

Jaunā gada Vakariņas

Valters kārlis Plīkša E19-⁵/₆ 2.kurss

Inga Kurša

Saturs

Pamatēdiena sagatavošana

Deserta pagatavošana

Galda klāšana

Dzejolis un novēlējums

Pamatēdiens-Cūkas pavēderes cepetis

Vajadzīgie produkti

Cūkas Pavēdere-1,5kg

Sīpoli-5(vidēja izmēra)=400g

Ķiploki-viena galva=24g

Lauru lapas-2gab

Sāls-20g

Pipari-5g

Burkāni-500g

Wiskijs-50ml

Zvaigšņu anīss-2gb 3gr

Ūdens-1l

Cūkas Pavēderes Pagatavošana



Cūkas pavēderi izņem no iepakojuma, un ar nazi visu ādu rūpīgi noskrāpē no matiem un citiem pārpalikumiem

Pēc tam cūkas pavēderi apstrādā nogriežot lieko ādu, gaļu kā arī taukus



Tālāk ar naža galu ādā iegriež dimantiņus, Tos iesāla ņemot šķipsnas ar sāli un berot starp ādas dimantiņiem.



Buljona veidošana no parpalikušās gaļas

Gaļu un ādu kas nogriezta no cūkas sagriež smalki un apcep uz pannas līdz brūns



Kamēr gaļa cepas, nomizo un rupji sagriež 2 sīpolus, kā arī 4 ķiplok daivas un liek katlā cepties līdz brūngans,

Kad gaļa brūna to pievienot apceptajiem dārzeņiem

Atstāt vārīties uz 45 min minūtēm

Pievieno Fenheļa sēklas dažas smaržīgos piparus, un dažas lauru lapas, pēc tam 1l ūdens



Cūkas Pavēderes Pagatavošana

Pannā apcep 2 vidēji rupji sagrieztus sīpolus un 3 ķiploka daivas, kā arī salmiņos sagriezt burkānus 3.

Liek tos uz pannas un apcepj, kad dārzeņi gandrīz beiguši cepties pievieno 50ml viskija, to kad sāk vārīties aizdezina, jeb noflombē.

Kad tas izdarīts vissu ieber cepjamajā pannā, un to liek uz uguns, dārzeņus paņem malā un liek iekšā cūku ar ādu uz leju

Un dažas minūtes pacepj lai āda būtu kraukšķīga

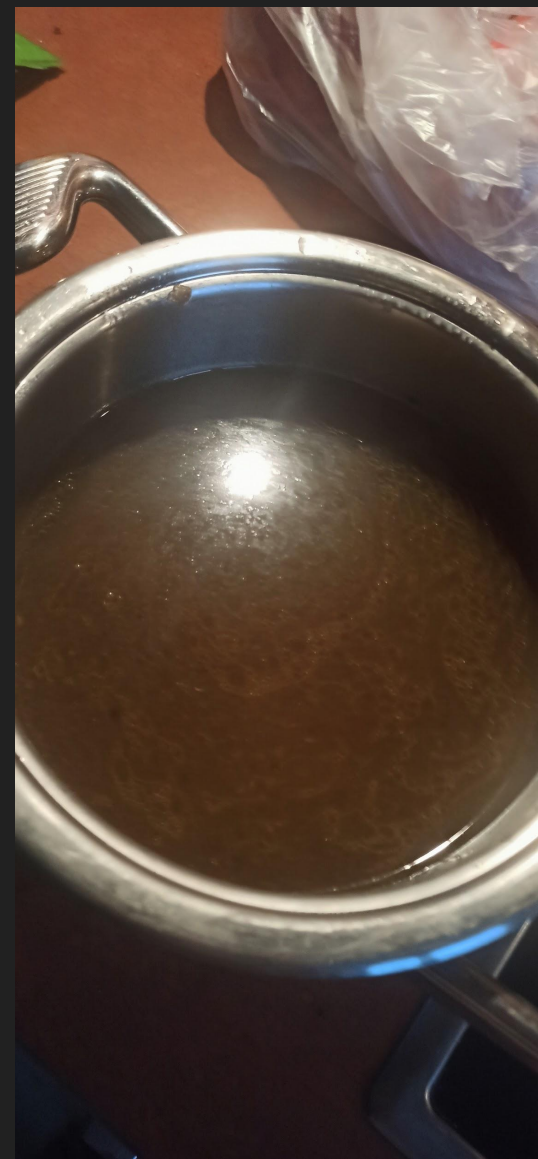
Tad gaļu apgriež



Buljona veidošana no parpalikušās gaļas

Kad buljons 45minūtes vārijies, ņem sietiņu un izkāš buljonu

Kad buljons izkāsts to uzkarsē 2 minūtes līdz verodšs



Cūkas Pavēderes Pagatavošana

Kad buljons vārās to noņem uz lej apkārt cūkas pavēderi.

Tad to liek uz plīts un liek buljonam sasniegt vārīšanās temperatūru

Pie cūkas lej $\frac{3}{4}$ no visa buljona, pievieno fenheļa sēklas, 2 zvaigžņu anīsus, fenheļa sēklas.

Tad cūkas pavēderi liek cepeškrāsnī uz 155grādiem 2stundas.



Kartupeļu fondanti

9 vidēja izmēra kartupeļi

Sviests-200gr

Atplikušais $\frac{1}{3}$ buljons

Sāls-3g

Pipari-2g

Kartupeļu Fondanti

Kartupeļu fondanti ir ļoti populārs kartupeļu pagatavošans veids Francijā.

Tos sagriež cilindros apcepj un tad vāra buljonā



Kartupeļu fondantu pagatavošana

Kartupeļus nomazgā un tad nogriež augšu un apakšu lai veidotu cilindrisku formu.

Tad tos nomizo un nomazgā no visām smiltīm

Tad kartupeļus liek uz pannas ar 20g sviestu lai apceptu augšas un apakšas.

Tad kartupeļiem pievieno sviestu, 1 sagrieztu ķiploka daiviņu, 150g sviestu un pacepj 2 minūtes tad pievieno buljonu, silda līdz buljons sāk vārīties tad to liek krāsnī uz 50 minūtem kopā ar cūku



Desserts- Rupjmaizes un dzērveņu kārtojums

Rupjmaize-9 šķēles

Dzērvenes-500g

Cukurs-100g

Ūdens-150ml

Saldais Krējums-250ml

Vaniļas cukurs

Desserta Pagatavošana

Rupjmaizi-sagriež ļoti mazos kubiņos, tad apcepjk līdz kraukšķīgs tad blenderī sablenderē līdz ļot mazos gabaliņos

Tad 500g ar rudeni salasītām svaigām dzērvenēm 100g cukura un 150ml ūdens

Tad to vāra līdz džema konsistecei, kad tas sasniegts nes ārā līdz auksts.

Tad rīvmaizi apcepj uz pannas



Cūkas Pavēderes Pagatavošana

Kad cūka izcepta to izņem un liek uz paplātes un atpakaļ krāsnī,

Pārpalikumus no buljona un kas ir palicis cepampannā, izlej caur sietu un ielej mērces katliņā, kopā ar mazliet sinepēm, Kad tas reducējies pievieno sviestu un maisa līdz izveidojas mērce.



Cūkas pavēderes servēšana

Cūkas pavēderi griež 4-3cm biezās šķēlēs ar kraukšķīgo ādu.

Tad uz šķīvja liek 2 kartupeļu fondantus, tad liek blakus šķēli ar cūku. Tad uz fondantiem liek skābo krējumu kam virsū uzber kūpināt papriku un sāli.

Tad liek cūkas šķēli ar ceptajiem burkāniem, tad pievieno tomātiņus. Kā arī taisīto mērci.



Desserta pasniegšana

Desertu es pasniedžu glāzēs.

Liekot dzērveņu džemu tad liek mazliet rupjmaizes un tālāk liek cik vien kārtas vēlās.

Tad pabeidz ar putukrējumu, piparmētru lapu, 2 dzērvenes un apber ar mazliet rupjmaizi.



Galda Klāšana



Galda saklāšana

Vispirms galdam atbāda krēslus



Galda saklāšana

Galdu nomazgā lai ir tīrs



Galda saklāšana

Galdam uzliek galdautu

Tad uzliek šķīvjus



Galda Saklāšana

Galdā liek dakšas un nažus katrā pusē



Galda Saklāšana

Pievieno mazos šķīvīšus



Galda Saklāšana

Tad pievieno vīna glāzes

Kā arī sāls un piparu dzirnaviņas



Galda saklāšana

Tad pievieno dekorus



Dzejolis un novēlējums

Sivēns lēni projām iet, aiz viņa paliek dubļi vien

Lai tikai dzīve saista mūs un siltums, kas kūst,

Lai veiksmes pilns ir Jaunais gads,

Un dubļus vairs nav jāvāc!

Lai jums šogad

Lai šis gads jums visiem ir veselīgs un jauks, un lai tuvākajā laikā atverās mūsu mīļais RTRIT.

Laimīgu visiem jauno gadu





Paldies par uzmanību!