



# Magonu maizītes Ziemassvētkiem

---

*Autors: Laura Jurkeviča  
P-E/SV20 grupa 1.kurss  
audzinātāja Ināra Liepiņa*



# Mana lielākā vēlēšanās

*Lai manai ģimenei Ziemassvētkos būtu laba veselība, jautrs garastāvoklis un bagātīgs, pašu rokām gatavots svētku galds! Mums ir tradīcija svētkos gatavot kopā, jo tad rodas tā īpašā svētku noskaņa*

**Simtu cepu kukulīšu  
Ziemassvētku gaidīdama:  
Simtiņš nāca ķekatnieku  
Tai vienā vakarā.**

Lai nezūd Ziemassvētku gaišums un piepildās Jaunā gada cerības!



# Magoņu maizītes

Gatavošanas ilgums: 2,5 stundas  
iznākums 14 gab

## Nepieciešamie produkti

### Mīklai:

- 500g kviešu milti
- 200 ml piens
- 100 g sviests
- 25 g svaigs raugs
- 3 ēd. k. cukurs
- 1 tējķ sāl

### Pildījumam:

- 130g magoņu sēklas
- 80g Sviests
- 100g Cukurs
- 1 ola pārsmērēšanai





# Darba apraksts

## Rauga mīklas gatavošana



- Atdzīvina raugu-bleidā sadrupina raugu, pielej pavisam mazliet siltu ūdeni, ieber nedaudz cukura un samaisa, liek siltā vietā



- Katlā izkausē sviestu, pievieno pienu, cukuru un sāli, uzsilda, nedrīkst vārīt, maisījumam jābūt siltam

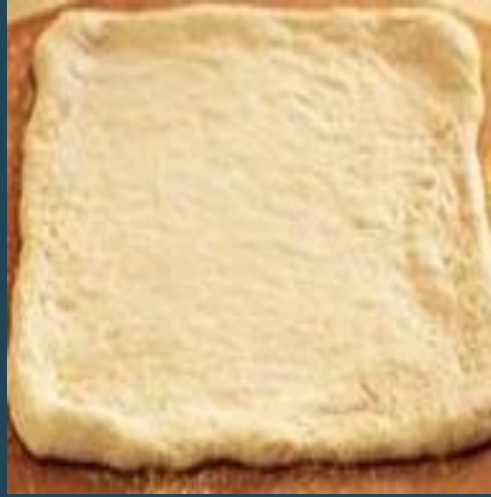


- Pievieno atdzīvināto raugu, samaisa



- Piesijā miltus un sirsnīgi mīca mīklu 10min
- Mīklu apsedz un atstāj uzrūgt , kamēr mīkla dubultojas apjomā
- Pildījuma gatavošana- magoņu sēklas lēni vāra ūdenī 5 minūtes, tad notecina sietā

# Maizīšu veidošana



- Kad mīkla uzrūgusi, to apmīca un izrullē taisnstūra formā
- Apsmērē ar mīkstu sviestu-tā lai visa izrullētā mīkla būtu ar sviestu, bagātīgi pārkaisa ar cukuru un magonēm, un sarullē





- Ruletīti sagriež 1cm šķēlēs un kārto uz cepamā papīra
- Sakuļ olu, ar to pārsmērē maizītes, uzraudzē siltā vietā
- Sakarsē krāsni līdz 180 grādiem



- Cep smalkmaizītes aptuveni 15-20 minūtes, līdz tās skaisti uzpūtušās un zeltainas.



# Latviešu tautas ticējumi

- Maizi iejaucot, vajaga smiet, tad maize labi rūgst.
- Maize jāmīca tik ilgi, kamēr nelīp pie rokām
- Ziemassvētku vakarā jātur maize, sāls un uguns uz galda, tad nākamais gads būs svētīgs
- Kas gatavojas Ziemassvētkiem kopā, tas dzīvos mīlestībā un saticībā





Paldies par uzmanību !  
Lai labi garšo!