



Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums

Diāna Vlaščenko, E18-7/8, 3.kurss
Audzinātāja – Margarita Rjahovska

Šie ēdieni ir raksturīgi
pareizticīgajiem.

Tieši šie ēdieni katru gadu
Lieldienās ir uz manas ģimenes
galda.

“ Lai būtu sārti vaigi, Lieldienu
rītā pirms saullēkta jāapēd vismaz
13 dzērveņu ogu. ”



Biezpiena deserts “nacxa”

N.p.k.	Produktu nosaukums	Mērv.	Produktu ielikuma norma, g	
			Bruto	Neto
1.	Biezpiens	g	505	500
2.	Cukurs	g	125	125
3.	Vanilīna cukurs	g	16	16
4.	Krējums 20-25%	g	125	125
5.	Sviests	g	100	100
6.	Rozīnes	g	125	160
7.	Rieksti	g	125	125
8.	Marmelāde	g	150	150
	Iznākums :			1301

Pagatavošana

1. Biezpienu izberžam caur sietu.
2. Atsevišķā bļodā sajaucam krējumu ar cukuru un vaniļas cukuru, maisa līdz cukurs izkūst.
3. Pie krējuma pievienojam biezpienu, sviestu (mīkstu) un labi samaisam viendabīgā konsistencē.
4. Rozīnes pārlasa un aplej ar karstu ūdeni pēc 10 minūtēm nolej ūdeni un ļauj mazliet apžūt.
5. Sasmalcina riekstus.
6. Riekstus un rozīnes pievieno biezpiena masai.
7. Uz šķīvja liek formu, tajā ievieto iekšā marli un lej iekšā biezpiena masu.
8. Marles maliņas pārklāj pāri biezpiena masai un virsū uzliek kādu smagumu.
9. Šī konstrukcija ir jānovieto vēsā vietā un jāuzglabā 10-12 h, šķidrumu, kas notek, periodiski jānolej.
10. Biezpiena desertu izņem no formas un rotā ar marmelādi.







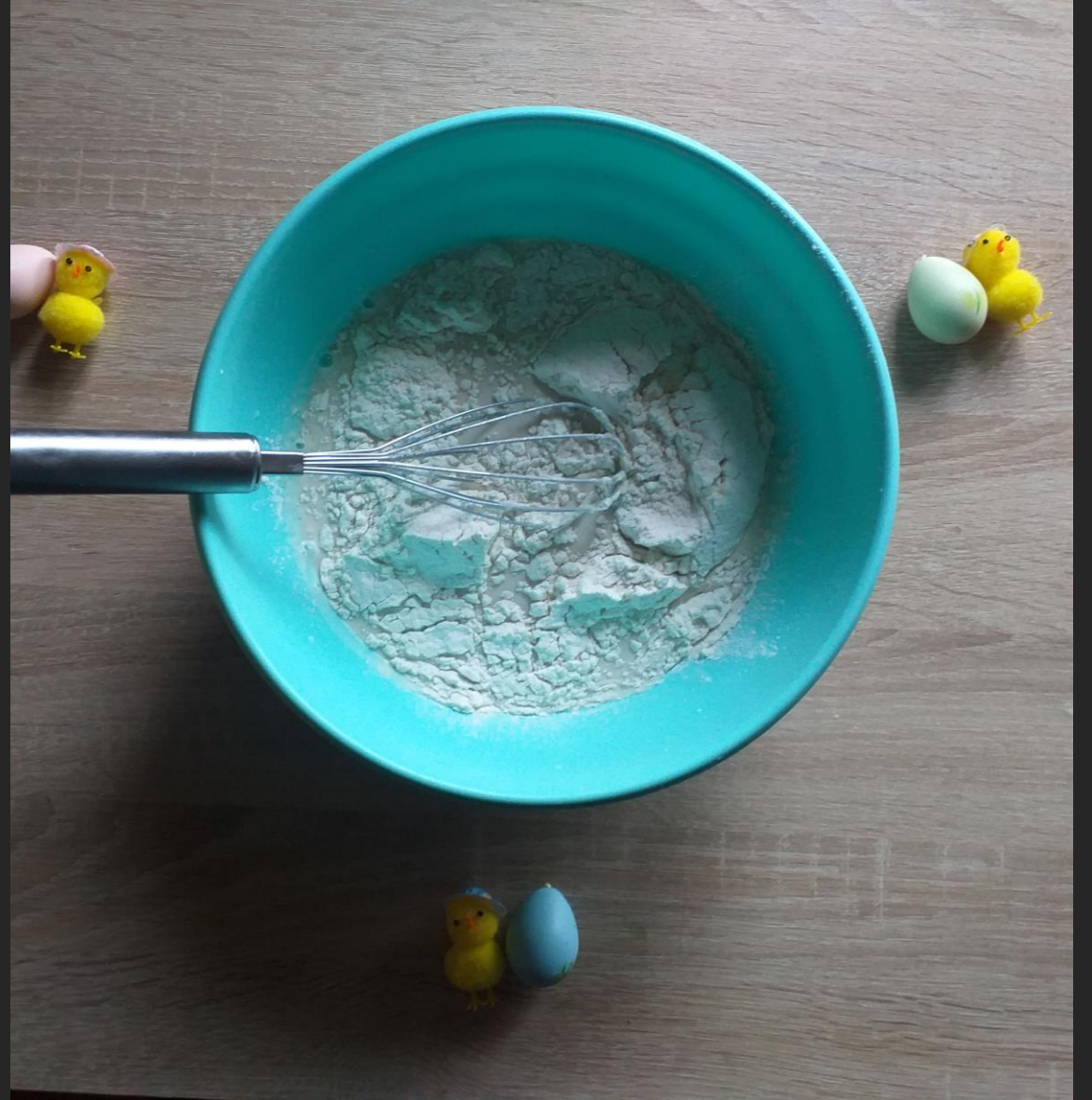


Kuličs

N.p.k.	Produktu nosaukums	Mērv.	Produktu ielikuma norma, g	
			Bruto	Neto
1.	Milti	g	600	600
2.	Raugš	g	10	10
3.	Piens	ml	500	500
4.	Olas	gb	5	200
5.	Sviests	g	100	100
6.	Rozīnes	g	100	100
7.	Cukurs	g	100	100
	Glazūrai :			
8.	Olu baltums	gb	2	54
9.	Pūdercukurs	g	180	180
10.	Sāls	g	1	1
11.	Marmelāde, rieksti	g	150	150
	Dekoram :			
12.	Biezpiens	g	150	145
13.	Pūdercukurs	g	80	80
	Iznākums :			1610/255

Pagatavošana

1. Traukā ieber raugu, 1 tējķ. cukura, ielej siltu pienu un ieber miltus, masai ir jābūt ne ļoti biežai, kā šķidrš krējums, masai uzliek virsū pārtikas plēvi un liek siltā vietā 20-30 min.
2. Mīkstu sviestu samaisa kopā ar atlikušo cukuru.
3. Bļodā liek dzeltenumus, saputo un pievieno dzeltenumus un sviestu rauga masā, samaisa.
4. Šai masai pievieno izsijātus miltus ar sāli un izmīca mīkstu mīklu, tad šo mīklu ievieto bļodā un liek siltā vietā 1,5-2 h, lai tā palielinās.
5. Rozīnes pievieno mīklai, samaisa un liek vēl uz stundu siltā vietā.
6. Mīklu saliek sagatavotās formās, uzklāj pārtikas plēvi un atstāj vēl uz 1 h.
7. Cepeškrāsnī uzsilda līdz 190C, 1 olu dzeltenumu sakul kopā 1-2 ēdamķ. piena un apsmērē ar to, kuliču augšinas.
8. Liek cepeškrāsnī cep 190C 15 min., tad temperatūru samazina līdz 165C un cep vēl 20-30 min.
9. Glazūrai : atdzesētu olu baltumus saputo ar sāli līdz baltām putām, tad pievieno pakāpeniski cukuru līdz masa kļūst "spīdīga".
10. Kuliča augšinu iemērcē glazūrā un rotā ar riekstiem un marmelādi.
11. Dekorām : biezpienu izberž caur sietu, pievieno pūdercukuru, samaisa un veido zaķi, rotā.















Izmantotā literatūra

1. Vecmāmiņas recepšu grāmata.
2. Mammas un manas zināšanas.
3. <https://www.google.lv/> (fotoattēli)

Paldies par uzmanību!

