nosaukums	brutto
Kartupeļi	5 gab
Garšvielas	šķipsniņa
Vistas fileja	2 gab
Sīpoli	2 gab
Etiķis	1 ēdamk.
Sāls	šķipsniņa
Cukurs	šķipsniņa
Tomāti	2 gab
Siers	200

Svētku laiviņas.

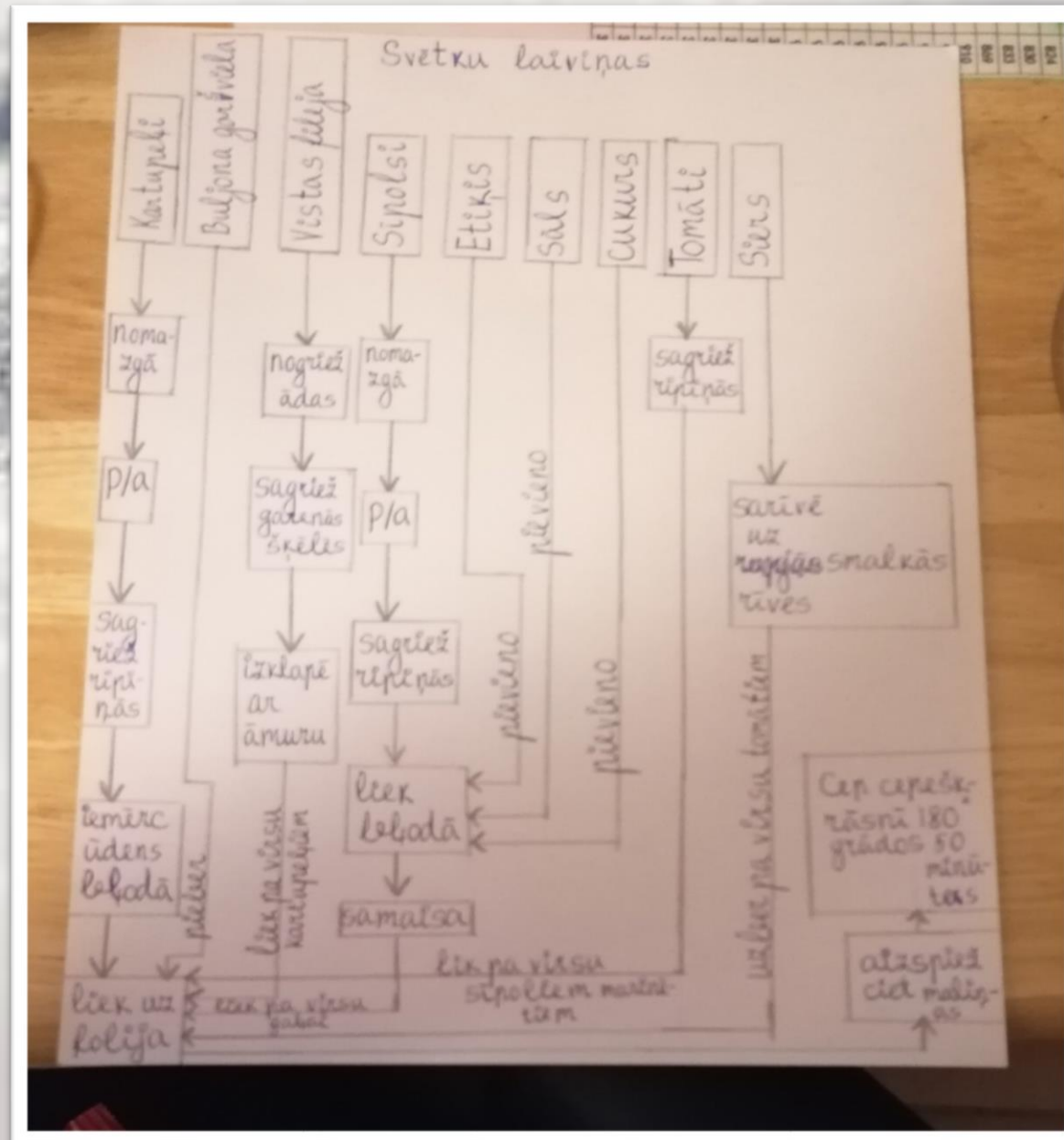
1. Kartupeļus nomazgā un veic p/a, sīpoliem arī nomazgā un veic p/a, kartupeļus sagriež plānās šķēlītēs.
2. Sīpolus sagriež ripinās ieliek bļodā, pievieno etiķi, sāli un cukuru visu samaisa.
3. Vistas filejai nogriež ādas, sagriež garos gabalos, izklapē ar āmuru.
4. Sieru sarīvē uz smalkās rīves.
5. Uz folija pirmos liek kartupeļus gareniski pēc tam uzber šķipsniņu garšvielas, pa virsu liek vistas fileju tad vēlvienu kārtu ar kartupeļiem, pēc tam tomātu šķēles un pa virsu sieru.
6. Cep cepeškrāsnī satītus folijā 180 grādos 50 minūtes.

Svētku laiviņas





Tehnoloģiskā karte



Svētku ēdiens kopskatā





Paldies par uzmanību!