

Mans Ziemassvētku galds

Linda Vagre,
E17-5/6,
4.Kurss
Audzinātāja -Inga Kurša.

SATURS:

- Kādiem svētkiem klāts,
- Kam veltīts,
- Galda sagatavošana,
- Galda klāšana pēc ēdienkartes,
- Uz kodu gatavošana,
- Pamatēdiena gatavošana,
- Deserta gatavošana,
- Novēlējums.

Svētkiem klātais galds:

- Es savu galdu klāju uz Ziemasvētkiem. Izvēlējos šos svētkus, jo Ziemassvetki ir svētki, kad mēs visi sanākam kopā.
- Tādēļ, ar savu uzkrāto pieredzi, braukājot pa konkursiem, beidzot bija iespēja iepriecināt savu ģimeni ar glauni uzklātu galdu.
- Tādēļ, šis galds, tika veltīts manai ģimenei.

Galda sagatavošana:

- Sākot klāt galdu no sākuma jāatbīda krēsl-
- Pēc tam seko galda apslaucīšana.



Galda sagatavošana:

- Kad galds ir noslaucīts, klāju pāri galdautu-



Galda klāšana pēc ēdienkartes:

- Svētku galdam sagatavoju šādu ēdienkarti:
 1. **Uzkoda**- Laša tartars
 2. **Pamatēdiens**- Cūgaļas rullīts ar krēmsieru un sēnēm klāt pasniedzot kartupeļus ar sautētiem dārzeņiem.
 3. **Deserts**- Oreo siera kūka, klāt piedāvājot šokolādes mērci.

Galda klāšana pēc ēdienkartes:

- Galdu sāku klāt liekot šķīvi, lai no malas ir atstarpe divu pirkstu platumā.
- Pirms liku piederumus, tos nopulēju ar karstā ūdens tvaiku un dvieli.
- Tad sāku ar nažiem pirmo liekot pamatēdiena nazi.
- Pēc nažiem liku dakšas, pirmo liekot pamatēdiena dakšu.
- Turpināju klāt liekot deserta piederumus.

Galda klāšana pēc ēdienkartes:



Galda klāšana pēc ēdienkartes:

1.



2.



3.



4.



Galda klāšana pēc ēdienkartes:



Galda klāšana pēc ēdienkartes:

- Pēc piederumiem liku maizes šķīvīti, pēc tam sekoja sviesta nazis un sviesta trauciņš.



Galda klāšana pēc ēdienkartes:

- Kad piederumi salikti , ķēros klāt pie glāzēm.
- Glāzes gluži tāpat kā piederumus ir jānopulē.
- Glāzes liku šādā secībā:
 1. Ūdens glāze,
 2. Sarkanvīna glāze (pie pamatēdiena),
 3. Baltvīna glāze (pie zivs ēdiena),
 4. Šampānieša glāze (pie deserta).

Galda klāšana pēc ēdienkartes:



Galda klāšana pēc ēdienkartes:

1.



2.



3.



Galda klāšana pēc ēdienkartes:

- Kad tiku galā ar glāzēm, liku menāžu ar sāls trauciņu pret durvīm.



Galda klāšana pēc ēdienkartes:

- Kā pēdējo liku dekorāciju un lūk šāds bija mans iznākums-



Uzkodu gatavošana:

- Laša tartaram bija nepieciešami šādi produkti:

1. Lasis- 200g
2. Olīveļļa- 10g
3. Soya- 5g
4. Tabasco- 2g
5. Sāls-2g
6. Pipari-2g
7. Balzamiko- 5g
8. Citrona sula- 1/2 no citrona
9. Krēmsiers-150g
10. Saldais krējums-100g
11. Cherry tomāti-100g
12. Ciabata-150g

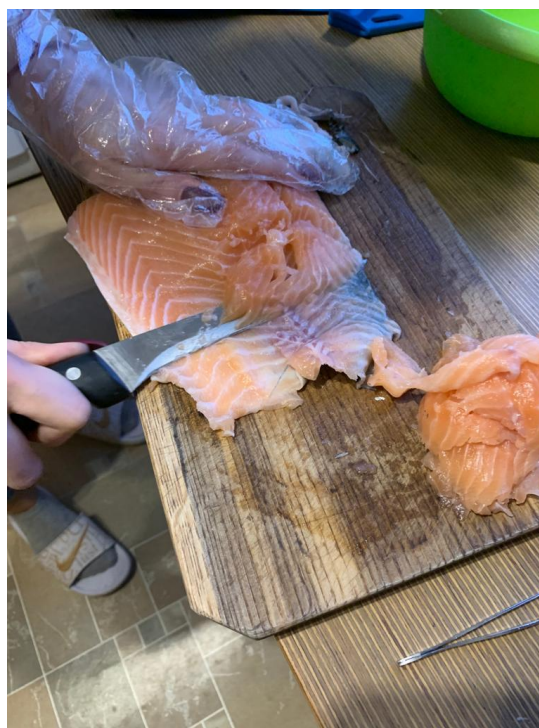
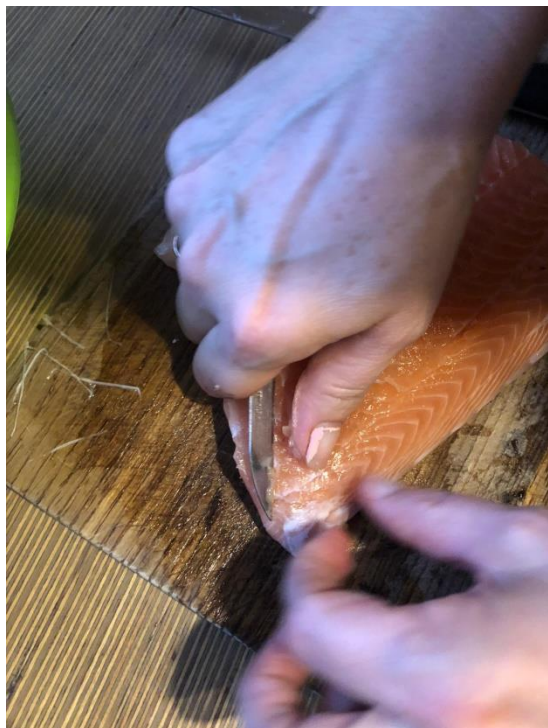


Uzkodu gatavošana:

- **Recepte:**

- Ņemu lasi, izfilēju un izņemu asakas. Sagriežu smalkos kubiņos. Lieku bļodā un klāt lieku olīveļļu, balzamiko, soju, citrona sulu, sāli un piparus.
- Kārtīgi samaisu un atstāju marinēties.
- Tālāk ņēmu mazos cherry tomātiņus, veicu pirmapstrādi, sagriežu divās daļās un liku bļodā klāt liekot balzamiko, sāli un piparus, un atstāju marinēties.
- Tad ņēmu ciabatu un griezu ļoti plānās šķēlēs un liku kaltēties uz 5-10 min 200grādos.

Bildes:



Bildes:



Iznākums:



Pamatēdiena gatavošana:

Nepieciešamie produkti:

1. Cūkgaļa fileja-400g
2. Kartupeļi- 200g
3. Puķkāposts-50g
4. Bietes-100g
5. Brokoļi-50g
6. Sēnes- 200g
7. Krēmsiers-250g
8. Salātu lapas-200g

Pamatēdiena gatavošana:

- **Recepte:**
- Cūkgaļas fileju kārtīgi izklopē.
- Sēnēm veicu pirmapstrādi un tad sagriezu šķēlītēs un liku apcepties uz pannas.
- Pēc tam smērē uz gaļas krēmsieru un pārklāj pāri apceptās sēnes.
- Sarulēju gaļu un saspraudu ar iemiņiem, lai cepšanās laikā netinās vaļā. Gaļu cepu 200g, no sākuma to ietinot follijā.
- Kamēr gaļa cepās, ķēros klāt pie dārzeņiem, tiem veicu pirmapstrādi un tad griezu ar speciālu rīvi sev tīkamos gabaliņos.
- Kad dārzeņi sagatavoti cepšanai liku tos uz pannas un kopā ar gaļu tos sautēju cepeškrānī.

Bildes:

1.



2.



3.



4.



5.



6.



Bildes:



Iznākums:



Deserta gatavošana:

- **Nepieciešamie produkti:**

1. Oreo cepumi- 4 pakas
2. Sviests-100g
3. Želatīns-15g
4. Mascarpone-500g
5. Saldais krējums-150g
6. Cukurs-3ĒK
7. Vanīlas cuurs-1 tējkarote
8. Citrons-1gab.

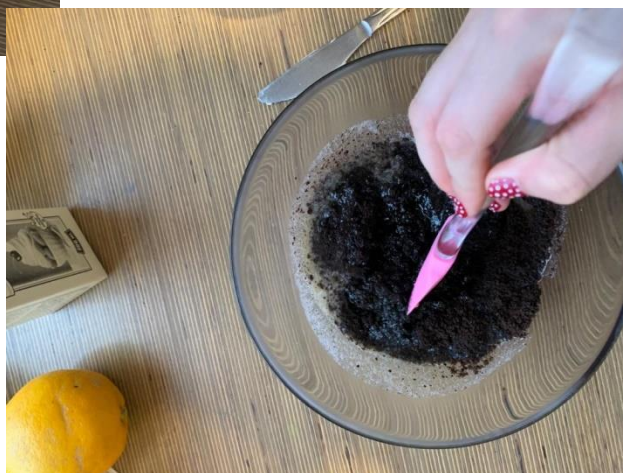
Deserta gatavošana:

- **Recepte:**
- Gatavoju pamatni-Atdalīju "Oreo" cepumus no krēma. Sasmalcināju 3 paciņas cepumu līdz pulverveida konsistencei.
- Pievienoju izkausētu sviestu un maisīju līdz viendabīgai masai. Lieku formā un izlīdzināju, ar rokām cieši piespiežot pie pamatnes. Lieku trauku ledusskapī atdzesēties, tikmēr gatavoju siera masu.
- Apleju želatīnu ar aukstu ūdeni, lai uzbriest.
- Saldajam krējumam pievienoju cukuru, vaniļas cukuru un uzputoju līdz putukrējuma masai. Tad pievienoju maskarponi, "Oreo" cepumu pildījumus, rīvētu citrona miziņu un citrona sulu no 1/2 citrona. Sakūlu līdz viendabīgai masai.
- Izkausēju uzbriedināto želatīnu verdoša ūdens peldē un pielēju to masai. Želatīnu iemaisīju masā un lēju masu formā.

Bildes:



Bildes:



Bildes:



Bildes:



Bildes:



Iznākums:



Novēlējums:

- Nāc, Ziemassvētku naktī ieklausies,
Kad debesis sniega dzirnavas maļ,
Mums cerība laimes pakavus
No zvaigžņu mirdzuma kaļ.
- Priecīgus ziemassvētkus un Laimīgu jauno gadu!



PALDIES PAR UZMANĪBU!