

PATRĪCIJA JASINSKA
E17-5/6
4.KURSS
AUDZINĀTĀJA:INGA KURŠA
ZIEMASSVĒTKI

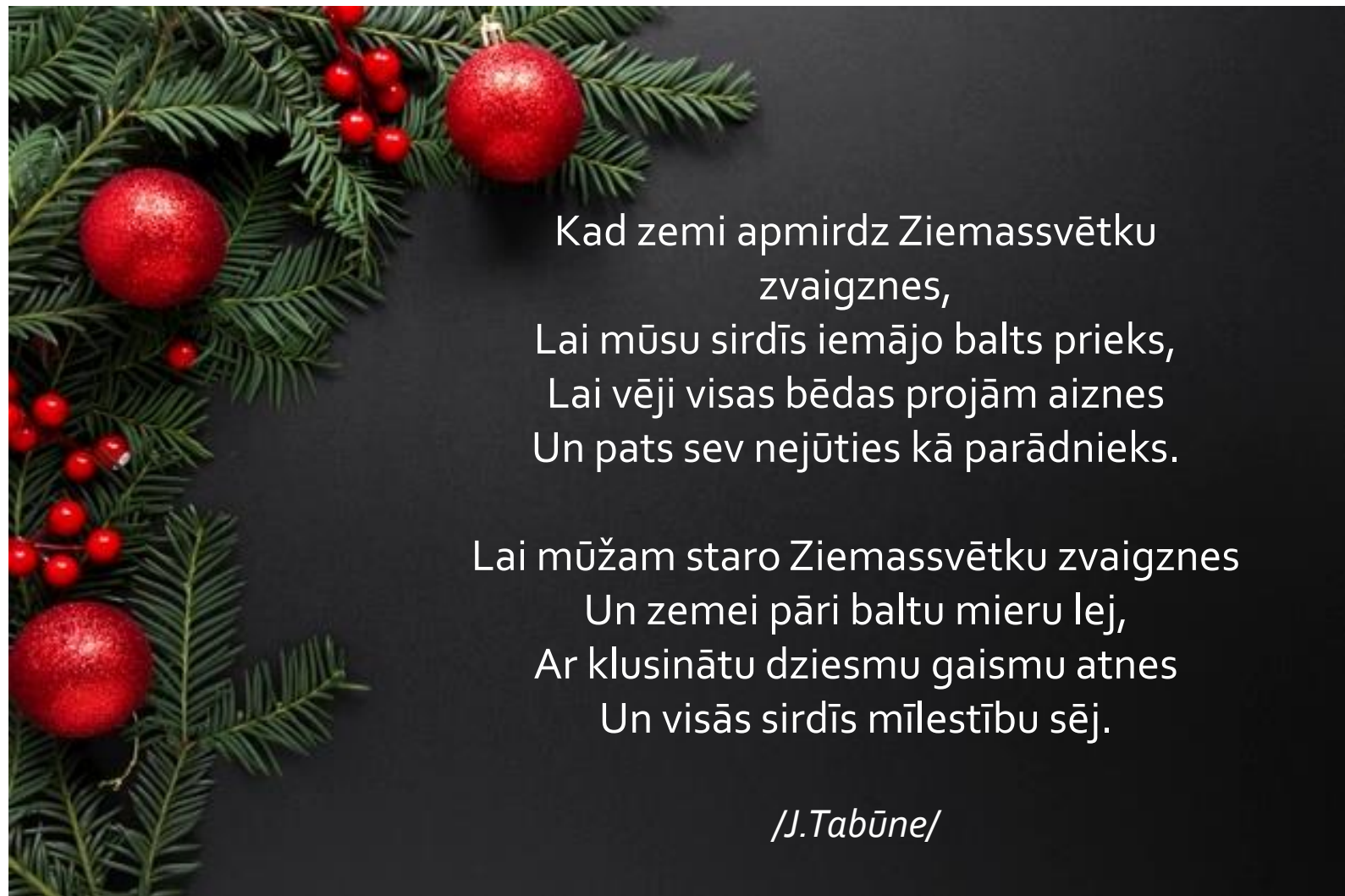
Ziemassvētki

Kāpēc,izvēlējos tieši šos svētkus?

Jo manai ģimenei šie ir ļoti svarīgi un nozīmīgi svētki. Parasti,šajos svētkos,mūsu mazās ģimenītes salasās vienvietus un veido lielu un kuplu saimi. Visi kopā dodamies uz baznīcu,klājam galdu,cepam pirādziņus un cepumus,bet šogad dēļ Covid katrs palikām savās mājās,bet ,tomēr,tas netraucēja sarīkot mājīgus un sirdi sildošus svētkus.

Velos novēlēt katram RTRIT skolotājam,audzēknim un darbiniekam-tik pat ģimeniski mīlus un mājīgi siltus šos svētkus, kā man! Lai smaids ne brīdi nenoplok un asaras-ir tikai no laimes.





Kad zemi apmirdz Ziemassvētku
zvaigznes,
Lai mūsu sirdīs iemājo balts prieks,
Lai vēji visas bēdas projām aiznes
Un pats sev nejūties kā parādnieks.

Lai mūžam staro Ziemassvētku zvaigznes
Un zemei pāri baltu mieru lej,
Ar klusinātu dziesmu gaismu atnes
Un visās sirdīs mīlestību sēj.

/J.Tabūne/

Svētku galda
klāšana.



Svētku galda klāšanas secība:

- Atbīdam krēslus.
- Noslaukām galdu ar lupatiņu uz šķīvīša.
- Uzklājam galdautu, izlīdzinām to.
- Centrēti liekam apakššķīvi, divu pirkstu platumā no galda malas.
- Liekam piederumus, kas iepriekš nospodrināti: vispirms nažus, tad dakšas, desert dakšiņas.
- Blakus dakšām liek maizes šķīvi.
- Tad uz maizes šķīvja, liek sviesta nazīti.
- Liek ūdens glāzes.
- Liek vīna glāzes.
- Galda kreisajā pusē liek menāžu ar sāli vērstu uz durvju pusi.
- Labajā pusē novieto dekorāciju.
- 2 cm virs dakšām liek galda kartes.
- Virs maizes šķīvja liek sviesta trauciņu.
- Uz apakššķīvja liek salocītu salveti.
- Piebīda krēslus.

**Izvēlētais
pamatēdiens:**
Cūkgaļas veltnītis ar
ķiršiem, ķiršu-balzāma
mērci, mandarīnu
salātiem.



Tehnoloģiskā karte:

N.k.p.	Izejvielas nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 2 porc., kg	
		Bruto	Neto	Bruto	Neto
1.	Cūkgaļas kakla karbonāde	230	230	0.460	0.460
2.	Ķirši(saldēti)	50	50	0.100	0.100
3.	Rozmarīns	2	2	0.004	0.004
4.	Sāls	1	1	0.002	0.002
5.	Pipari	2	2	0.004	0.004
6.	Balzāms	25	25	0.050	0.050
7.	Sojas mērce	20	20	0.040	0.040
8.	Olīveļļa	30	30	0.060	0.060
9.	Kanēlis	2	2	0.004	0.004
	Piedevas:				
10.	Kartupeļi (Agata mazie)	120	120	0.240	0.240
11.	Rozmarīns	1	1	0.002	0.002
12.	Ķiploks	5	3	0.010	0.006
13.	Sāls	2	2	0.004	0.004
14.	Pipari	2	2	0.004	0.004
15.	Sviests	10	10	0.020	0.020
16.	Olīveļļa	10	10	0.020	0.020
17.	Šampinjoni	30	30	0.060	0.060
	Mērcei				
18.	Ķirši (saldēti)	80	80	0.160	0.160
19.	Balzāms	20	20	0.040	0.040
20.	Kanēlis	3	3	0.006	0.006
21.	Rozmarīns	3	3	0.006	0.006
	Salātiem				
22.	Salātu mix	80	80	0.160	0.160
23.	Tomāti (cherrie)	30	30	0.060	0.060
24.	Mandarīni	60	30	0.120	0.060
25.	Olīveļļa	20	20	0.040	0.040
26.	Pipari	3	3	0.006	0.006
27.	Sāls	2	2	0.004	0.004

Pagatavošanas gaita:

- 1. Kakla karbonādes šķēli pārklāj ar pārtikas plēvi un kārtīgi izklopē.
- 2. Kad karbonāde ir izklopēta,tai no malas liek sasaldētus ķiršus.
- 3. Tad sāk locīt,vispirms,ielokam sānu malas un tad malu,kurai vistuvāk atrodās ķirši,pēc tam sarulē un iegust veltnīti.
- 4. Pārliet gatavos veltnīšus traukā,kur marinēt,tiem pievieno-rozmaīrnu,piparus,sāli,sojas mērci,kanēli,balzāmu un olīveļļu.
- 5.Iemaisa,pārklāj ar pārtikas plēvi un liek ledusskapī.
- 6.Kartupeļus kārtīgi nomazgā un liek vārīties,līdz tie ir gatavi,pēc tam nolej ūdeni un dot nedaudz atsalt.
- 7.Tad sagatavojam šampinjonus,tos vispirms noskalo,tad pārgriež uz pusēm un katrā
- pusē ar nazi veidojam rakstu. Iegriež pavisam nedaudz,lai sampinjons neizjūk.
- 8.Tiram mandarīnu, vispirms, to atbrīvojam no miziņas,tad katru daiviņu no plēvītes,iegūstot tīru mandarīna fileju. (šo procedūru veic tikai ar vienu mandarīnu)
- 9.No atlikušajiem mandarīniem, notīra mizu, izspiež sulu,kurai pievienojam-olīveļļu,sāli,piparus un kārtīgi samaisa.
- 10. Tomātus nomazgā un pārgriež uz pusītēm.
- 11.Ķiploku atbrīvo no miziņas.
- 12.Nelielā kastrolītī ieber ķiršus,tiem pievieno balzāmu,kanēli un rozmarīna zariņu,liek vārīties. Vāra tik ilgi,līdz sāk sabiezēt.
- 13.Atdzisušos kartupeļus prgriežam uz pusēm, un tad iegūto pusi, vēl uz pusēm,tadejādi iegūstot daiviņas.
- 14.Liet sildīties pannu,kad tā ir uzkarsusi,uzlej eļļu un liek gaļas veltnīšus cepties,līdz tie ir gatavi un brūnganīgi no ārpuses.
- 15.Ķiploka daivu pārspiež ar nazi.
- 16.Tīru pannu liek uzsilt,uz tās uzlej eļļu un kad tā ir uzsilusi,liek kartupeļu daiviņas,pārspiesto ķiplpoku,rozmarīnu un sviesta gabaliņu.Cep līdz kartupeļi paliek zeltaini un ar kraukšķīgu miziņu.
- 17.Tur pat, pie kartupeļiem,kad tie ir gandrīz gatavi, pievieno šampinjonus un apcep līdz maigai, zeltītai nokrāsai.
- 18. Uz porcijas šķīvja izvietojam salāta mix lapas,tur ieleikam tomātu pusītes un mandarīnu šķēlītes,visu pārlejot ar mandarīnu mērci.
- 19.Blakus, izvieto apceptās kartupeļu daiviņas un tad, liek arī gaļas veltnīšus, kurus pārlej ar ķiršu mērci, un visbeidzot, liek šampinjonus.
- 20.Ēdiens ir gatavs!Lai labi garšo!

Izvēlētais deserts:
Biezpiena bumbiņa ar
drūpstoša cepuma
pamatni un šokolādes
augšīņu.



Tehnoloģiskā karte:

N.k.p.	Izejvielas nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 2 porc., kg	
		Bruto	Neto	Bruto	Neto
1.	Biezpiens	50	50	0.100	0.100
2.	Cukurs	25	25	0.050	0.050
3.	Vanilīna cukurs	3	3	0.006	0.006
4.	Želatīns	1	10	0.020	0.020
5.	Kanēlis	3	3	0.006	0.006
6.	Saldais krējums	15	15	0.030	0.030
7.	Sviests	20	20	0.040	0.040
8.	Piena šokoāde	50	50	0.100	0.100
9.	Mellenes	7	7	0.014	0.014
10.	Dehidrēto ķiršu pulveris	2	2	0.004	0.004
11.	Šokolādes dekors	2	2	0.004	0.004
12.	Rozmarīns	2	2	0.004	0.004
13.	Cepumi	50	50	0.100	0.100

Pagatavošanas gaita:



- Pagatavošanas gaita:
- 1. Cepumus ievieto maisā, to pārklāj ar dvieli un tad ar virtuves āmuru, kārtīgi izklopē, līdz iegūstam cepumu drupatas.
- 2. Ūdens peldē izkausē sviestu un to pievieno pie cepumu drupatām un kārtīgi izmaisa.
- 3. Gatavo cepumu masu lieka silikona formiņās kārtīgi piespiežot un tad novieto ledusskapī un 15 min.
- 4. Saldo krējumu saputo ar cukuru un vaniļina cukuru.
- 5. Aplejam želantīnu ar aukstu ūdeni un pagaidām līdz tas ir uzbriedis.
- 6. Putukrējumam pievieno biezpienu un kanēli kārtīgi iemaisa.
- 7. Želantīnu izkausē ūdens peldē un tad pievieno biezpiena masai.
- 8. Gatavo masu lej formiņās un liek ledusskapī sastingt uz 10min.
- 9. Ūdens peldē izkausejam šokolādi.
- 10. Gatavo biezpiena krēmu un cepumu pamatni atbrīvo no formas un liek uz šķīvja-cepuma pamatne apakšā un biezpiena krēms pa virsu.
- 11. Tad bumbiņu pārlejam ar izkausēto šokolādi, un dekorējam ar mellenēm, rozmarīna lapiņām, ķiršu pulveri.
- 12. Uz šķīvja izkaisam ķiršu pulveri un šokolādes dekorus.
- 13. Lai labi garšo!

PALDIES PAR UZMANĪBU!

