

PIKC VSIA „Rīgas Tūrisma un radošās industrijas
tehnikums” Preiļu struktūrvienība
Pārtikas produktu ražošanas un ēdināšanas nodaļa
Lieldienu konkurss

**“Mans Lieldienu ēdiens”
“Pavasara ligzdiņa”**



■

**Valters Grigals, 3.kurss
P-E 18 ½ grupa
“Pavārs”**

Grupas audzinātāja: Inga Proma

Saturs

- ▶ Kas ir Lieldienas?
- ▶ Nepieciešamās izejvielas ēdienam :”Pavasara ligzdiņa”.
- ▶ Ēdiena gatavošanas process
 - ▶ Šokolādes ligzdiņas veidošana
 - ▶ Pūpola gatavošana
 - ▶ Biezpiena masas gatavošana olām
 - ▶ Biezpiena olu gatavošana
 - ▶ Dekorēšana
 - ▶ Secinājumi
 - ▶ Tehnoloģiskā karte
 - ▶ “Pavasara ligzdiņas” gatavošanas gaita
 - ▶ “Pavasara ligzdiņa” gaida Lieldienas!



Kas ir Lieldienas?

Lieldienas ir svarīgi kristiešu svētki, kuros tiek svinēta Jēzus Kristus augšāmcelšanās trešajā dienā pēc krustā sišanas, kas, pēc kristīgās tradīcijas, ir notikusi laika posmā starp 27. un 33. gadu. Lieldienas ievada Klusā nedēļa ar Pūpolu svētdienu, Zaļo ceturtdienu, Lielo piektdienu un Kluso sestdienu, bet svētdienā tiek atzīmētas Pirmās Lieldienas. Otrās Lieldienas ir nākamās nedēļas pirmdiena. Katrai dienai ir īpaša nozīme. Arī mūsu ģimenē Lieldienas tiek svinētas un gatavoti īpaši Lieldienu ēdieni. Maksimāli cenšamies, izmantot ēdiena gatavošanā pašu izaudzēto produkciju- augļus, dārzeņus, vistu olas, pākšaugus, zaļumus.

Ar vienu no šādiem ēdieniem, gribu padalīties arī ar Jums.



- ▶ No vizbulītēm ,pūpoliem un zālēm,
No bērzu pumpuriem šis laiks ir austs,
Ko Lieldienas ir atnesušas plaukstās,
Mūs aicinot gan priecāties ,gan mīlēt,
Un pašiem mīlestību paust.
- ▶ Glabāsim Lieldienu saulīti sirdīs,
Glabāsim Lieldienu prieku arvien,
Lai pazūd tumsa, kas dvēseles tirdī.
Lieldienu saule lai atspīd arvien.



Lieldienu ticējums vēsta: "Ja vēlies laimi, Lieldienu rītā
pirmais izej ārā".

Mans moto: "Būsim laimīgi katru dienu!"

Nepieciešamās izejvielas ēdienam: ”Pavasara ligzdiņa”

- ▶ Biezpiens
- ▶ Skābais krējums
- ▶ Cukurs
- ▶ Želatīns
- ▶ Šokolāde - tumšā un baltā
- ▶ Rieksti- mandeles
- ▶ Marmelāde- citronu
- ▶ Smiltsērķšķu marmelāde
- ▶ Spinātu drupačas šķivja rotāšanai



Šokolādes ligzdiņas veidošana



- *Ūdens peldē izkausē šokolādi, pilda konditorejas maisiņā
- *pielej bļodiņā aukstu ūdeni un ar konditorejas maisiņu spiež šokolādes masu, veidojot ligzdiņas formu.
- *kad šokolāde atdzisusi, izņem no ūdens, nosusina



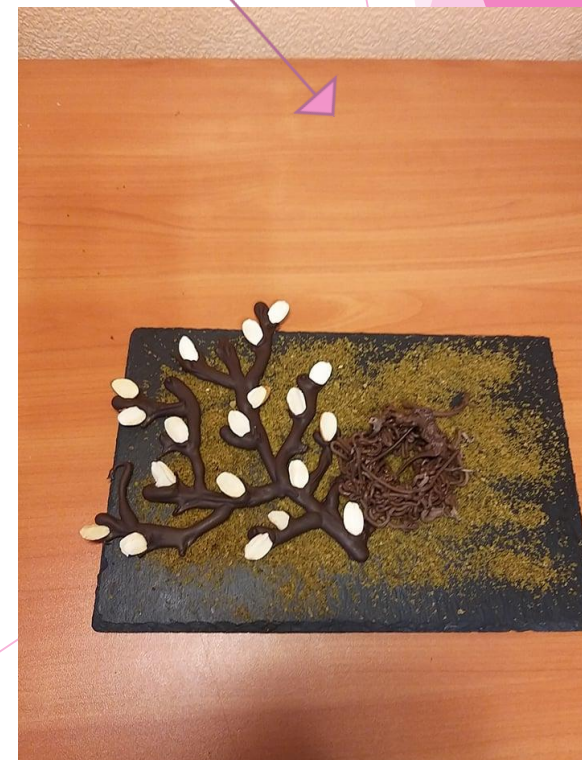
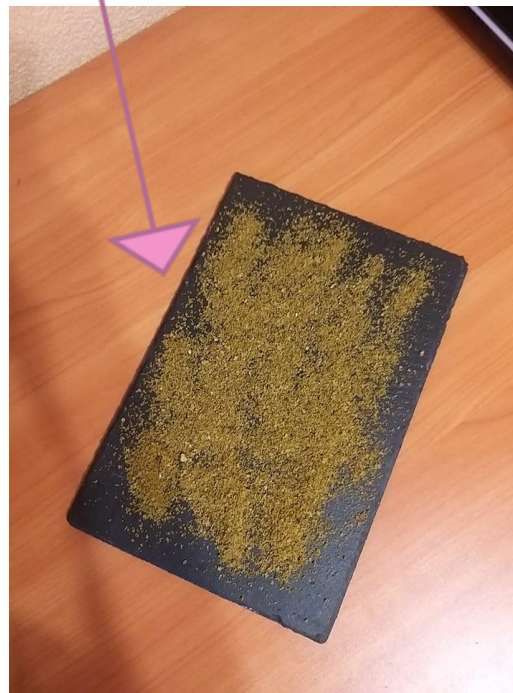
Pūpola gatavošana



*No siltas šokolādes masas, uz silikona paklājiņa ar konditorejas maisiņu izspiež koka - pūpola zaru, ko rotā ar mandeļu pūpoliņiem.

*Kad šokolādes koks atdzisis un šokolāde sacietējusi, noņem no paklājiņa un liek uz akmens paplātes, kas noklāts ar spinātu biskvīta drupačām, kas atgādina pavasara zālīti

*Šokolādes pūpola zaru un ligzdiņu liek uz rotātās akmens paplātes



Biezpiena masas gatavošana olu pagatavošanai

*Bļodā ieliek biezpienu, kas iepriekš blenderī sablenderēts ar cukuru

*biezpienam klāt pievieno skābu krējumu un puto

*puto tik ilgi, kamēr masa dubultojas

*pievieno ūdens peldē izkausētu želatīnu un iemaisa to masā, pievieno samaltus riekstus

*kad masa atdzisusi, veido no tās biezpiena olas

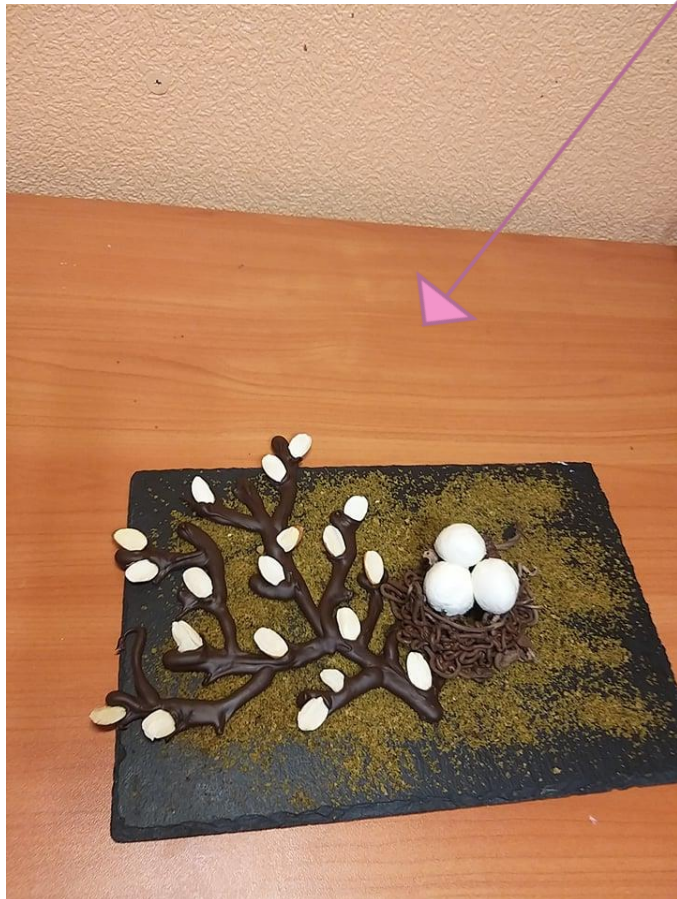


Biezpiena olu gatavošana

*No biezpiena masas ar rokām veido nelielas oliņas, kuras liek iekšā ligzdiņā

*lielākajai olai, nogriež 1/3 un ar karotīti izņem vidiņu, kurā iepilda mājās gatavotu smiltsērķšķu marmelādi, kas atgādina olu dzeltenumu

*un pievieno klāt ligzdiņai



Dekorēšana

*Dekorēšanas noslēgumā izveido no marmelādes konfektēm labajā pusē saulīti

*zem ligzdiņas novieto zemeņu kauslapiņas, jo pavasaris klāt.



“Pavasara ligzdiņa” gaida Lieldienas!





Secinājumi

- ▶ “Pavasara ligzdiņas” pagatavošanā izmantoju radošu domu, kāda varētu izskatīties Lieldienu glezna ar gardu maltīti, kas kļūtu par tradicionālu Lieldienu ēdienu mūsu ģimenē.
- ▶ Sava Lieldienu ēdiena pagatavošanā izmantoju obligātos produktus- biezpienu(olu gatavošanā); riekstus(olu masā malti rieksti tika pievienoti un pūpola zariņos bija mandeļu pusītes); marmelāde(olas dzeltenuma veidošanai izmantota mājās gatavota smiltsērķšķu marmelāde un saulīte veidota no marmelādes konfektēm).
- ▶ Radošajam ēdienam tika piešķirtas krāsas: balts(no biezpiena un pūpolīši); dzeltens(saule un olu dzeltenums); zaļš(mājās audzētu spinātu cepta biskvīta drupačas un zemeņu kauslapiņas rotājumā); brūns(baltās un melnās šokolādes apvienojums pūpoliņa zaros)
- ▶ Šis ēdiens ir radošs darbs un tas ir ģimenes ēdiens, esam katoļi un labprāt gan ikdienā, gan svētkos uzturā izmantojam biezpienu, olas, mājās audzētu produkciju.
- ▶ Lai labi garšo! Izmēģiniet arī Jūs!

Tehnoloģiskā karte

Nr.	Izejvielu nosaukums	Izejvielu ielikums norma 1 porcijām, g	
		Bruto	Neto
1.	Biezpiens	200	200
2.	Krējums	50	50
3.	Pūdercukurs	50	50
4.	Želatīns	10	10
5.	Šokolāde- balta, melna	100	100
6.	Smiltsērķšķu marmelāde	5	5
7.	Vaniļas cukurs	5	5
8.	Marmelādes konfektes	10	10
9.	Rieksti - mandeles	20	20
10.	Spinātu drupačas- rotāšanai	7	7
Izejvielu svars		457	457



“Pavasara ligzdiņas” gatavošanas gaita

1. Saputo krējumu, pakāpeniski pieliek pūdercukuru, vaniļas cukuru, sablenderētu biezpienu, kādu minūti puto kopā visu masu un beigās pievieno uzbriedinātu un izšķīdinātu želatīnu, sasmalcinātus riekstus. Visu samaisa un liek nedaudz sastingt.
2. No šīs masas izveido olas un liek atdzesēties ledduskapī kādas 20 minūtes.
3. Šokolādi izkausē, pilda konditorejas maisiņā un spiežot veido pūpolu zarus. Kamēr šokolāde vēl silta, sagriež mandeles uz pusēm un veido baltus pūpolīšus, iespiežot tās šokolādes masā. Liek atdzist kādas 30 min.
4. No šokolādes masas veidojam arī ligzdiņu. Bļodā ielejam aukstu ūdeni. Šilto šokolādes masu ar konditorejas maisiņu spiežam aukstajā ūdenī, lai veidotos ligzdiņas forma. Kad šokolāde atdzisusi, izņemam no ūdens, nosusinām.
5. Sagatavojam šķīvi uz kura tiks likts ēdiens. To nedaudz nobirdina ar spinātu biskvīta drupačām, lai iegūtu zaļas zālītes efektu. Arī šokolādes pūpolu un ligzdiņu liekam uz sagatavotā šķīvja.
6. Kad biezpiena masas olas ir sastingušas, izvietojam tās ligzdiņā. Vienai no olām, nogriežam $\frac{1}{3}$ un izgrebjam nelielu caurumu, kurā iepildām smiltsērķšķu marmelādi, kas izskatās pēc olu dzeltenuma. To novietojam blakus ligzdiņai.
7. No marmelādes dzeltenām konfektēm stūrītī izveidojam saulīti.
8. Radošā glezna ir gatava baudīšanai un Lieldienās pārsteigums gatavs.

Tehnoloģisko karti sastādīja: Valters Grigals

Priecīgas Lieldienas!

