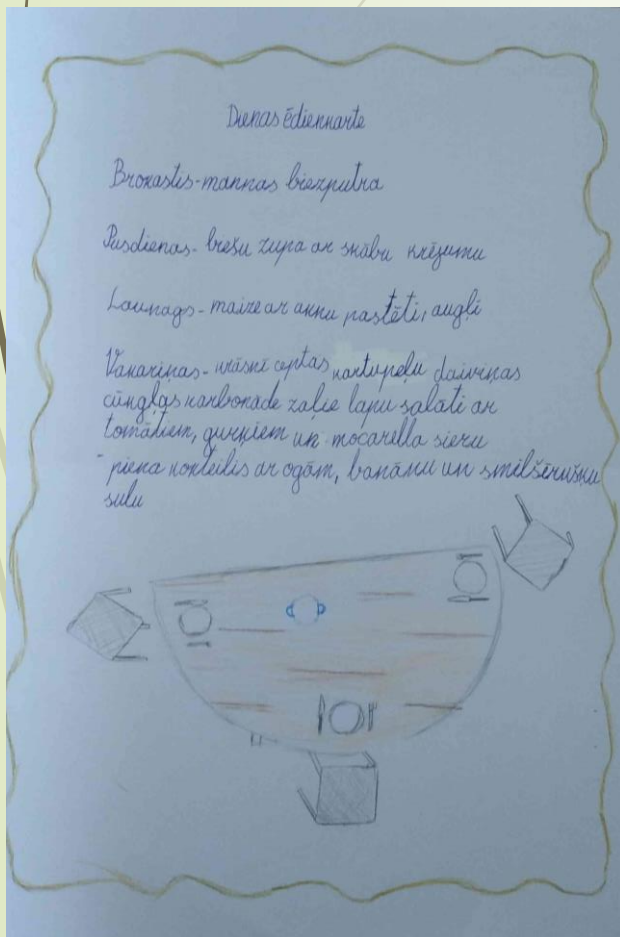




# 3.b GATAVO

Attālinātās mācības 2020. pavasaris  
(mājturība)

# Marta



# Kārlis

Pektdien, 10 aprīlis.  
Latviešu pasha

1000 Saldais biezpiena siers	1000g.
Swiests	150g.
Cukurs	200g.
Pipalu eļļa	16 gab.
Riekstu kodoli	100g.
Saldais krējums	1 l.
Vaniljas cukurs	

Swiestu, cukuru, garšvielas saputo, pieliekot pa vienai veselai eļļai. Saputo arī masai pievieno biezpiena sieru un riekstus, atkal kārtīgi samaisa. Visbeidzot pievieno saputotu saldo krējumu un izcila. Masu liek mitrā salvetē vai marlī, sasien kā Jāņu sieru, liek traukā zem slodža uz pāris stunda vai pat visu nakti.



**PRIECĪGAS**



**LIELDIENAS!**



# Daniela

## Rosols

Rosols ir tradicionālais ēdiens, kas tiek celts kārtīga latviešu jubilejas svinībās galdā.

### Sastāvdaļas:

10 ar mizu vārīti kartupeļi  
4 vārītas olas  
6 marinēti gurķi  
300g došā krējuma  
1 burciņa sāļie zirnīši  
majonēze  
sāļi, pipari

### Bogatavošana:

Mīkās sastāvdaļas sagriež kubciņos, pievieno sāļos zirnīšus. Krējumu sajauc ar majonēzi, pievieno sāli un piparus. Sagatavoto mērce pievieno rosolanam un samassa.

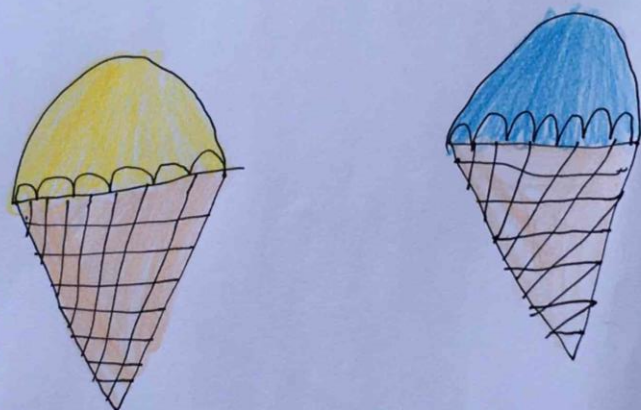
Labu apetīti!



# Gustavs

MANA RECEPTS

ES TAIŠĪJU CITRONA SALDĒJUMU.  
SĀKUMĀ(UZ MĒRENAS UGUNIS UZVĀRA ŪDENI/AR  
CUKURU UN KARDĒ 3-4 MINŪTES TAD NOLIEK ATDZIŅOT.  
KAD ATDZIŅOŠIS IEMAIŅA 4 CITRONU SĪLU UN IELIEK  
30 MINŪTES LEDUŠKAPTĪ. AĒSTUMI ZIŅURĪBĀ TRAKĀ  
SAKUĻ OLU BALTUMU BIEZĀS PUTĀS. TAD TO  
VIĻU IELIEK LEDUŠKAPTĪ UZ 8 STUNDĀM. UN TAD IEMAN  
ĀRĀ UN IZBAUDĀM.



# Rūdolf's



1. Kukurūzā sūstāts, lauru  
2. ūķu smalki rīvēti  
3. ģēn zīdī pīķi šķīvēti  
4. pīķu kot. šķābe krēmā  
5. ūķu šķiņķis  
6. Kukurūzē ar 66. m. ur. kartupeļiem  
no 4. šķābē ar 8. Lauras.



# Katrīna

## Rauga mīklas bulciņas, pičiņas un brokastu bulcinās.

### rauga mīklai

0.050 gr raugs

0.5 l silts piens

0.150 gr izkausēts margarīns

1 tējķ. sāls

0.100 gr cukurs

1 ola

1.5-2 kg milti

### pildījumam

0.150 gr izkausēta sviesta

0.200 gr kokosa skaidiņas

0.200 gr magoņu sēklas

0.200 gr cukurs

0.200 gr rīvēts siers

0.200 gr sagriezta desa

0.200 gr ketčups

0.200 gr šokolādes

### Mīkla

Raugu izkausē siltā pienā, pieliek klāt izkausētu margarīnu, sāli, cukuru, olu un miltus. Mīca kamēr nelīp pie rokām. Liek raudzeties. Kad mīkla uzrūgusi var veidot bulciņas.



# Atvars

Menas ēdienkarte.

Brokastis-auru pārslu putra

Pušķēnas - vīstas zupa.



Vakarinas-grileta tēļa salāti - 16 baklažāns, kurjoniš jūnais sāls, ukini, olīveļļa, austeršņēns, balzāms, etiķis, medus, sāls, pipari un tēļa gaļa. 1. baklažānus sagriež 1cm biezā, kēle apkaļš apkaļi un ļauj 30 min piloties. nopurina lielo sāli. 2. baklažānus un ukini pārgrūst ar eļļu. Grilu sakarot mēreni karsti un cep dārzeņus mīksti 2-5 min nopēn, no grila cep šņēns 2-3 min. 3. šķodā sokul & etiķi, medu, sāli un piparus. 4. grile tēļa gaļu sagriež gūbalīnās. 5. pagatavo mērci - sviests, balzāms, medus, sāls, pipari. 6. visu samaisa un pakļoj ar mērci





# Alise

- Brokastis: pankūkas ar nutellu.
- Pusdienas: makaroni ar vistu.
- Vakariņas: krāsni ceptas siermaizītes.

- Recepte: Makaroni ar vistu
- Sastāvdaļas: vistas gaļa, krējums, eļļa, makaroni, garšvielas, gurķi.
- Ielej katlā ūdeni un uzliek vārīties.
- Kad ūdens sāk vārīties pieber sāli un ieber makaronus (vāra 10min)
- Jāsagriež gaļa.
- Uz panas jauzlej eļļa, un likt cepties gaļu.
- Uzber garšvielas un krējumu.
- Nolej no makaroniem ūdeni.
- Kad gaļa gatava to pieliek klāt makaroniem.
- Nomazgā un nomizo gurķi.
- Sagriež gurķi un liek ēdienu uz šķīvja.



# Madara

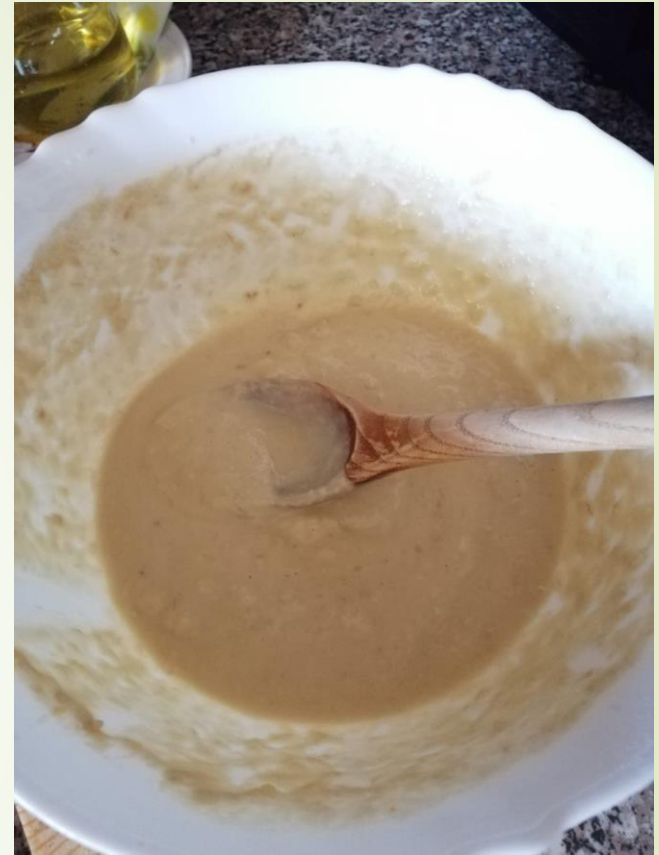
## Bavāna plācemiši

1. Paņem 2 olas.
2. Paņem biezpienu.
3. Paņem pienu un miltus.
4. Paņem 1 bavānu.
5. Paņem sāli cukuru kazi bļodu un dakši.

Kis piems paņem bļodu mazā paņem olas 2 sasit  
olas paņem dakši un sakul ja tas ir iz-  
aktīvs tad paņem vienā bavānu un sagriez pa  
pusītēm ar dakšīti saspiet mazās daļiņās.

tad paņem lielo bļodu un ieliec biezpienu  
un ~~to~~ to ko tu uztaisīji otrajā bļodā

tad samaisi un ieliec pienu un 1 karoti ar cukuru  
un šķipsniņas sāli. samaisi un ber miltus  
samaisi visu ~~un lai pastāv~~ un lai pastāv  
ienā mīnāti un vāji cept.




Bruno

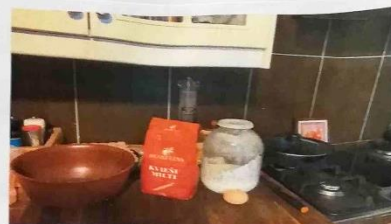
# PANKŪKU CEPŠANA

## RECEPTE

Jeliekam du iekšā  
blodā. Tad sākam  
maisīt du. Tad, kad  
ir samaisīta da, lejām  
blodā pienu. Tad atkal  
maisām. Pēc tam beram  
miltus. Tagad atkal  
samaisām visu kopā.  
Pēc samaisīšanas  
ieļojam vēl pienu.

Samsām.  atkal  
lejām pienu. Samaisām.

Tad pārņemam pannu un  
cepam!



Ūls, piens, milti,  
bloda un pannā.



Bruno

# Jurgis



**Panna cota**

Ēdiena izcelsmes valsts ir Itālija.  
Panna cota ir saldais ēdiens,  
kas mūsu gimenē ļoti garšo.  
Nepieciešamie produkti:  
2 ēd. karotes želatīns,  
6 ēd. karotes cukura,  
600 ml. saldo krējuma,  
300 ml. piena,  
vaniļas cukurs,  
maigās ogas - zemenes, aveņi  
u.c.

1. Īsāpimā želatīnam vajadzētu  
ūdeni un noliek uzliet.  
2. Katlā ielij 300 ml. piena, tad  
600 ml. saldo krējuma un  
4 ēd. karotes cukura un vaniļas  
cukuru pēc izjūtas.  
3. Katlu liek uz plīts un maigā,  
4. Kad uzvaris, pievieno uzlietu  
želatīnu un maigā,  
5. Vārā tik ilgi kamēr uzmet  
pieno burbuli,  
7. Saldy salduma trauciņos,  
kad atdzesusi liek ledusskapī  
uz 3h.  
8. Pannacota ar saldendzētām  
ogām, piņķāriņiem pievienot 2 ēd.k. ogu  
Salds apetīti!

PANNACOTA PANNACOTA



# Gustavs

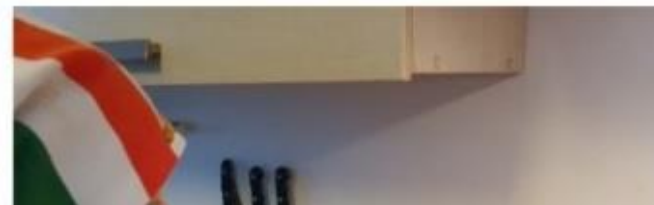


Zemelis kūka  
3 paciņas Saelga cepumi,  
500g biezpiens,  
500g saldās krējuma,  
cukurs,  
zemenes  
Biezpienu sajauc ar cukuru un  
Uzpūtu saldo krējumu.  
Kautām lielus cepumus, biezpienu  
krējumu, zemenes. Glasē ar šokolādi.



SHOT ON MI MIX 3  
AI DUAL CAMERA

# Astra



2 bucăți  
2 kuptoare de umplutură  
sălb. porcine  
pui și spore  
sălb. porcine  
2 sare și sare de masă  
1.300 gr. răsărit filej  
6 rășină și apă, ar. apă și apă  
ni. Burecnișuri, sare, sare și sare  
sare, sare și sare. Kuptoare de umplutură  
sare și sare. Rășină și sare  
Rășină și sare. Rășină și sare  
sare și sare, sare și sare  
sare și sare. Sare și sare  
sare și sare. Sare și sare  
filej și sare și sare și sare

Lobu apetiti!!



# Mārcis



Īsdienu vakariņas

1. 20 x 20 cm cepti koutureņi:  
romiņa kviešu mīdus, romiņģā  
sagrieztus, strāpēlītus un cep  
uz romiņģa. Kad gandrīz gatavi,  
pielej sviestu.
2. Certa rīstas fileža:  
sagrieztas rīstas filežas un ar āmuriņ  
u šķīvī. Cep uz romiņģa.
3. Salāti ar krējumu:  
lapu salātus, romiņģu, sagrieztus.  
Pielej sagrieztu gurķi, šķiņķi,  
sīkļus, krējumu. Visu samaisi.
4. \* Auzu pārslu drumstakūka:  
ņem auzu pārslus, maizīņu miltus,  
romiņģu sviestu, kārtu sviestu  
un cep. Kad gatavi.

~~Ēd~~ Labu apetīti!



# Lote

## ĀBOLU KŪKA

### RECEPTĒ

#### SASTĀVDAĻAS :

200 GR SVIESTS

1 GL CUKURS

1 GL MILTI

3 OLAS

2 ĀBOLI

KANĒLIS.

#### GATAVOŠANA

Izkausē sviestu, pievieno cukuru, pievieno olas.  
Sakuj. Pievieno miltus, visu sajauc kopā.  
Nomizo ābolus un sagriež tos plānās šķēlītēs, un pārber ar kanēli un cukuru.



#### GATAVOŠANA

Izklāj pannu ar cepampapīru.  
Pannā ieliek ābolus un izlīdzina. Pārlej miklu.  
Liek sakarsētā cepeškrāsnī cepties 180 grādos apmēram 20 min.

Var pasniegt siltu ar saldējumu

Labu apetīti!





# Beāte



## Selbriju nāšis

sastāvdaļas: Selbriju rāts, konservētas pupiņas, laim gurķis  
 dilles lociņi, papriņas pulveris, arogānu eļļa

1. Selbriju rātu sagriežu 5cm gabaliņos
2. Gabaliņus sagriežu gurķi
3. Sakapoj sakumus

4. pupiņām noliju šķidrumu sakuru ķeleberū

5. pīrānā gurķi sakumus tīrāroti papriņas pulveri tīrāroti arogānu eļļu

6. Saldendriņām

7. Gatavošanu pilnā selbriju rātā

## Brokastis

1. Maizīte putra ar ievārījumu vai sviestu

## Pusdieni

1. Šokolādes sviests + biezpiens ar kotleņiem
2. Dārzeņu salāti gurķis, tomāts, ķirši, dilles, olīveļļa
3. Saldais Beāte saldējuma kastītiņos

## Vakariņas

1. Rīsu panna zupa ar rozīnēm



# Sofija



*Rosola recepts*

*Sastāvdaļas.*

1. vārītas olas (3 gab.)
2. vārīti kartupeļi (5 gab.)
3. desu (500g)
4. konservēti zaļie zirņi (500ml)
5. marinēti gurķi (500ml)
6. sāls
7. skābais krējums
8. majonēze

*Ļau darīju pati!*

*Šiu vārītos kartupeļus, un olas. Kad gatavs tad atdzerē. Olas, kartupeļus, desu sagriež smalkos kubiņos un liek lielā traukā. Smalki sagriež marinētos gurķi un ber klāt. Zirņiņus noņem no suluņa un liek klāt. Pievieno skābo krējumu, majonēzi, sāli un samaisa.*

# Sofija



## Panņūkas

Sarī cīņā man ļoti garšo panņūkas tad nu es nolēmu tās izgatavēt. Panņūkām ir ilga vēsture, pirmo reizi minēta Senajā Romā, līdzlaikos, kaspatīģa, ka pirmās tās uceptās panņūkas bija sietas. Šātrai panņūkai pirms ēšanas bija viscilts krusts un tā viedu bija jāpamaisa sāls, tas esot atsvāinājis ļaunos garus.

Sastāvdaļas

- 6 olas
- 3 glāzes ūdens
- 3 glāzes piena
- 1,5 tējkarotes sāls
- 4,5 ēdamkarotes cukura
- Milti uz aci, lai mīkla būtu šķidra kā rēķis.

Ēnot, plānās panņūkas, pat ar siera garšvielu ir laba mīkla un ļoti garša pannas.

1. Ļoti ātri ar mikseri vai putotāju samel olas viendabīgā masā.
2. Pievieno cukuru, sāls un visu samaisa. Pievieno un iemul miltus - nosaukuma glāzi tad atliekošo jāskatās uz aci, milts, lai sanāks bieza mīkla.
3. Ķepurītraukt, mīlot, pamazām pievieno pienu un ūdeni, lai sanāks šķidra panņūku mīkla bez nūn- nūliem. Svaigi pienu un ūdeni liet lēnām un pārā- paniski.
4. Kad mīkla gatava, ļaut tai 10 min atpūsties.
5. Pannu satarosē. Pannu sasmeot ar sviestu.

Ar karstiņu jālē mīklu pienā pannas malīnā un, griezot pannu, mīklu izlēdina pa visu pannu. Kad panņūka no vienas puses apcepusies (palieņ seltainā), ar cepamg jāpļūm to apgriezā uz otru pusi. Panņūkām jābūt plānām.

Sasniegt var ar vējumu, ievārijumu, cukuru, jogurta vai jebko citu.

Labu apetīti un priecīgas šieldienas!



# Māris

