

## SALDIE ĒDIENI

Rec. Nr: D-1	Žāvētu augļu ķīselis ar pienu					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Rozīnes	1,5	1,5	1,8	1,8	2,3	2,3
Aprikozes, žāvētas	3	3	3,6	3,6	4,5	4,5
Āboli	25	22/17*	30	26/20*	37,5	33/25*
Ābolu sula	46	46	55	55	69	69
Cukurs	12	12	14	14	17	17
Ūdens	-	15	-	18	-	23
Kanēlis	0,2	0,2	0,24	0,24	0,3	0,3
Kartupeļu ciete	6	6	7	7	9	9
Piens, 2,5%	150	150	150	150	180	180
<b>Iznākums</b>	<b>-</b>	<b>100/150</b>	<b>-</b>	<b>120/150</b>	<b>-</b>	<b>150/180</b>

\* - produkta svars pēc siltapstrādes

Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>Žāvētos augļus noskalo. Aprikozes briedina aukstā ūdenī apm. 1 stundu, sagriež.</li> <li>Ābolus nomazgā, izgriež serdes, sagriež šķēlītēs.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aprikozes liek vārties briedināmā ūdenī. Kad aprikozes gandrīz mīkstas, pievieno rozīnes un vāra apm 10 min. Pievieno ābolus, vāra, kamēr mīksti, pielej sulu, pieliek cukuru, kanēli, uzvāra.</li> <li>Ātri maisot pievieno cieti, sajauktu ar ūdeni, uzvāra un strauji atdzesē (ķīseli liek auksta ūdens vannā vai salej mazākos traukos, laiku pa laikam samaisa).</li> <li>Atdzesētu līdz 20-30 °C ievieto aukstumkamerā (2 - 5°C).</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasniedz aukstu (5-12 °C) ar pienu.</li> <li>Ja nepieciešams uzglabāt ķīseli, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 6 stundām.</li> </ul>

Rec. Nr: D-2	Dzērveņu uzputenis ar pienu					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Dzērvenes	10,5	10	12,63	12	15,8	15
Ūdens	-	63	-	76	-	95
Cukurs	13	13	16	16	20	20
Mannas putraimi	13	13	16	16	20	20
Piens, 2,5%	150	150	150	150	180	180
<b>Iznākums</b>	<b>-</b>	<b>100/150</b>	<b>-</b>	<b>120/150</b>	<b>-</b>	<b>150/180</b>

Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dzērvenes pārļasa, noskalo, izspiež sulu.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Čagas aplej ar ūdeni un uzvāra. Nokāš.</li> <li>Novārījumam pievieno cukuru un uzvāra.</li> <li>Verdošā sīrupā, tievā strūkliņā, strauji iemaisa mannas putraimus un vāra biežputru. Pašās beigās pievieno izspiesto dzērveņu sulu.</li> <li>Biezputru sadala mazākās porcijās un strauji atdzesē ūdens peldē līdz 30-40 °C temperatūrai.</li> <li>Atdzisušu biežputru uzputo, līdz tā kļūst gaiša un gaisīga.</li> <li>Uzputeni ievieto aukstumkamerā 2-5 °C temperatūrā.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasniedz aukstu (5-12 °C) ar pienu.</li> <li>Ja nepieciešams uzglabāt ķīseli, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 6 stundām.</li> </ul>

Rec. Nr: D-3	Bumbieru krēms					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Bumbieri	31,25	25/20*	46,88	37,5/30*	62,5	50/40*
Cukurs	4,7	4,7	7	7	9,5	9,5
Citronskābe	0,13	0,13	0,2	0,2	0,25	0,25
Želatīns	1	1	1,5	1,5	2	2
Krējums <i>saldais, 35 %</i>	20	20	30	30	40	40
Vanilīna cukurs	0,7	0,7	1	1	1,5	1,5
Ūdens	-	5	-	7	-	10
<b>Iznākums</b>	-	<b>50</b>	-	<b>75</b>	-	<b>100</b>

\* - produkta svars pēc siltapstrādes

Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bumbierus nomazgā, nomizo, izgriež serdi, sagriež mazākos gabalos.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uzvārītā, atdzesētā ūdenī uzbriedina želatīnu, kad tas kļuvis caurspīdīgs – izšķīdina karsta ūdens peldē, atdzesē (apm. 30°C).</li> <li>Bumbieriem pielej nedaudz verdoša ūdens un aizvākotā katlā tvaiko mīkstus. Tad sablenderē, pievieno citronskābi, daļu cukura, uzvāra, atdzesē līdz 20-30 °C.</li> <li>Labi atdzesētu saldo krējumu ar atlikušo cukuru un vaniļas cukuru sāk lēni putot. Turpina putot, palielinot apgrieziena skaitu (saputotam putukrējumam ir gluda vai matēta virsma, tas labi turas uz putaslotiņas).</li> <li>Putukrējumā uzmanīgi iemaisa bumbieru masu, kas sajaukta ar izšķīdināto želatīnu, lej veidnēs vai dziļās paplātēs un 2 – 3 stundas vēsumā (2 - 5°C) sarecina.</li> </ul>

Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasniedz aukstu (5-12 °C). Pasniedzot dala porcijās, blakus lej saldo mērci.</li> <li>• Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 4 stundām.</li> </ul>
-------------	---

Rec. Nr: <b>D-4</b>	<b>Jāņogu (vai upeņu) mērce</b>					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Jāņogas vai upenes, <i>svaigas vai saldētas</i>	9,38	9	12,4	12	18,6	18
Cukurs	9	9	12	12	18	18
Ūdens	-	60	-	80	-	120
Kartupeļu ciete	2,7	2,7	3,6	3,6	5,4	5,4
<b>Iznākums</b>	-	<b>75</b>	-	<b>100</b>	-	<b>150</b>

Pirm-apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ogas pārslasa, noskalo, saspaida.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Čugas aplej ar ūdeni un uzvāra. Nokāš.</li> <li>• Pielej vārošu ūdeni, uzvāra, izkāš.</li> <li>• Novārījumam pieliek cukuru, pievieno aukstā ūdenī atšķaidītus kartupeļu miltus un uzvāra un strauji atdzesē (mērci liek aukstā ūdens vannā vai salej mazākos traukos, laiku pa laikam samaisa).</li> <li>• Atdzesētu līdz 20-30 °C ievieto aukstumkamerā (2 - 5°C).</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasniedz aukstu (5-12 °C) ar pienu.</li> <li>• Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 6 stundām.</li> </ul>

Rec. Nr: <b>D-5</b>	<b>Maizes zupa ar putukrējumu</b>					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Rupjmaize	26	26	31	31	35	35
Ūdens	-	71	-	85	-	95
Rozīnes	2,5	2,5	3	3	3,3	3,3
Aprikozes, <i>žāvētas</i>	1,7	1,7	2	2	2,3	2,3
Plūmes, <i>žāvētas</i>	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2
Cukurs	13	13	15	15	17	17
Kanēlis	0,15	0,15	0,18	0,18	0,2	0,2
Ābolu sula	38	38	45	45	50	50

<i>Putukrējumam:</i>						
Krējums, <i>saldais, 35 %</i>	14	14	18	18	18	18
Cukurs	1	1	2	2	2	2
Vanilīna cukurs	0,15	0,15	0,2	0,2	0,2	0,2
<b>Iznākums</b>	-	<b>150/15</b>	-	<b>180/20</b>	-	<b>200/20</b>

Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rozīnes un žāvētos augļus noskalo, ja cieti – aplej ar aukstu ūdeni un briedina 1 - 2 stundas. Lielākos augļus sagriež gabaliņos.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rupjmaizes šķēles cepeškrāsnī viegli apgrauzdē (200-220°C), līdz rodas aromāts, aplej ar verdošu ūdeni, notur 30 minūtes, samaļ.</li> <li>Žāvētos augļus liek vārīties briedināmā ūdenī un vāra, kamēr mīksti.</li> <li>Maizes masai pieber cukuru, pievieno izvārītos augļus, kanēli, uzkarsētu sulu un apmaisot uzvāra, atdzesē līdz 20-30 °C, ievieto aukstumkamerā (2 - 5°C).</li> <li>Putukrējumam atdzesētu saldo krējumu saputo kopā ar cukuru un vanilīna cukuru stingrās putās, noliek vēsumā (2 – 6°C).</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasniedz aukstu (5-12 °C) ar putukrējumu.</li> <li>Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 6 stundām.</li> </ul>

Produktu nosaukums	Biezpiena krēms					
	ar zemenēm				Rec. Nr: D-6.1	
	Rec. Nr: D-6					
	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Biezpiens, 9%	22,4	22	29,6	29	31,6	31
Krējums, <i>saldais, 35%</i>	22	22	28	28	34	34
Cukurs	6	6	4,3	4,3	10	10
Vanilīna cukurs	0,1	0,1	0,12	0,12	0,2	0,2
Zemenes, <i>saldētas</i>	15,79	15	26,32	25		
<b>Iznākums</b>	-	<b>50/15</b>	-	<b>60/25</b>	-	<b>75</b>

Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biezpienu samaļ vai sablendē.</li> <li>Zemenes atslaidina.</li> </ul>
-------------------	--

Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aukstam saldām krējumam pievieno cukuru un vaniļina cukuru, sāk lēni putot. Turpina putot, palielinot apgrieziena skaitu (saputotam putukrējumam ir gluda vai matēta virsma, tas labi turas uz putaslotiņas).</li> <li>• Biezpiena masā iecilā saputoto krējumu.</li> <li>• Ievieto aukstumkamerā 2-5 °C temperatūrā.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasniedz 5-12 °C temperatūrā, dekorē ar zemenēm.</li> <li>• Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 4 stundām, 2-5 °C temperatūrā.</li> </ul>

Rec. Nr: D-7	Žāvētu augļu ķīselis ar putukrējumu (laktozes nepanesamība)					
	Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g
		Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto
Rozīnes	6	6	7,5	7,5	8	8
Plūmes, žāvētas	6	6	7,5	7,5	8	8
Aprikozes, žāvētas	4	4	5	5	5,3	5,3
Cukurs	8	8	10	10	10,6	10,6
Kartupeļu ciete	3,6	3,6	4,5	4,5	4,8	4,8
Ūdens	-	100	-	125	-	133
Krējums, saldais, augu tauku	17	17	25	25	25	25
Cukurs	3	3	5	5	5	5
Vaniļina cukurs	0,5	0,5	1	1	1	1
<b>Iznākums</b>	-	<b>120/20</b>	-	<b>150/30</b>	-	<b>160/30</b>

Pirm-apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Žāvētos augļus noskalo.</li> <li>• Aprikozes, plūmes briedina aukstā ūdenī apm. 1 stundu, sagriež.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Žāvētos augļus liek vārīties briedināmā ūdenī.</li> <li>• Kad augļi gandrīz mīksti, pievieno rozīnes, cukuru un vāra apm. 5 min.</li> <li>• Ātri maisot pievieno cieti, sajauktu ar ūdeni, uzvāra un strauji atdzesē (ķīseli liek auksta ūdens vannā vai salej mazākos traukos, laiku pa laikam samaisa).</li> <li>• Atdzesētu līdz 20-30 °C ievieto aukstumkamerā (2 - 5°C).</li> <li>• Putukrējumam atdzesētu saldo krējumu saputo kopā ar cukuru un vaniļina cukuru stingrās putās, noliek vēsumā (2 – 5°C).</li> </ul>

Pasniegšana

- Pasniedz aukstu (5-12 °C) ar putukrējumu.
- Ja nepieciešams uzglabāt ķīseli, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 6 stundām.

Produktu nosaukums	Svaigi augļi							
	ar jogurta mērci		ar jogurtu		ar jogurtu		ar bezlaktozes jogurtu	
	Rec. Nr: D-8		Rec. Nr: D-13.1		Rec. Nr: D-13		Rec. Nr: D-8.1 (laktozes nepanes.)	
	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc.,g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Āboli	34,09	30	22,73	20	34,09	30	34,09	30
Banāni	58,33	35					58,33	35
Vīnogas			15,79	15	36,84	35		
Apelsīni	50	35			50	35	50	35
Kivi	25	20	18,75	15	25	20	25	20
Jogurts, <i>bez laktozes*</i>							60	60
Jogurts ar augļiem, 3,2%			30	30	50	50		
Jogurts, 1,5 %	50	50						
Cukurs	6	6						
Krējums, <i>saldais, 35%</i>	5	5						
<i>Jogurta mērce</i>	-	60						
<b>Iznākums</b>	-	<b>120/60</b>	-	<b>50/30</b>	-	<b>120/50</b>	-	<b>120/60</b>

\* ar jogurtu (*Baltais, saldā krējuma ar zemenēm, bez laktozes, raž. Tukuma piens*) bez laktozes aizstāj jogurtu laktozes nepanesamības gadījumā

Pirm-  
apstrāde

- Ābolus nomazgā, izņem serdes, sagriež nelielos gabaliņos.
- Banānus, apelsīnus, kivi nomazgā, nomizo un sagriež nelielos gabaliņos.

Ēdienu  
gatavošana

- Rec. Nr.D-8: jogurtam pievieno saldo krējumu un cukuru.
- Augļus sajauc, kārtu traukā un pirms pasniegšanas pārlej ar jogurta mērci vai jogurtu.

Pasniegšana

- Pasniedz 5-12°C temperatūrā.
- Sagrieztu augļu uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām, 2-5 °C temperatūrā.

Rec. Nr: <b>D-9</b>	<b>Rupjmaizes krēms</b>					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Krējums, <i>saldais</i> , 35%	30	30	37	37	50	50
Cukurs	5	5	7	7	10	10
Želatīns	1,2	1,2	1,5	1,5	2	2
Ūdens	10	10	-	12	-	16
Ievārījums, <i>zemeņu</i>	8	8	10	10	12	12
Rudzu maize, <i>tumšā</i>	10	10	12	12	16	16
<b>Iznākums</b>	-	<b>60</b>	-	<b>75</b>	-	<b>100</b>

<b>Ēdienu gatavošana</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uzvārītā, atdzesētā ūdenī uzbriedina želatīnu, kad tas kļuvis caurspīdīgs – izšķīdina karsta ūdens peldē, atdzesē (apm. 30°C).</li> <li>Rupjmaizes šķēles cepeškrāsnī viegli apgrauzdē (200-220°C), līdz rodas aromāts, atdzesē, sarīvē.</li> <li>Labi atdzesētu saldo krējumu ar cukuru sāk lēni putot. Turpina putot, palielinot apgrieziena skaitu (saputotam putukrējumam ir gluda vai matēta virsma, tas labi turas uz putuslotiņas).</li> <li>Putukrējumā iemaisa ievārījumu, sarīvēto maizi un pielej izšķīdināto želatīnu, visu ātri sajauc. Masu lej veidnēs vai dziļās paplātēs un 2 – 3 stundas vēsumā (2 - 5°C) sarecina.</li> </ul>
<b>Pasniegšana</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasniedz 5-12°C temperatūrā. Pasniedzot daļa porcijās, blakus lej saldo mērci.</li> <li>Uzglabāšanas laiks aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 4 stundām.</li> </ul>

Produktu nosaukums	<b>Rabarberu zupa</b>					
	<b>ar biezpiena klimpām</b>				<b>ar klimpām</b>	
	Rec. Nr: <b>D-10</b>				Rec. Nr: <b>D-10.1</b> ( <i>laktozes nepanes.</i> )	
	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Rabarberi, <i>saldēti</i>	27	27	30	30	30	30
Ūdens	-	113	-	125	-	125
Cukurs	10,8	10,8	12	12	12	12
Kartupeļu ciete	5,4	5,4	6	6	6	6
Kanēlis, <i>standziņas</i>	0,09	0,09	0,1	0,1	0,1	0,1
<i>Klimpām:</i>						
Biezpiens, 9%	31,6	31	31,6	31		
Cukurs	2	2	2	2	2	2

Olas	1/15 gb.	4	1/15 gb.	4	1/5gb.	12
Milti, kviešu, augstākā labuma	4	4	4	4	15	15
Vanilīna cukurs	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Sojas piens*					15	15
Sāls	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
<b>Iznākums</b>	-	<b>135/45</b>	-	<b>150/45</b>	-	<b>150/45</b>

\* sojas pienu izmanto klimpās, ja gatavo skolēniem ar laktozes nepanesamību

Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biezpienu samaļ vai sablendē.</li> <li>Olas mazgā, dezinficē, skalo, tad pārsit.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ūdeni uzvāra, pievieno rabarberus, cukuru, kanēļa standziņas un uzvāra. Pievieno kartupeļu cieti, kas sajaukta ar novārītu, atdzesētu ūdeni. Zupu, strauji maisot, iebiezina.</li> <li>Rabarberu zupu strauji atdzesē (ķīseli liek auksta ūdens vannā vai salej mazākos traukos, laiku pa laikam samaisa).</li> <li>Atdzesētu līdz 20-30 °C ievieto aukstumkamerā (2 - 5°C).</li> </ul> <p><i>Klimpām:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Biezpiena klimpām</i> (Rec. Nr. D-10): biezpienu samaļ, pievieno cukuru, vanilīna cukuru, sāli un sakultas olas, izsijātus miltus un kārtīgi samaisa; notur 30 min.</li> <li><i>Klimpām</i> (Rec. Nr. D-10.1): olas sakuļ ar sojas pienu, pievieno cukuru, vanilīna cukuru, sāli un sakultas olas, izsijātus miltus un kārtīgi samaisa; notur 30 min.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>No mīklas ar karoti atdala klimpas, liek verdošā ūdenī un vāra, līdz tās gatavas (uzpeld). Tad izņem no ūdens, notecina un liek lēzenā traukā.</li> </ul>
Pasniegš ana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasniedz 5-12 °C temperatūrā. Šķīvī liek klimpas, uzlej rabarberu zupu.</li> <li>Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 4 stundām, 2-5 °C temperatūrā.</li> </ul>

Rec. Nr: D-11	Ievārījuma uzputenis ar pienu					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Ievārījums	30	30	36	36	45	45
Ūdens	-	67	-	80	-	100
Želatīns	3	3	3,6	3,6	4,5	4,5
Citronskābe	0,08	0,08	0,1	0,1	0,1	0,1
Piens, 2,5 %	100	100	120	120	130	130
<b>Iznākums</b>	-	<b>100/100</b>	-	<b>120/120</b>	-	<b>150/130</b>



Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Želatīnu pārlej ar aukstu ūdeni, uzbriedina.</li> <li>• Verdošam ūdenim pieliek ievārījumu, uzvāra. Karstai masai pielej ūdens peldē izšķīdinātu želatīnu, pieliek citronskābi. Masu izmaisa, sadala mazākās porcijās un strauji atdzesē ūdens peldē līdz 30-40 °C temperatūrai.</li> <li>• Atdzesētu uzputeni puto stingrās putās, līdz tā kļūst gaiša un gaisīga.</li> <li>• Uzputeni lej veidnītēs, sarecina ledusskapī (2-5 °C).</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasniedz aukstu (5-12°C), ar pienu.</li> <li>• Ja nepieciešams uzglabāt uzputeni, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 6 stundām.</li> </ul>

Rec. Nr: D-12	Biezpiena klimpas					
	ar zemenēm		ar zemeņu mērci			
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Biezpiens, 9%	48	43	63,3	62	79,6	78
Milti, kviešu, augst.lab.	10	10	12	12	14,5	14,5
Olas	1/15 gb.	4	1/8 gb.	8	1/6 gb.	10
Vanilīna cukurs		0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
<i>Pusfabrikāta svars</i>	-	57	-	82	-	102
Zemenes, saldētas	10,53	10	14,74	14	18,95	18
Cukurs	0,5	0,5	1	1	2	2
<i>Zemeņu mērce</i>			-	15	-	20
<b>Iznākums</b>	-	<b>56/10</b>	-	<b>80/15</b>		<b>100/20</b>

Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biezpienu samaj vai sablendē.</li> <li>• Biezpienam pievieno olas, miltus, vanilīna cukuru, rūpīgi samaisa, noliek ledusskapī uz 30 min, lai piebriestu miltu lipekļi.</li> <li>• No mīklas saveļ garu veltni 1,5-2 cm diametrā, ko liek uz miltiem apkaisīta dēļa, tad sagriež taisni vai slīpi 1-1,5 cm platos gabaliņos.</li> <li>• Klimpas vāra sālsūdenī, kamēr uzpeld, tad vēl 1-2 min.</li> <li>• Tad klimpas izņem no ūdens, notecina uz sieta.</li> <li>• Mērcei: zemenes sablendē ar cukuru.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Klimpas pasniedz karstas (60-65 °C) ar zemenēm vai zemeņu mērci.</li> <li>• Gatavu klimpu uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 °C.</li> <li>• Zemeņu mērce uzglabāšanas laiks ir līdz 2 h 2-5 °C temperatūrā.</li> </ul>

Produktu nosaukums	Ābolu pankūkas					
	ar krējumu				ar ievārījumu	
	Rec. Nr: D-14				Rec. Nr: D-14.1	
	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Āboli	54,29	38	81,44	57	71,43	50
Milti, kviešu, rupja maluma	35	35	52	52	45	45
Piens, 2,5%	35	35	52	52	45	45
Cukurs	2,3	2,3	3,5	3,5	3	3
Olas	0,25 gb.	15	0,4 gb.	23	0,3 gb.	20
<i>Pusfabrikāta svars</i>	-	125	-	186	-	160
Eļļa, rapšu	4,6	4,6	7	7	6	6
Krējums, skābais, 2,5 %	8	8	12	12		
Cukurs	2	2	3	3		
Kanēlis	0,4	0,4	0,6	0,6		
Ievārījums, zemeņu					10	10
<b>Iznākums</b>		<b>100/10</b>	-	<b>150/15</b>	-	<b>130/10</b>

Pirm-apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ābolus nomazgā, nomizo, izņem serdes, sarīvē.</li> <li>• Olas mazgā, dezinficē, skalo.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pienam pievieno miltus, olas, cukuru un samaisa pankūku mīklu. 30 min uzbriedina.</li> <li>• Mīklā iemaisa sarīvētos ābolus. Sakarsētā eļļā (150-160 °C) cep pankūkas (2 pankūkas porcijā) no abām pusēm dzeltenbrūnas.</li> <li>• Krējumu samaisa ar cukuru un kanēli.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasniedz karstas (60-65 °C) ar krējuma mērci.</li> <li>• Ja nepieciešams pankūkas uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63°C, līdz 2 h.</li> </ul>

Rec. Nr: D-15	Cepti āboli ar pienu					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Āboli	143,18	126	159	140	171,82	151
Cukurs	1,8	1,8	2	2	2,2	2,2
Kanēlis	0,09	0,09	0,1	0,1	0,11	0,11
Piens, 2,5%	150	150	150	150	150	150
<b>Iznākums</b>	-	<b>100/150</b>	-	<b>110/150</b>	-	<b>120/150</b>

Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ābolus nomazgā, izgriez sēklotni.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ābola iedobumu pārkaisa ar cukuru, kanēli, liek cepešpannā, pielej nedaudz ūdens, cep cepeškrāsnī 180-200 °C 10-20 min.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceptos ābolus pasniedz karstus (60-65 °C) vai aukstus (2-5 °C) ar pienu. Pienu pasniedz atsevišķi, ielietu glāzē.</li> </ul>

Rec. Nr: D-16	Rupjmaizes ķīselis ar putukrējumu (laktozes nepanesamība)					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Rudzu maize, tumšā, bez piena	38	38	42	42	50	50
Rozīnes	2,7	2,7	3	3	3,3	3,3
Āboli, žāvēti	6	6	7	7	8	8
Plūmes, žāvētas	4,5	4,5	5	5	5,5	5,5
Cukurs	13	13	14	14	15	15
Kartupeļu ciete	4,5	4,5	5	5	6	6
Kanēlis	0,27	0,27	0,3	0,3	0,3	0,3
Ūdens	-	135	-	150	-	165
Krējums, saldais, augu tauku	22	22	30	30	30	30
Cukurs	3	3	5	5	5	5
<b>Iznākums</b>	-	<b>180/25</b>	-	<b>200/35</b>	-	<b>220/35</b>

Pirm-apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kaltētos augļus pārslasa, skalo, uzbriedina aukstā ūdenī.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cepeškrāsnī viegli apgrauzdētas rupjmaizes šķēles pārlej ar karstu ūdeni vai augļu novārījumu, ļauj uzbriest apmēram vienu stundu.</li> <li>Maizi izberž caur sietu, pievieno cukuru, kanēli.</li> <li>Kaltētus augļus liek vārīties mērcējamā ūdenī un vāra, līdz tie mīksti, tad pievieno maizes masu. Pievieno ūdenī vai atdzesētā novārījumā iekļauto kartupeļu cieti un vēlreiz uzvāra.</li> <li>Ķīseli strauji atdzesē (liek auksta ūdens vannā vai salej mazākos traukos, laiku pa laikam samaisa). Atdzesētu līdz 20-30 °C ievieto aukstumkamerā (2 - 5°C).</li> <li>Labi atdzesētu saldo krējumu ar cukuru sāk lēni putot. Turpina putot, palielinot apgrieziena skaitu (saputotam putokrējumam ir gluda vai matēta virsma, tas labi turas uz putaslotiņas).</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasniedz 5-12 °C temperatūrā ar saputotu krējumu.</li> <li>Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 6 stundām, 2-5 °C temperatūrā.</li> </ul>

Rec. Nr: D-17	Ābolu sulas uzputenis ar pienu					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Ābolu sula	13	13	16	16	20	20
Ūdens	-	70	-	84	-	105
Cukurs	8,5	8,5	10	10	13	13
Kanēlis, standziņas	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
Manna	11	11	14	14	17	17
Piens, 2,5%	100	100	150	150	150	150
<b>Iznākums</b>	-	<b>100/100</b>	-	<b>120/150</b>	-	<b>150/150</b>

Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uzvāra ūdeni, pievieno cukuru, kanēļa standziņas, sulu un uzvāra.</li> <li>Ātri iemaisa mannu un apmaisot lēni vāra (briedina) apmēram 10 min.</li> <li>Masu strauji atdzesē auksta ūdens vannā līdz apmēram 30-40 °C.</li> <li>Atdzesētu uzputeni puto stingrās putās, līdz tā kļūst gaiša un gaisīga.</li> <li>Uzputeni lej veidnītēs, sarecina ledusskapī (2-5 °C).</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasniedz 5-12 °C temperatūrā ar pienu.</li> <li>Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 6 stundām, 2-5 °C temperatūrā.</li> </ul>

Rec. Nr: D-18	Rīsu krēms					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Rīsi	6,5	6,5/19,5*	8	8/24*	10	10/30*
Ūdens	-	16	-	18	-	25
Krējums, saldais, 35%	32	32	36	36	49	49
Cukurs	7,8	7,8	9	9	12	12
Rozīnes	2,6	2,6	3	3	4	4
Želatīns	0,65	0,65	0,75	0,75	1	1
Ūdens	-	3,2	-	3,8	-	5
Vaniļas cukurs	0,06	0,06	0,08	0,08	-	0,1
<b>Iznākums</b>	<b>-</b>	<b>65</b>	<b>-</b>	<b>75</b>	<b>-</b>	<b>100</b>

\* - vārīti rīsi

Pirm-apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rozīnes noskalo, nedaudz uzbriedina aukstā ūdenī. Notecina, nosusina.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uzvārītā, atdzesētā ūdenī uzbriedina želatīnu, kad tas kļuvis caurspīdīgs – izšķīdina karsta ūdens peldē, atdzesē (apmēram līdz 30°C).</li> <li>Rīsus izvāra gatavus. Katlu liek auksta ūdens peldē un atdzesē līdz 20-30 °C).</li> <li>Labi atdzesētu saldo krējumu ar cukuru sāk lēni putot. Turpina putot, palielinot apgrieziena skaitu (saputotam putukrējumam ir gluda vai matēta virsma, tas labi turas uz putuslotiņas).</li> <li>Putukrējumā iemaisa vārītos rīsus, vaniļs cukuru, rozīnes un pielej izšķīdināto želatīnu, visu ātri sajauc.</li> <li>Masu lej veidnēs vai dziļās paplātēs un 2 – 3 stundas vēsumā (2 - 5°C) sarecina.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasniedz 5-12 °C temperatūrā.</li> <li>Pasniedzot daļa porcijās, blakus lej saldo mērci.</li> <li>Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 4 stundām, 2-5 °C temperatūrā.</li> </ul>

Rec. Nr: D-19	Ābolu mērce					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Āboli	22,73	20	34	30	45,46	40
Citronskābe	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2
Cukurs	4	4	6	6	8	8
Kartupeļu ciete	2	2	3	3	4	4
Kanēlis	0,03	0,03	0,04	0,04	0,06	0,06
Ūdens	-	35	-	53	-	70
<b>Iznākums</b>	<b>-</b>	<b>50</b>	<b>-</b>	<b>75</b>	<b>-</b>	<b>100</b>

Pirm-apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ābolus nomazgā, pārgriež, izgriež sēklotni un sagriež šķēles.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uzvārītam ūdenim pievieno cukuru, garšvielas, sagatavotos ābolus un vāra līdz tie mīksti. Mērci sablendē.</li> <li>Pievieno aukstā ūdenī iejauktu cieti un uzvāra.</li> <li>Mērci strauji atdzesē (liek auksta ūdens vannā vai salej mazākos traukos, laiku pa laikam samaisa). Atdzesētu līdz 20-30 °C ievieto aukstumkamerā (2 - 5°C).</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasniedz 5-12 °C temperatūrā</li> <li>Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 4 stundām, 2-5 °C temperatūrā.</li> </ul>

Rec. Nr: D-20	Banānu uzputenis					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Banāni	125	75	150	90	175	105
Cukurs	9	9	11	11	13	13
Ūdens	-	18	-	21	-	25
Želatīns	1,6	1,6	1,9	1,9	2,2	2,2
Citronskābe	0,08	0,08	0,09	0,09	0,1	0,1
<b>Iznākums</b>	<b>-</b>	<b>100</b>	<b>-</b>	<b>120</b>	<b>-</b>	<b>140</b>

Pirm-apstrāde	Banānus nomazgā, nomizo.
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uzvārītā, atdzesētā ūdenī uzbriedina želatīnu, kad tas kļuvis caurspīdīgs – izšķīdina karsta ūdens peldē, atdzesē (apmēram līdz 30 - 40 °C).</li> <li>Sagatavo cukura sīrupu: karstā ūdenī ieber pusi cukura, pievieno citronskābi, uzvāra, atdzesē līdz 30-40 °C, pielej izšķīdinātu želatīnu,</li> <li>Banānu mīkstumam saspaida, samaisa ar pusi cukura, līdz rodas viendabīga masa, uzkarsē, atdzesē līdz 30-40 °C.</li> <li>Banānu biezenim pielej sīrupu ar želatīnu un dzesējot puto stingrās putās.</li> <li>Masu lej veidnītēs un sarecina ledusskapī (2-5 °C).</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasniedz 5-12 °C temperatūrā ar mērci.</li> <li>Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 4 stundām, 2-5 °C temperatūrā.</li> </ul>

Rec. Nr: D-21	Citronu mērce					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Citroni	18	9*	25	13*	36	18*
Cukurs	6	6	8	8	12	12
Kartupeļu ciete	2	2	3	3	4	4
Ūdens	-	40	-	56	-	80
<b>Iznākums</b>	-	<b>50</b>	-	<b>70</b>	-	<b>100</b>

\* - citrona sula un norīvētā miziņa

Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>Citronus nomazgā, norīvē miziņu, tad pārgriež, izspiež sulu.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pusi no cukura daudzuma uz sausas pannas nedaudz sabrūnina.</li> <li>Pielej karstu ūdeni un uzvāra. Pievieno pārējo ūdens daudzumu, cukuru, citrona miziņu, ūdenī iejauktu kartupeļu cieti un uzvāra.</li> <li>Pielej citrona sulu.</li> <li>Mērci strauji atdzesē (liek auksta ūdens vannā vai salej mazākos traukos, laiku pa laikam samaisa). Atdzesētu līdz 20-30 °C ievieto aukstumkamerā (2 - 5°C).</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasniedz 5-12 °C temperatūrā</li> <li>Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 6 stundām, 2-5 °C temperatūrā.</li> </ul>

Rec. Nr: D-22	Biezpiena un rupjmaizes krēms					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Biezpiens, 9 %	14,3	14	17,3	17	21,4	21
Krējums, saldais, 35 %	14	14	17	17	21	21
Cukurs	5	5	6	6	7,5	7,5
Želatīns	0,75	0,75	0,9	0,9	1,13	1,13
Ūdens		4	-	4,8	-	6
Vanilīna cukurs	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7
Ievārījums, zemeņu	5	5	6	6	7,5	7,5
Rupjmaize	7,5	7,5	9	9	11,25	11,25
<b>Iznākums</b>	-	<b>50</b>	-	<b>60</b>	-	<b>75</b>

Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nobriedušu rupjmaizi sarīvē, uzkaisa nedaudz cukura un karstā (180-200°C) cepeškrāsnī ātri apgrauzdē, pēc tam atdzesē līdz 20-30 °C</li> <li>• Uzvārītā, atdzesētā ūdenī uzbriedina želatīnu, kad tas kļuvis caurspīdīgs – izšķīdina karsta ūdens peldē, atdzesē (apmēram līdz 30 - 40 °C).</li> <li>• Biezpienu samaļ vai sablendē, pievieno ievārījumu, izšķīdināto želatīnu.</li> <li>• Atdzesētu saldo krējumu saputo ar cukuru un vaniļna cukuru un tajā uzmanīgi iemaisa biezpiena masu un atdzesēto rupjmaizi.</li> <li>• Krēmu lej veidnēs vai dziļās paplātēs, liek aukstumskapī (2 - 5°C) sarecināt, apmēram 2 stundas.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasniedz 5-12 °C temperatūrā, ar mērci.</li> <li>• Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 4 stundām, 2-5 °C temperatūrā.</li> </ul>

Rec. Nr: D-23	Dzērveņu mērce						
	Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
		Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Dzērvenes	8	7,5	10,53	10	13,2	12,5	
Cukurs	7,5	7,5	10	10	12,5	12,5	
Kartupeļu ciete	2	2	3	3	4	4	
Ūdens	-	62	-	82	-	103	
<b>Iznākums</b>	-	<b>75</b>	-	<b>100</b>	-	<b>125</b>	

Pirm-apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dzērvenes šķiro, noskalo.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dzērvenes aplej ar nelielu daudzumu verdoša ūdens, īsu brīdi uzvāra, kamēr tās pārplīst, nokāš (ūdeni neizlej, atdzesē). Izspiež sulu.</li> <li>• Dzērveņu spiedpaliekas pārlej ar atlikušo ūdens daudzumu, vāra apmēram 5 min, tad izkāš.</li> <li>• Iegūtam novārījumam pieliek cukuru, uzvāra.</li> <li>• Kartupeļu miltus iejauc atdzesētā novārījumā (kas palika pāri pēc dzērveņu plaucēšanas), pielej ķīselim, uzvāra. Pielej izspiesto dzērveņu sulu, uzvāra.</li> <li>• Mērci strauji atdzesē (liek auksta ūdens vannā vai salej mazākos traukos, laiku pa laikam samaisa). Atdzesētu līdz 20-30 °C ievieto aukstumkamerā (2 - 5°C).</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasniedz 5-12 °C temperatūrā.</li> <li>• Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 6 stundām, 2-5 °C temperatūrā.</li> </ul>



Rec. Nr: D-24	Žāvētu augļu zupa ar mannas sacepumu					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Āboli, žāvēti	6,4	6,4	7	7	8	8
Plūmes, melnās, žāvētas	5,6	5,6	6,2	6,2	7	7
Rozīnes	4	4	4,4	4,4	5	5
Cukurs	9,5	9,5	10,5	10,5	12	12
Kartupeļu ciete	2	2	2,2	2,2	2,5	2,5
Ūdens	-	90	-	99	-	112
<i>Žāvētu augļu zupa</i>	-	100	-	110	-	125
Manna	10	10	15	15	17	17
Ūdens	-	15	-	22	-	25
Piens, 2,5%	23	23	34	34	38	38
Olas	0,04 gb.	2,3	0,06 gb.	3,5	0,07 gb.	4
Cukurs	1,8	1,8	2,7	2,7	3	3
Vaniļas cukurs	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
Rozīnes	2,3	2,3	3,5	3,5	4	4
Sviests, 82,5%	1,8	1,8	2,7	2,7	3	3
Krējums, skābais, 25%	0,9	0,9	1,3	1,3	1,5	1,5
Rīvmaize	0,9	0,9	1,3	1,3	1,5	1,5
<i>Pusfabrikāta svars</i>	-	57	-	85	-	95
<b>Iznākums</b>	<b>-</b>	<b>100/50</b>	<b>-</b>	<b>110/75</b>	<b>-</b>	<b>125/85</b>

<b>Pirm- apstrāde</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Žāvētos augļus pārļasa, noskalo.</li> <li>• Oļas mazgā, dezinficē, skalo.</li> </ul>
<b>Ēdienu gatavošana</b>	<p><i>Zupai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Žāvētos augļus pārlej ar aukstu ūdeni un vāra 10-15 min, tad pieliek cukuru un uzvāra. Pieliek ar ūdeni sajauktu kartupeļu cieti, uzvāra.</li> <li>• Žāvētu augļu zupu strauji atdzesē (liek auksta ūdens vannā vai salej mazākos traukos, laiku pa laikam samaisa). Atdzesētu līdz 20-30 °C ievieto aukstumkamerā (2 - 5°C).</li> </ul> <p><i>Sacepumam:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uzvāra ūdeni ar pienu, tievā strūklā ieber mannu, samazina siltumu un briedinot vāra biezo mannas biezputru.</li> <li>• Biezputru atdzesē līdz 60-70 °C, pieliek oļas, rozīnes, cukuru, vaniļas cukuru, kausētu sviestu un sajauc.</li> <li>• Masu liek ietaukotā, ar rīvmaizi izkaisītā veidnē, nolīdzina virspusi, pārziež ar oļas-krējuma maisījumu. Cep cepeškrāsnī 180-200 °C, līdz virspuse kļuvusi dzeltenbrūna, sacepums „atlec” no trauka malām.</li> <li>• Sacepumu atdzesē līdz 20-30 °C, tad ievieto aukstumkamerā (2 - 5°C). Griež porciju gabalos.</li> </ul>
<b>Pasniegšana</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasniedzot šķīvī liek sacepuma gabalu, pielej augļu zupu. Pasniedz 5-12 °C temperatūrā.</li> <li>• Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 6 stundām, 2-5 °C temperatūrā.</li> </ul>

Rec. Nr: D-25	<b>Ķirbju un ābolu krēms</b>					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Ķirbji	11,6	8	17,4	12	23,2	16
Āboli	11,6	8	17,4	12	23,2	16
Cukurs	5	5	7	7	10	10
Cukurs, vaniļas	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
Krējums, saldais, 35%	25	25	37	37	50	50
Želatīns	1	1	1,5	1,5	2	2
Ūdens	-	8	-	12	-	16
<b>Iznākums</b>	-	<b>50</b>	-	<b>75</b>	-	<b>100</b>

<b>Pirm- apstrāde</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ābolus nomazgā, nomizo, pārgriež, izgriež sēklotni un sagriež šķēlēs.</li> <li>• Ķirbi nomazgā, pārgriež, izņem sēklotni, sagriež šķēlēs, nomizo, griež gabaliņos.</li> </ul>
---------------------------	--

Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uzvārītā, atdzesētā ūdenī uzbriedina želatīnu, kad tas kļuvis caurspīdīgs – izšķīdina karsta ūdens peldē, atdzesē ( līdz 30-35°C).</li> <li>• Ābolus un ķirbjus, pievienojot nedaudz verdošu ūdens, aizvākotā katlā tvaiko mīkstus. Tad sablenderē, pievieno daļu cukura, uzvāra, atdzesē līdz 20-30 °C.</li> <li>• Atdzesētu saldo krējumu saputo ar cukuru un vaniļīna cukuru.</li> <li>• Putukrējumā iemaisa ābolu - ķirbju masu un pielej izšķīdināto želatīnu, visu ātri sajauc.</li> <li>• Krēmu lej veidnēs vai dziļās paplātēs, liek aukstumskapī (2 - 5°C) sarecināt, apmēram 2 stundas.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasniedz 5-12 °C temperatūrā, ar mērci.</li> <li>• Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 4 stundām, 2-5 °C temperatūrā.</li> </ul>

Rec. Nr: D-26	Biežais svaigu ogu ķīselis ar saldo biezpiena masu					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Dzērvenes	10,2	10	11,22	11	12,24	12
Zemenes, saldētas	7	7	7,7	7,7	8	8
Avenes, saldētas	5	5	5,5	5,5	6	6
Cukurs	10	10	11	11	12	12
Cukurs, vaniļas	0,5	0,5	0,55	0,55	0,6	0,6
Ūdens	-	50	-	55	-	60
Kartupeļu ciete	8	8	8,8	8,8	9,6	9,6
Ūdens	-	30	-	33	-	36
<i>Biezpiena masai:</i>						
Biezpiens, 9 %	35,5	35	42,6	42	42,6	42
Krējums, saldais, 35 %	10	10	12	12	12	12
Cukurs	7,5	7,5	9	9	9	9
Cukurs, vaniļas	0,5	0,5	0,6	0,6	0,6	0,6
Citroni	1	0,7	1,2	0,8	1,2	0,8
<b>Iznākums</b>	-	<b>100/50</b>	-	<b>110/60</b>	-	<b>120/60</b>

Pirm-apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dzērvenes šķiro, noskalo.</li> <li>• Citronu nomazgā, norīvē miziņu, tad pārgriež, izspiež sulu.</li> </ul>
---------------	--

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Ēdienu gatavošana</p>	<p><i>Ķīselis</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dzērvenes aplej ar nelielu daudzumu verdoša ūdens, īsu brīdi uzvāra, kamēr tās pārplīst, nokāš (ūdeni neizlej, atdzesē). Izspiež sulu.</li> <li>• Dzērveņu spiedpaliekas pārlej ar atlikušo ūdens daudzumu, vāra apmēram 5 min, tad izkāš.</li> <li>• Iegūtam novārījumam pieliek cukuru, uzvāra.</li> <li>• Kartupeļu miltus iejauc atdzesētā novārījumā (kas palika pāri pēc dzērveņu plaucēšanas), pielej ķīselim, uzvāra. Pielej izspiesto dzērveņu sulu, uzvāra. Karstā ķīselī iemaisa saldētās ogas.</li> <li>• Ķīseli strauji atdzesē (liek auksta ūdens vannā vai salej mazākos traukos, laiku pa laikam samaisa). Atdzesētu līdz 20-30 °C ievieto aukstumkamerā (2 - 5°C).</li> </ul> <p><i>Biezpiena masa</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biezpienu caurberž vai sablendē.</li> <li>• Labi atdzesētu saldo krējumu ar cukuru, vaniļas cukuru sāk lēni putot. Turpina putot, palielinot apgrieziena skaitu (saputotam putukrējumam ir gluda vai matēta virsma, tas labi turas uz putu slotiņas).</li> <li>• Biezpienam pievieno citrona miziņu, sulu un iecilā putukrējumu.</li> </ul>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Pasniegšana</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasniedz 5-12 °C temperatūrā ar saputotu krējumu.</li> <li>• Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 6 stundām, 2-5 °C temperatūrā.</li> </ul>