

Baltā galdauta svētki, 4.maijs

*Grupas «Saulīte»
receptes*





Receptē dalījās Annika ar mammu Sanitu

DZĒRVENŅU - JOGURTA ŽELEJA

SASTĀVDAĻAS:

- SVAIGAS DZĒRVENES 400g
- JOGURTS BEZ PIEDEVĀM 400g
- CUKURS 200g
- PŪDERCUKURS 120g
- ŽELATĪNS 40g
- ŪDENS 250ml
- PĪPARMĒTRU LAPINĀS UN DZĒRVENES DEKORĒŠANAI

SAMĀĻ DZĒRVENES, ĪZSPIEŽ CAUR SIETU, PĪVIENO CUKURU UN ŪDENI. ATSEVIŠKĀ TRAUKĀ SAJAUČ JOGURTU AR PŪDERCUKURU. UZBRIEDINA ŽELATĪNU, APTUVENI 50ML AUKSTĀ ŪDENS. SAKARSĒ ŽELATĪNU UN 2/3 NO TĀ PĪVIENO DZĒRVENĒM, BET 1/3 - JOGURTAM. SAMĀISA. LEJ PUSI NO DZĒRVENŅU MASAS FORMĀ UN LIEK LEDUSSKAPTĪ UZ 30 MIN. KAD ŽELATĪNS SASTINDZIS, PA VIRSU LEJ JOGURTA MASAS KĀRTU - LIEK LEDUSSKAPTĪ UZ 30 MIN UN TIEŠI TĀPATTURPĪNA AR TREŠO DZĒRVENŅU KĀRTU. GATAVO DAUDZKRĀSAINO ŽELEJU GRIEŽ GABALIŅOS UN DEKORĒ AR SVAIGĀM DZĒRVENĒM UN PĪPARMĒTRU LAPINĀM.

LARI APTĒTĒ! 😊



Receptē dalījās
Vladimirs ar mammu Svetlana

**ZEMEŅU UN KRĒMA KĀRTOJUMS
LATVIJAS KAROGA KRĀSĀS**

SASTĀVDAĻAS

- ZEMENES - 500 gr
- CUKURS - 120 gr
- KRĒMSIERS - 500 ml
- SKABIS KRĒJUMS - 50 gr
- SALDAIS KRĒJUMS - 50 ml

PAGATAVOŠANA

1. SAGRIEZ ZEMENES, BER KATLINĀ, PĀRBER AR CUKURU (100 gr) UN KARŠĒ, LTDZ ZEMENES MTKSTAS. ATDZESĒ.
2. ARMĪKSERI SAKUL KRĒMSIERU AR SKABO KRĒJUMU, LTDZ MASA KLŪST GAISTGA.
3. SAKUL SALDO KRĒJUMU AR CUKURU (20 gr), LTDZ IEGŪST PUTUKRĒSUMU, IECILĀ SIERA MASĀ.
4. TRAUKĀ KĀRTO SASTĀVDAĻAS SLĀNĒM.
5. LAI SLĀŅI NESAJŪK KOPĀ, KATRAM SLĀNĒM PĒC KĀRTAS VAR IEMAISTĪT SAGATAVOTU ŽELATĪNU UN ATSTĀT LEDUSSKAPĪ LTDZ SASTINGŠANAĪ. UNTĀ KATRU NĀKOŠO SLĀNĪ.

LAJ LABI GARŠO ☺





Receptē dalījās
Reinis ar mammu Inesi

Saldās un sāļās maizītes

Tev vajadzēs:

Baltmaizes šķēles
Dzintara kausēto sieru
Tomātu, gurķi
Skābu krējumu
Ābolu sarkanu

Baltmaizes šķēli nosmērē ar dzintara kausēto sieru, uzliek tomāta un gurķa šķēlītes.

Baltmaizes šķēli nosmērē ar skābo krējumu. Malās saliek sarkanu ābolu, pārkaisa ar cukuru.

Papraši vecākiem, lai cepeškrāsnī uzgūda līdz 180°. Ielieciet uz 5 min. un gatavs ēšanai.

Saldās un sāļās
maizītes.

Tev vajadzēs!:

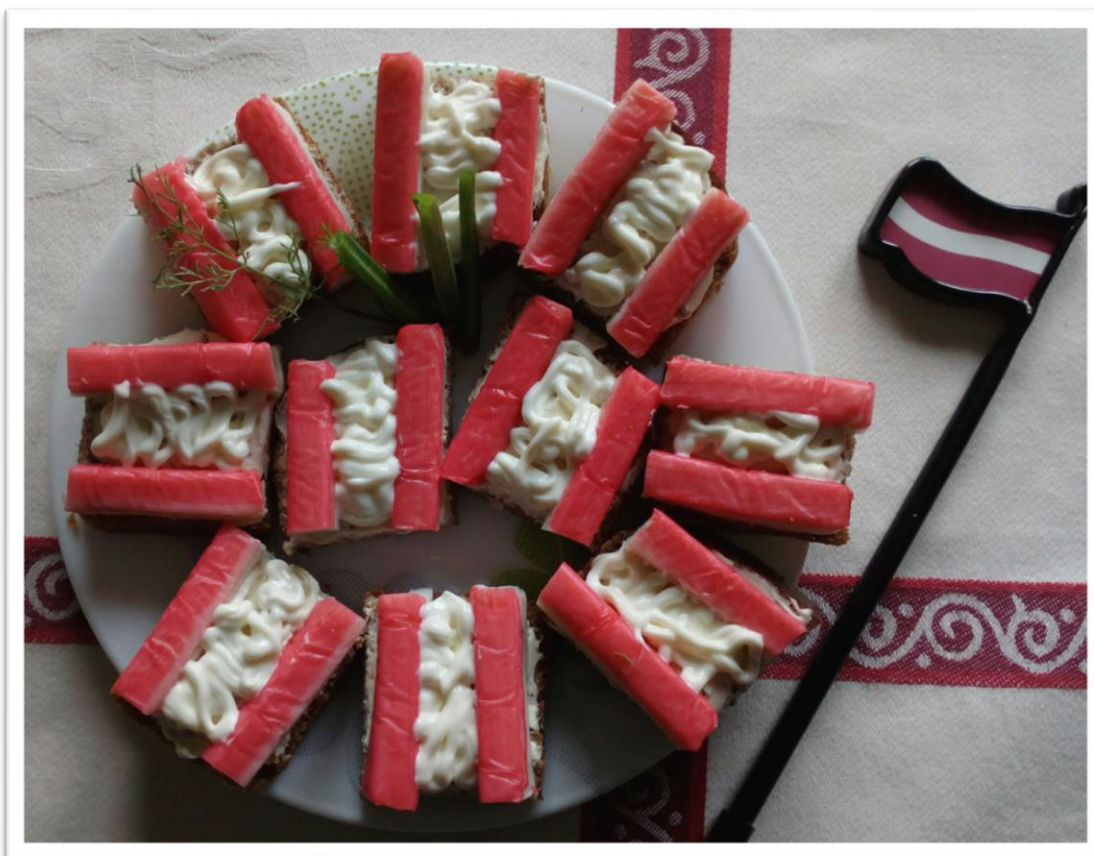
Baltmaizes šķēles



*Receptē dalījās grupas
skolotāja Valentīna*

Sviestmaizes karoga krāsās:

Rupjmaize
Svaigais siers
Krabju nūjiņas
Majonēze





Receptē dalījās Luīze ar mammu Lolitu





Receptē dalījās Dainis ar mammu Lauru

BIEZPIEN MAIZĒTES
"KARODZIŅŠ"

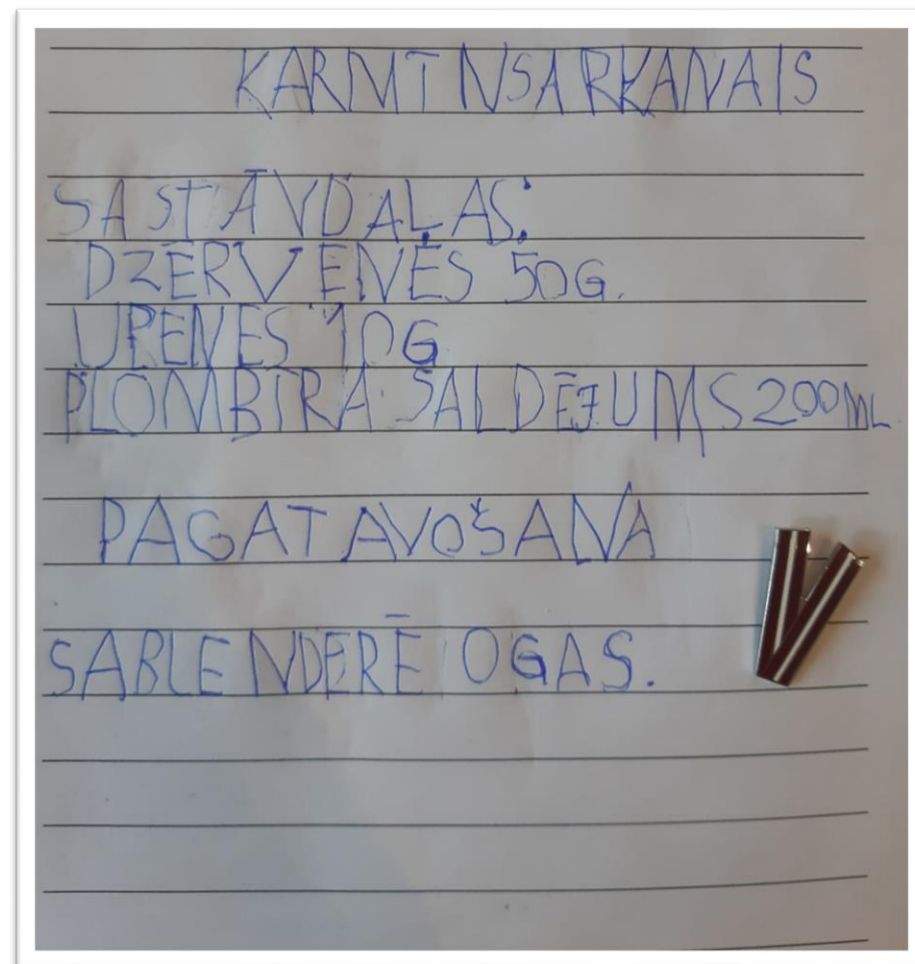
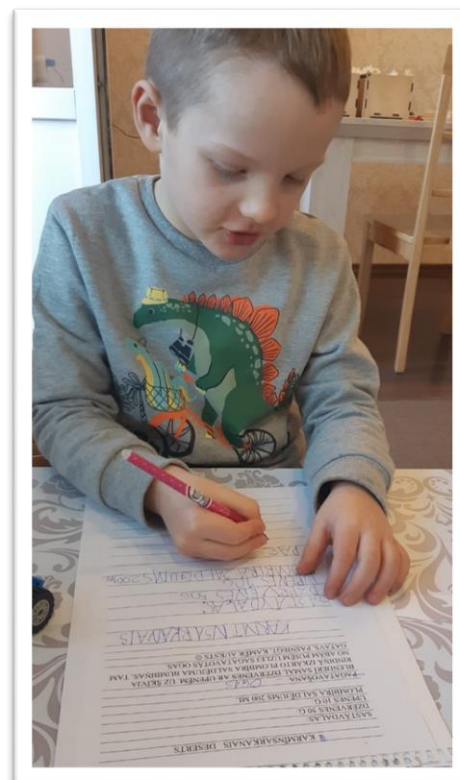
*SASTĀV DAĻAS

- BIEZPIENS
- BALTMAIZE VAI CEPOMSELGA
- KRĒJUMS
- CUKURS
- IEVĀRTJUMS (ZEMEŅU)

PAGATAVOŠANA

- BIEZPIENU SAJAUČ KOPĀ AR KRĒJUMU, PIEVIENO CUKURU PĒC GARŠAS, KĀRTĪGI SAMĪSA
- UZ MAIZES, PA VIDU LIEK BIEZPIENA MASU, PA MALĀM LIEK ZEMEŅU IEVĀRTJUMU.

LAI LABI GARŠO!



Receptē dalījās Emīls ar mammu Ilutu



Kūka Latvija

200 g dateļu
 200 g mandeļu
 4 ēd.k. medus
 800 g zemeņu
 45 g želantīna
 400g Philadelphia light krēmsiera
 200g bezpiedu jogurta
 20 g cukura

- * Sablendū dateles ar mandelēm. Iegūto viendabīgo masu, ieliek kūkas veidnē.
- * Uzviedina želantīnu, izdala to 3 porcijām.
- * Sablendī zemeņus ar medu. Pui iegūtās masas sajauc ar vienu daļu želantīna, lej uz ieliktās kūkas pamatnes. Ieliek ledusskapī uz 1 stundu.
- * Baltīgai daļai - krēmsieru sajauc ar bezpiedu jogurtu, pievieno cukuru. Karšē, līdz masa ir viendabīga. Ieliek klāt otru daļu želantīna. Iej pārī sieraņajai kārtai un atkal ledusskapī uz 1 stundu.
- * Atlikušo daļu sablenderēto zemeņus, ^{želantīnu} lej kā trešo kārtu visu ieliek ledusskapī uz vairākām stundām.

Receptē dalījās Paula ar mammu Ilzi



Receptē dalījās Denīze ar mammu Inu

Kiseļa pīrāgs.

3 OLAS
 2 PACIŅAS SAUSĀ KĪSELA (DZĒVERU)
 10 ĒD.K. MILTI
 1 TĒJK. DLĒSTĀS SODAS

VISU SAJAUČ KOPĀ UN LIEK
 CEPTIES 200°C 30 MIN.

BALTAIS KRĒMS

4 OLŅU BALTUMI
 1 GL. CUKURA
 VANILĒNS, $\frac{1}{4}$ TĒJK. CITRONSĀBES

VISAS SASTĀVDAĻAS SAJAUČ KOPĀ
 UN LIEK PUTOT AR MIKSERI UZ
 ĒDENSPELDES. PUTO APMĒRAM 15 MIN.
 PUTO KAMĒR PALIEK BIEZS UN
 STAIPTS. TAD NĒM NĒST UN VĒL
 PUTO 3 MIN. ATDZESĒ.

PĪRĀGU ROTĀ KĀ VIEN SIRDIS KĀRD.
 PĪRĀGU PĀRGRIEZ UZ PUSĒM KĀRTĀM
 LIKĀM ŽĀNĒGU IEVĀRTĒJUMU, BALTO
 KRĒMU UN ATKAL IEVĀRTĒJUMU.

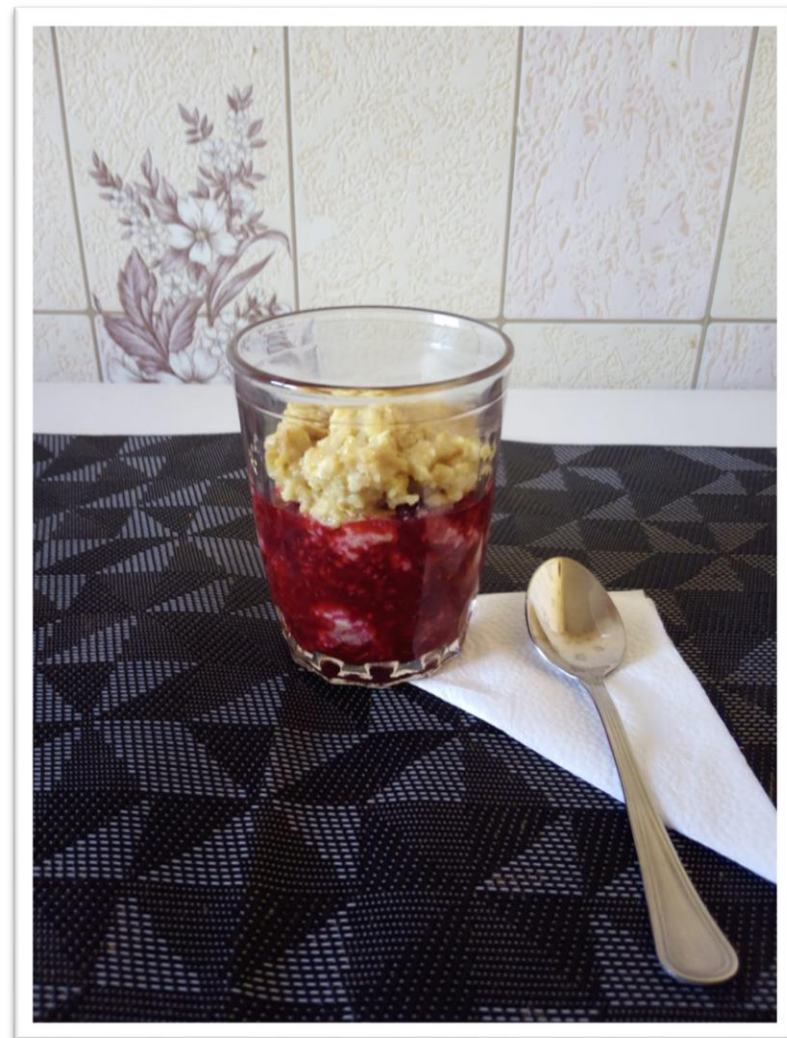




Spēka maizītes:

- Rudzu maize
- Smērējamais speķis
- Tomāts

*Slinkās saimnieces recepte no
skolotājas Valentīnas*



Receptē dalījās Aleksejs ar mammu Nataļju

Skudru pūznis ar avenēm



Sastāvs: Cepumi „Selga” 1 paciņa, iebiezināts piens, avenes, cukurs.

Sasmalcināt cepumus un samaisīt ar iebiezinātu pienu pēc garšas. Avenes samaisīt ar cukuru pēc garšas.

Var pasniegt mazās glāzēs.



Aleksejs ar ģimeni



Receptēs dalījās Nikola ar mammu Lauru

SIERA, TOMĀTU UZKODA

SASTĀVDAĻAS:
 - MOZZARELLA SIERS
 - TOMĀTI

SIERU UN TOMĀTUS SAGRIEŽ ŠĶĒLĪTES UN KĀRTO
 UZ ŠĶĪVĒA.

OMLETE SVĒTKU KRĀSĀS

SASTĀVDAĻAS:
 - OLAS,
 - VĀRĪTA BIETE,
 - GARŠVIELAS,
 - ŪDENS VAI PIENS.

OLU SAKUĻ, PIEVIENO GARŠVIELAS. SAKULTĀS OLAS
 SADALA 2 DAĻĀS, VIENĀ NO DAĻĀM PIEVIENO
 RĪVĒTU BIETI. VĪSU ĪRCEP UN LĪEKUZ ŠĶĪVĒA.

SALDĒJUMS AR ĶĪRŠU ŽELEJU.

SASTĀVDAĻAS:
 - PLOMBĪRA SALDĒJUMS,
 - ĶĪRŠU ŽELEJA.

UZ ŠĶĪVĒA KĀRTO SALDĒJUMU UN ŽELEJU.

LABU A PETĪTI!



Cepumkūciņas:

- Selgas cepumi pēc izvēles
- Biezpiena saldā masa
- Krējums

Gatavošana: cepumus un biezpiena masu liek kārtām, pārber ar sadrupinātu cepumu.

Uzzīmē latvju rakstu zīmes ar krējumu.



Receptē dalījās skolotāja Valentīna



*Lai jums labi
garšo!*

Grupa «Saulīte» 4.maija svētkos

2020.g.