

BIEZPUTRAS

| Rec. Nr: B-1 | Rīsu un aprikožu biezputra ar sviestu | | | | | |
|--------------------|---------------------------------------|--------------|---------------------|---------------|---------------------|---------------|
| Produktu nosaukums | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1 porc., g | |
| | Bruto | Neto | Bruto | Neto | Bruto | Neto |
| Rīsi | 38 | 38 | 42 | 42 | 46 | 46 |
| Ūdens | - | 81 | - | 90 | - | 99 |
| Piens, 2,5% | 58 | 58 | 65 | 65 | 72 | 72 |
| Cukurs | 3,6 | 3,6 | 4 | 4 | 4,4 | 4,4 |
| Sāls | 0,07 | 0,07 | 0,08 | 0,08 | 0,09 | 0,09 |
| Aprikozes, žāvētas | 7 | 7 | 8 | 8 | 9 | 9 |
| Citroni | 2,46 | 1,5 | 2,79 | 1,7 | 3,07 | 1,9 |
| Sviests, 82,5% | 8 | 8 | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Iznākums | - | 180/8 | - | 200/10 | - | 220/12 |

| | |
|-------------------|--|
| Pirm-apstrāde | <ul style="list-style-type: none"> • Aprikozes noskalo, uzbriedina aukstā ūdenī, sagriež mazākos gabaliņos. • Citronus noskalo, norīvē miziņu, noņem balto mizu, sagriež citronu gabaliņos. |
| Ēdienu gatavošana | <ul style="list-style-type: none"> • Katlā ielej ūdeni, uzvāra, pievieno citrona miziņu un citronus, aprikozes, rīsus un garšvielas. • Kad rīsi uzsūkuši visu ūdeni, pielej verdošu pienu un vāra, līdz viss šķidrums uzsūkts. Tad siltumu izslēdz, uzliek katlam vāku un ļauj biezputrai piebriest. |
| Pasniegšana | <ul style="list-style-type: none"> • Pasniedz 60-65 °C temperatūrā, ar sviestu. • Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 °C. |

| Rec. Nr: B-2 | Auzu pārslu biezputra ar ievārījumu | | | | | |
|--------------------|-------------------------------------|------|---------------------|------|---------------------|------|
| Produktu nosaukums | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1 porc., g | |
| | Bruto | Neto | Bruto | Neto | Bruto | Neto |
| Auzu pārslas | 30 | 30 | 36 | 36 | 40 | 40 |
| Ūdens | - | 76 | - | 88 | - | 98 |
| Piens, 2,5% | 50 | 50 | 60 | 60 | 67 | 67 |
| Cukurs | 2 | 2 | 2,4 | 2,4 | 2,7 | 2,7 |
| Sāls | 0,4 | 0,4 | 0,48 | 0,48 | 0,5 | 0,5 |

| | | | | | | |
|------------------------------|---|--------------|---|--------------|----|---------------|
| Ievārījums, <i>zemeņu</i> | 5 | 5 | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Iznākums | - | 150/5 | - | 180/8 | - | 200/10 |

| | |
|-------------------|--|
| Ēdienu gatavošana | <ul style="list-style-type: none"> • Ūdenim pievieno sāli, cukuru, uzvāra. Pievieno auzu pārslas, vāra apmaisot, kamēr ūdens uzsūks. • Putrai pievieno karstu pienu, samaisa, turpina briedināt 95 - 98 °C līdz gatavībai. Tad siltumu izslēdz, uzliek katlam vāku un ļauj biežputrai piebriest. |
| Pasniegšana | <ul style="list-style-type: none"> • Pasniedz 60-65 °C temperatūrā, ar ievārījumu. • Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 °C. |

| Rec. Nr: B-3 | Piecgraudu pārslu biežputra | | | | | |
|--------------------|-----------------------------|--------------|---------------------|--------------|---------------------|--------------|
| Produktu nosaukums | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1 porc., g | |
| | Bruto | Neto | Bruto | Neto | Bruto | Neto |
| Piecgraudu pārslas | 30 | 30 | 36 | 36 | 40 | 40 |
| Ūdens | - | 76 | - | 91 | - | 101 |
| Piens, 2,5% | 50 | 50 | 60 | 60 | 66 | 66 |
| Cukurs | 2 | 2 | 2,4 | 2,4 | 2,7 | 2,7 |
| Sāls | 0,4 | 0,4 | 0,48 | 0,48 | 0,5 | 0,5 |
| Sviests, 82,5% | 5 | 5 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Iznākums | - | 150/5 | - | 180/8 | - | 200/8 |

| | |
|-------------------|---|
| Ēdienu gatavošana | <ul style="list-style-type: none"> • Ūdenim pievieno sāli, cukuru, uzvāra. Pievieno pārslas, vāra apmaisot, kamēr ūdens uzsūks. • Putrai pievieno karstu pienu, samaisa, turpina briedināt 95 - 98 °C līdz gatavībai. Tad siltumu izslēdz, uzliek katlam vāku un ļauj biežputrai piebriest. |
| Pasniegšana | <ul style="list-style-type: none"> • Pasniedz 60-65 °C temperatūrā, ar kausētu sviestu. • Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 °C. |

| Rec. Nr: B-4 | Brokastu muslis ar jogurtu | | | | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|--------------|----------------------------|--------------|----------------------------|--------------|
| Produktu nosaukums | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1 porc., g | |
| | Bruto | Neto | Bruto | Neto | Bruto | Neto |
| Auzu pārslas | 28 | 28 | 37 | 37 | 47 | 47 |
| Saulespuķu sēklas, <i>lob.</i> | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Sviests, 82,5 | 2 | 2 | 2,7 | 2,7 | 3,3 | 3,3 |
| Medus | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Aprikozes, <i>žāvētas</i> | 2,4 | 2,4 | 3,2 | 3,2 | 4 | 4 |
| Rozīnes | 2,4 | 2,4 | 3,2 | 3,2 | 4 | 4 |
| Jogurts, <i>bezpiedevu</i> | 50 | 50 | 60 | 60 | 70 | 70 |
| Iznākums | - | 30/50 | - | 40/60 | - | 50/70 |

| | |
|--------------------------|--|
| Pirm-apstrāde | <ul style="list-style-type: none"> • Aprikozes noskalo, uzbriedina aukstā ūdenī, sagriež mazākos gabaliņos. • Rozīnes pārslasa, noskalo. |
| Ēdienu gatavošana | <ul style="list-style-type: none"> • Sviestu ar medu izkausē. • Auzu pārslas ar sēkliņām izber cepešpannā, pārlej ar kausēto sviestu un medu. Regulāri maisot cep cepeškrāsnī 180-200 °C apm. 15 min. • Pārslas atdzesē (20-30 °C), laiku pa laikam apmaisot, lai nesalīptu. • Atdzesētām pārslām pievieno žāvētos augļus. |
| Pasniegšana | <ul style="list-style-type: none"> • Pasniedz aukstu (12-20 °C), ar jogurtu. |

| Rec. Nr: B-5 | Miežu putraimu biezputra ar sviestu | | | | | |
|---------------------------|--|--------------|----------------------------|--------------|----------------------------|--------------|
| Produktu nosaukums | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1 porc., g | |
| | Bruto | Neto | Bruto | Neto | Bruto | Neto |
| Miežu putraimi | 33 | 33 | 44 | 44 | 48 | 48 |
| Ūdens | - | 90 | - | 120 | - | 132 |
| Sāls | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 | 0,55 | 0,55 |
| Piens, 2,5% | 33 | 33 | 44 | 44 | 48 | 48 |
| Sviests, 82,5% | 5 | 5 | 5 | 5 | 8 | 8 |
| Iznākums | | 150/5 | - | 200/5 | - | 220/8 |

| | |
|-------------------|---|
| Ēdienu gatavošana | <ul style="list-style-type: none"> • Ūdenim pievieno sāli, uzvāra. Pievieno miežu putraimus, vāra apmaisot, kamēr ūdens uzsūks. • Putrai pievieno karstu pienu, samaisa, turpina briedināt 95 - 98 °C līdz gatavībai. Tad siltumu izslēdz, uzliek katlam vāku un ļauj biežputrai piebriest vēl apm. 10 min. |
| Pasniegšana | <ul style="list-style-type: none"> • Pasniedz 60-65 °C temperatūrā, ar sviestu. • Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 °C. |

| Rec. Nr: B-6 | Mannas un burkānu putra | | | | | |
|---------------------|--------------------------------|--------------|---------------------|---------------|---------------------|---------------|
| Produkta nosaukums | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1 porc., g | |
| | Bruto | Neto | Bruto | Neto | Bruto | Neto |
| Manna | 20 | 20 | 27 | 27 | 30 | 30 |
| Burkāni | 25 | 20 | 33,75 | 27 | 37,5 | 30 |
| Piens, 2,5% | 75 | 75 | 100 | 100 | 110 | 110 |
| Ūdens | - | 41 | - | 54 | - | 60 |
| Rozīnes | 3,4 | 3,4 | 4,5 | 4,5 | 5 | 5 |
| Sviests, 82,5% | 5 | 5 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Iznākums | | 150/5 | | 200/10 | - | 220/10 |

| | |
|-------------------|---|
| Pirm-apstrāde | <ul style="list-style-type: none"> • Burkānus mazgā, mizo, noskalo, sarīvē. • Rozīnes pārslasa, noskalo. |
| Ēdienu gatavošana | <ul style="list-style-type: none"> • Rīvētos burkānus pārlej ar nedaudz karsta ūdens, pieliek cukuru, daļu sviesta, sautē, līdz burkāni gatavi. • Sautētiem burkāniem pielej karstu pienu, un maisot pievieno mannu. Lēni maisot briedina mannu (95 - 98 °C, 5 min), tad pievieno rozīnes un turpina karsēt vēl 5-10 min. Tad siltumu izslēdz, uzliek katlam vāku un ļauj biežputrai piebriest vēl apm. 10 min. |
| Pasniegšana | <ul style="list-style-type: none"> • Pasniedz 60-65 °C temperatūrā, ar kausētu sviestu. • Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 °C. |

| Rec. Nr: B-7 | Griķu biezputra ar krējumu | | | | | |
|---------------------------|-----------------------------------|---------------|----------------------------|---------------|----------------------------|---------------|
| Produkta nosaukums | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1 porc., g | |
| | Bruto | Neto | Bruto | Neto | Bruto | Neto |
| Griķi | 37,5 | 37,5 | 45 | 45 | 50 | 50 |
| Ūdens | - | 60 | - | 72 | - | 80 |
| Piens, 2,5% | 60 | 60 | 72 | 72 | 80 | 80 |
| Sāls | 0,4 | 0,4 | 0,48 | 0,48 | 0,5 | 0,5 |
| Sviests, 82,5% | 2 | 2 | 2,4 | 2,4 | 2,7 | 2,7 |
| Krējums, skābais, 25% | 15 | 15 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Iznākums | - | 150/15 | | 180/20 | | 200/20 |

| | |
|--------------------------|--|
| Ēdienu gatavošana | <ul style="list-style-type: none"> • Ūdenim pievieno sāli, uzvāra. Pievieno griķu putraimus, vāra apmaisot, kamēr ūdens uzsūks. • Putrai pievieno karstu pienu, sviestu, samaisa, turpina briedināt 95 - 98 °C līdz gatavībai. • Tad siltumu izslēdz, uzliek katlam vāku un ļauj biezputrai piebriest vēl apm. 10 min.. |
| Pasniegšana | <ul style="list-style-type: none"> • Pasniedz 60-65 °C temperatūrā, ar skābo krējumu. • Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 °C. |