**PUTRAIMU ĒDIENI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P1** | **Mannas biezputra ar āboliem un sviestu** | | | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Manna | 18 | 18 | 20 | 20 | 22,5 | 22,5 | 22,5 | 22,5 | 25 | 25 |
| Āboli | 44,3 | 31 | 50 | 35 | 56,3 | 39,4 | 56,3 | 39,4 | 62,4 | 43,7 |
| Piens, 2,5% | 74 | 74 | 84 | 84 | 94,5 | 94,5 | 94,5 | 94,5 | 104,9 | 104,9 |
| Ūdens | - | 26 | - | 30 | - | 33,8 | - | 33,8 | - | 38 |
| Rozīnes | 3,2 | 3,2 | 3,6 | 3,6 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4,4 | 4,4 |
| Sviests, 82,5% | 8 | 8 | 10 | 10 | 5 | 5 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| **Iznākums** |  | **140/8** | **-** | **160/10** | **-** | **180/5** | **-** | **180/15** |  | **200/15** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Ābolus mazgā, mizo, pārgriež, izgriež sēklotni, sarīvē īsi pirms pievienošanas biezputrai. * Rozīnes pārlasa, noskalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Verdošam ūdenim pielej karstu pienu, un maisot pievieno mannu. Lēni maisot briedina mannu (95 - 98 ºC, 5 -10 min). * Pievieno rozīnes un turpina karsēt vēl apmēram 5min, pievieno rīvētos ābolus. * Tad siltumu izslēdz, uzliek katlam vāku un ļauj biezputrai piebriest vēl apm. 10 min. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 50-65 ºC temperatūrā, ar kausētu sviestu. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P2** | **Rīsu un aprikožu biezputra ar sviestu** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Rīsi | 32 | 32 | 38 | 38 | 42 | 42 | 46 | 46 |
| Ūdens | - | 67 | - | 81 | - | 90 | - | 99 |
| Piens*,* 2,5% | 48 | 48 | 58 | 58 | 65 | 65 | 72 | 72 |
| Cukurs | 3 | 3 | 3,6 | 3,6 | 4 | 4 | 4,4 | 4,4 |
| Sāls | 0,05 | 0,05 | 0,07 | 0,07 | 0,08 | 0,08 | 0,09 | 0,09 |
| Aprikozes, *žāvētas* | 5,8 | 5,8 | 7 | 7 | 8 | 8 | 9 | 9 |
| Citroni | 2 | 1,2 | 2,46 | 1,5 | 2,79 | 1,7 | 3,07 | 1,9 |
| Sviests, 82,5% | 10 | 10 | 8 | 8 | 10 | 10 | 12 | 12 |
| **Iznākums** | **-** | **150/10** | **-** | **180/8** | **-** | **200/10** | **-** | **220/12** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Aprikozes noskalo, uzbriedina aukstā ūdenī, sagriež mazos gabaliņos. * Citronus noskalo, norīvē miziņu (pataupa), noņem balto slāni, sagriež citronu gabaliņos. |
| *Ēdiena gatavošana* | * 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. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 50-65 ºC temperatūrā, ar kausētu sviestu vai ievārījumu. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P2-1** | **Rīsu biezputra ar rozīnēm un sviestu** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Rīsi | 32 | 32 | 38 | 38 | 42 | 42 | 46 | 46 |
| Ūdens | - | 67 | - | 81 | - | 90 | - | 99 |
| Piens*,* 2,5% | 49 | 49 | 58 | 58 | 65 | 65 | 72 | 72 |
| Cukurs | 3 | 3 | 3,6 | 3,6 | 4 | 4 | 4,4 | 4,4 |
| Sāls | 0,05 | 0,05 | 0,07 | 0,07 | 0,08 | 0,08 | 0,09 | 0,09 |
| Rozīnes | 5,8 | 5,8 | 7 | 7 | 8 | 8 | 9 | 9 |
| Sviests, 82,5% | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 12 | 12 |
| **Iznākums** | **-** | **150/10** | **-** | **180/10** | **-** | **200/10** | **-** | **220/12** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Rozīnes pārlasa, noskalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Uzvāra ūdeni, pievieno rīsus, rozīnes 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. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 50-65 ºC temperatūrā, ar kausētu sviestu. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P2-2** | **Rīsu biezputra ar burkāniem un sviestu** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Rīsi | 32 | 32 | 36 | 36 |  |  |  |  |
| Ūdens | - | 67 | - | 76 |  |  |  |  |
| Piens*,* 2,5% | 52 | 52 | 60 | 60 |  |  |  |  |
| Cukurs | 3 | 3 | 3,4 | 3,4 |  |  |  |  |
| Sāls | 0,05 | 0,05 | 0,1 | 0,1 |  |  |  |  |
| Rozīnes |  | 1 | 1,1 | 1,1 |  |  |  |  |
| Burkāni |  | 32 | 46,3 | 37 |  |  |  |  |
| Sviests, 82,5% | 10 | 10 | 15 | 15 |  |  |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **175/10** | **-** | **200/15** |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Burkānus mazgā, notīra, skalo, sarīvē. * Rozīnes pārlasa, noskalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Uzvāra ūdeni, pievieno rīsus, rozīnes, burkānus 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. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 50-65 ºC temperatūrā, ar kausētu sviestu. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P3** | **Augļu salāti ar grauzdētām auzu pārslām** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **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 | 20 | 17,5 | 33 | 29 | 33 | 29 | 43,2 | 38 |
| Bumbieri | 20 | 18 | 33,3 | 30 | 33,3 | 30 | 44,4 | 40 |
| Apelsīni | 20 | 9\* | 33,3 | 15\* | 33,3 | 15\* | 44,4 | 20\* |
| Kanēlis | 0,13 | 0,13 | 0,22 | 0,22 | 0,22 | 0,22 | 0,3 | 0,3 |
| Rozīnes | 1,5 | 1,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 3,3 | 3,3 |
| Auzu pārslas | 37,5 | 37,5 | 50 | 50 | 60 | 60 | 70 | 70 |
| Sviests, 82,5% | 3 | 3 | 4 | 4 | 4,8 | 4,8 | 5,6 | 5,6 |
| Cukurs | 2,5 | 2,5 | 3,2 | 3,2 | 3,8 | 3,8 | 4,5 | 4,5 |
| **Iznākums** | **-** | **45/38** | **-** | **75/50** | **-** | **75/60** | **-** | **100/70** |

\*-apelsīnu sula

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Ābolus, bumbierus nomazgā, izgriež serdes, sagriež kubiņos. * Apelsīnus nomazgā, pārgriež, izpiež sulu. * Rozīnes pārlasa, noskalo, nosusina. |
| *Ēdiena gatavošana* | * *Mērcei*: apelsīnu sulu sajauc ar kanēli. Mērci pārlej augļiem, pievieno rozīnes, sajauc. * Auzu pārslas apgrauzdē uz pannas sviestā, pievienojot cukuru. Atdzesē. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedzot traukā liek augļus, pārkaisa ar auzu pārslām. * Augļu salātu uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, 2-5 ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P4** | **Bukstiņputra ar sviestu** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Miežu putraimi | 18,7 | 18,7 | 21 | 21 |  |  |
| Kartupeļi | 62,7 | 47 | 72 | 54 |  |  |
| Ūdens | - | 47 | - | 54 |  |  |
| Piens, 2,5 % | 47 | 47 | 54 | 54 |  |  |
| Sāls | 0,37 | 0,37 | 0,4 | 0,4 |  |  |
| Sviests, 82,5% | 12 | 12 | 15 | 15 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **140/12** | **-** | **160/15** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P4** | **Bukstiņputra 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 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| Kartupeļi | 110,7 | 83 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| Ūdens | - | 83 | - | 100 | - | 100 |
| Piens, 2,5 % | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| Sāls | 0,67 | 0,67 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 |
| Sviests, 82,5% | 10 | 10 | 15 | 15 | 25 | 25 |
| **Iznākums** | **-** | **250/15** | **-** | **300/15** | **-** | **300/25** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Kartupeļus mazgā, mizo, skalo, sagriež kubiņos. * Putraimus noskalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Verdošā sālsūdenī liek putraimus un vāra gandrīz mīkstus. * Pievieno kartupeļus un vāra gandrīz mīkstus. * Pielej uzvārītu pienu. Biezputru sutina, pa reizei apmaisot, līdz putraimi pilnīgi piebrieduši un kartupeļi mīksti. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 50-65 ºC temperatūrā, ar kausētu sviestu. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P5** | **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, *lob.* | 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, *žāvētas* | 2,4 | 2,4 | 3,2 | 3,2 | 4 | 4 |
| Rozīnes | 2,4 | 2,4 | 3,2 | 3,2 | 4 | 4 |
| Jogurts, *bezpiedevu* | 50 | 50 | 60 | 60 | 70 | 70 |
| **Iznākums** | **-** | **30/50** | **-** | **40/60** | **-** | **50/70** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Aprikozes noskalo, uzbriedina aukstā ūdenī, sagriež mazākos gabaliņos. Rozīnes pārlasa, noskalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Sviestu ar medu izkausē. * Auzu pārslas ar sēkliņām izber cepešpannā, pārlej ar kausēto sviestu un medu. Regulāri maisot cep cepeškrāsnī 180-200 ºC apm. 15 min. * Pārslas atdzesē (20-30 ºC), laiku pa laikam apmaisot, lai nesaliptu. * Atdzesētām pārslām pievieno žāvētos augļus. |
| *Ēdiena pasniegšana* | * Pasniedz aukstu (12-20 ºC), ar jogurtu. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P6** | **Auzu pārslu biezputra ar kaltētiem augļiem** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Auzu pārslas | 15,6 | 15,6 | 18 | 18 | 24 | 24 |
| Melnās plumes, žāvētas | 11,3 | 11,3 | 13 | 13 | 17 | 17 |
| Aprikozes, žāvētas | 8,7 | 8,7 | 10 | 10 | 13 | 13 |
| Piens, 2,5% | 35 | 35 | 40 | 40 | 53 | 53 |
| Cukurs | 3,9 | 3,9 | 4,5 | 4,5 | 6 | 6 |
| Sviests, 82,5% | 2,6 | 2,6 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Ūdens | - | 47 | - | 54 | - | 72 |
| **Iznākums** | **-** | **130** | **-** | **150** | **-** | **200** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Žāvētos augļus pārlasa, noskalo, 1-2 h uzbriedina aukstā ūdenī. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Žāvētos augļus ar visu mēcējamo ūdeni uzvāra, pieber auzu pārslas, cukuru, vāra, apmaisot kamēr ūdens uzsūkts (95 -100 ºC ). * Putrai pievieno uzkarsētu (95 ºC) pienu, samaisa, turpina briedināt (95 -98 ºC) līdz gatavībai. * Gatavai biezputrai pievieno sviestu, sajauc, uzliek vāku un notur vēl 5-10 minūtes. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 50-65 ºC temperatūrā. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P7** | **Miežu putraimu biezputra ar sviestu** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Miežu putraimi | 33 | 33 | 33 | 33 | 44 | 44 | 66 | 66 |
| Ūdens | - | 90 | - | 90 | - | 120 | - | 180 |
| Sāls | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 | 0,8 | 0,8 |
| Piens, 2,5% | 33 | 33 | 33 | 33 | 44 | 44 | 66 | 66 |
| Sviests, 82,5% | 8 | 8 | 10 | 10 | 10 | 10 | 16 | 16 |
| **Iznākums** |  | **150/8** |  | **150/10** | **-** | **200/10** | **-** | **300/16** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Ēdiena gatavošana* | * Ūdenim pievieno sāli, uzvāra. Pievieno miežu putraimus, vāra apmaisot, kamēr ūdens uzsūkts. * Putrai pievieno karstu pienu, samaisa, turpina briedināt 95 - 98 ºC līdz gatavībai.Tad siltumu izslēdz, uzliek katlam vāku un ļauj biezputrai piebriest vēl apm. 10 min. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 50-65 ºC temperatūrā, ar sviestu. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P8** | **Vārīti rīsi** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Rīsi | 29 | 29 |  |  |  |  |  |  |
| Ūdens | - | 60 |  |  |  |  |  |  |
| Sviests, 82,5*%* | 0,6 | 0,6 |  |  |  |  |  |  |
| Sāls | 0,28 | 0,28 |  |  |  |  |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **80** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P8** | **Vārīti rīsi** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Rīsi | 36 | 36 | 43 | 43 | 54 | 54 | 65 | 65 |
| Ūdens | - | 75 | - | 90 | - | 113 | - | 135 |
| Sviests, 82,5*%* | 0,7 | 0,7 | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 | 1,2 | 1,2 |
| Sāls | 0,35 | 0,35 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| **Iznākums** | **-** | **100** | **-** | **120** | **-** | **150** | **-** | **180** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Ēdiena gatavošana* | * Uzvāra ūdeni, pieber sāli un rīsus, pieliek sviestu un vāra 98-100ºC apmēram 15 – 20 min., pa reizei apmaisa. Tad samazinātā siltumā, reizēm izcilājot, (apm. 95°C) rīsus briedina 10-15 min. ( ja vajag – ilgāk, kamēr rīsi gatavi). |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 50-65 ºC temperatūrā. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P9** | **Auzu pārslu biezputra ar ievārījumu** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **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 | 48 | 48 |
| Ūdens | - | 74 | - | 88 | - | 98 | - | 118 |
| Piens, 2,5% | 50 | 50 | 60 | 60 | 67 | 67 | 80 | 80 |
| Cukurs | 2 | 2 | 2,4 | 2,4 | 2,7 | 2,7 | 3,2 | 3,2 |
| Sāls | 0,4 | 0,4 | 0,48 | 0,48 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| Ievārījums, *zemeņu* | 10 | 10 | 8 | 8 | 10 | 10 | 12 | 12 |
| **Iznākums** | **-** | **150/10** | **-** | **180/8** | **-** | **200/10** | **-** | **240/12** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P9-1** | **Auzu pārslu biezputra ar sviestu** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Auzu pārslas | 20 | 20 | 30 | 30 |  |  |
| Ūdens | - | 49 | - | 76 |  |  |
| Piens, 2,5% | 33 | 33 | 50 | 50 |  |  |
| Cukurs | 1,3 | 1,3 | 2 | 2 |  |  |
| Sāls | 0,25 | 0,25 | 0,4 | 0,4 |  |  |
| Sviests, 82,5% | 8 | 8 | 8 | 8 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **100/8** | **-** | **150/8** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Ēdiena gatavošana* | * Ūdenim pievieno sāli, cukuru, uzvāra. Pievieno auzu pārslas, vāra apmaisot, kamēr ūdens uzsūkts. * Putrai pievieno karstu pienu, samaisa, turpina briedināt 95 - 98 ºC līdz gatavībai. Tad siltumu izslēdz, uzliek katlam vāku un ļauj biezputrai piebriest. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 50-65 ºC temperatūrā, ar ievārījumu vai sviestu. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P10** | **Piecgraudu pārslu biezputra ar sviestu** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Piecgraudu pārslas | 24 | 24 | 30 | 30 | 36 | 36 |  |  |
| Ūdens | - | 61 | - | 76 | - | 91 |  |  |
| Piens, 2,5% | 40 | 40 | 50 | 50 | 60 | 60 |  |  |
| Cukurs | 1,6 | 1,6 | 2 | 2 | 2,4 | 2,4 |  |  |
| Sāls | 0,32 | 0,32 | 0,4 | 0,4 | 0,48 | 0,48 |  |  |
| Sviests, 82,5% | 5 | 5 | 5 | 5 | 8 | 8 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **120/5** | **-** | **150/5** | **-** | **180/8** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P10** | **Piecgraudu pārslu biezputra ar sviestu** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Piecgraudu pārslas | 40 | 40 | 44 | 44 | 44 | 44 | 62 | 62 |
| Ūdens | - | 101 | - | 111 | - | 111 | - | 155 |
| Piens, 2,5% | 66 | 66 | 73 | 73 | 73 | 73 | 102 | 102 |
| Cukurs | 2,7 | 2,7 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4,2 | 4,2 |
| Sāls | 0,5 | 0,5 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,77 | 0,77 |
| Sviests, 82,5% | 10 | 10 | 10 | 10 | 12 | 12 | 14 | 14 |
| **Iznākums** | **-** | **200/10** | **-** | **220/10** | **-** | **220/12** | **-** | **300/14** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Ēdiena gatavošana* | * Ūdenim pievieno sāli, cukuru, uzvāra. Pievieno pārslas, vāra apmaisot, kamēr ūdens uzsūkts. * Putrai pievieno karstu pienu, samaisa, turpina briedināt 95 - 98 ºC līdz gatavībai. Tad siltumu izslēdz, uzliek katlam vāku un ļauj biezputrai piebriest. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 50-65 ºC temperatūrā, ar kausētu sviestu. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P11** | **Mannas un burkānu biezputra ar sviestu** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Manna | 17,6 | 17,6 | 20 | 20 | 27 | 27 |
| Burkāni | 22 | 17,6 | 25 | 20 | 33,8 | 27 |
| Piens, 2,5% | 65 | 65 | 75 | 75 | 100 | 100 |
| Ūdens | - | 35 | - | 41 | - | 54 |
| Rozīnes | 3 | 3 | 3,4 | 3,4 | 4,5 | 4,5 |
| Sviests, 82,5% | 12 | 12 | 5 | 5 | 12 | 12 |
| **Iznākums** | **-** | **130/12** | **-** | **150/5** | **-** | **200/12** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P11** | **Mannas un burkānu biezputra ar sviestu** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Manna | 27 | 27 | 30 | 30 | 35,4 | 35,4 |
| Burkāni | 33,8 | 27 | 37,5 | 30 | 44,3 | 35,4 |
| Piens, 2,5% | 100 | 100 | 110 | 110 | 130 | 130 |
| Ūdens | - | 54 | - | 60 | - | 71 |
| Rozīnes | 4,5 | 4,5 | 5 | 5 | 5,9 | 5,9 |
| Sviests, 82,5% | 10 | 10 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| **Iznākums** | **-** | **200/10** | **-** | **220/15** | **-** | **260/15** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Burkānus mazgā, mizo, noskalo, sarīvē. * Rozīnes pārlasa, noskalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * 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 ºC, 5 min), tad pievieno rozīnes un turpina karsēt vēl 5-10 min. Tad siltumu izslēdz, uzliek katlam vāku un ļauj biezputrai piebriest vēl apm. 10 min. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 50-65 ºC temperatūrā ar kausētu sviestu. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P12** | **Sautēti rīsi ar papriku** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Paprika | 75 | 60/48\* | 105 | 84/66\* | 112,5 | 90/70\* |
| Sviests, 82,5% | 2 | 2 | 2,8 | 2,8 | 3 | 3 |
| Rīsi | 18 | 18/52\* | 25 | 25/72\* | 28 | 28/80\* |
| Ūdens | - | 40 | - | 56 | - | 60 |
| Sāls | 0,3 | 0,3 | 0,42 | 0,42 | 0,5 | 0,5 |
| **Iznākums** | **-** | **100** | **-** | **140** | **-** | **150** |

\*- produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Papriku nomazgā, iztīra sēklotni, sagriež kvadrātiņos. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Papriku viegli izkarsē sviestā. * Izkarsētai paprikai pielej verdošu ūdeni, pieliek briedinātus rīsus. Apmaisot sautē gatavus. * 10 min pirms ēdiens gatavs, pievieno sāli. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 50-65 ºC temperatūrā ar kausētu sviestu. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P13** | **Dārzeņu risoto** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Rīsi, *apaļgraudu* | 22 | 22 | 26 | 26 | 33 | 33 | 40 | 40 |
| Ūdens | *-* | 47 | - | 56 | *-* | 70 | - | 84 |
| Burkāni | 12,5 | 10 | 12,5 | 10 | 15 | 12 | 16,9 | 13,5 |
| Cukini | 13,3 | 12,7 | 15,8 | 15 | 20 | 19 | 23,7 | 22,5 |
| Zirņi,  *zaļie, saldēti* | 10 | 10 | 12 | 12 | 15 | 15 | 18 | 18 |
| Siers,  *Krievijas*, 45 % | 10 | 10 | 12 | 12 | 15 | 15 | 18 | 18 |
| Eļļa, *rapšu* | 2,7 | 2,7 | 3,2 | 3,2 | 4 | 4 | 4,7 | 4,7 |
| Pētersīļu zaļumi | 0,55 | 0,47 | 0,7 | 0,6 | 0,8 | 0,7 | 0,9 | 0,8 |
| Estragons, *kaltēts* | 0,3 | 0,3 | 0,04 | 0,04 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,05 |
| **Iznākums** |  | **100** | **-** | **120** | **-** | **150** | **-** | **180** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Burkānus mazgā, mizo, skalo, sarīvē uz rupjās dārzeņu rīves. * Cukini mazgā, nogriež galus, griež salmiņos. * Pētersīļus šķiro, skalo, nosusina, sasmalcina. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Sieru sarīvē. * Burkānus izkarsē eļļā (110-120 ºC). * Rīsus nedaudz izkarsē eļļā ( apm. 110 ºC), pielej ūdeni un lēni vāra (98-100ºC)8-10 min, tad pievieno burkānus, turpina vārīt 5 min. * Pievieno cukini, zirnīšus, sāli, garšvielas un turpina karsēt vēl 5 min. * Kad rīsi un dārzeņi gatavi, iecilā sieru. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstu (50-65 ºC) pārkaisītu ar pētersīļiem. * Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63 ºC, līdz 2stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P14** | **Prosas biezputra ar sviestu** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Prosa | 31 | 31 | 37 | 37 |  |  |  |  |
| Piens, 2,5% | 43 | 43 | 50 | 50 |  |  |  |  |
| Ūdens | - | 60 | - | 70 |  |  |  |  |
| Sāls | 0,17 | 0,17 | 0,2 | 0,2 |  |  |  |  |
| Cukurs | 3,5 | 3,5 | 4 | 4 |  |  |  |  |
| Sviests, 82,5% | 10 | 10 | 10 | 10 |  |  |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **130/10** | **-** | **150/10** |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P14** | **Prosas biezputra ar sviestu** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Prosa | 44 | 44 | 44 | 44 | 53,7 | 53,7 |  |  |
| Piens, 2,5% | 60 | 60 | 60 | 60 | 73,2 | 73,2 |  |  |
| Ūdens | - | 84 | - | 84 | - | 102 |  |  |
| Sāls | 0,24 | 0,24 | 0,24 | 0,24 | 0,29 | 0,29 |  |  |
| Cukurs | 4,8 | 4,8 | 4,8 | 4,8 | 5,9 | 5,9 |  |  |
| Sviests, 82,5% | 5 | 5 | 15 | 15 | 15 | 15 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **180/5** | **-** | **180/15** | **-** | **220/15** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Prosas putraimus noskalo ar karstu ūdeni, līdz ūdens dzidrs. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Ūdenim pievieno sāli, cukuru, uzvāra. Pievieno putraimus, vāra apmaisot, kamēr ūdens uzsūkts. * Putrai pievieno karstu pienu, samaisa, turpina briedināt 95 - 98 ºC līdz gatavībai. Tad siltumu izslēdz, uzliek katlam vāku un ļauj biezputrai piebriest. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstu (50-65 ºC) ar kausētu sviestu. * Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63 ºC, līdz 2stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P15** | **Griķu biezputra ar sviestu** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Griķi | 37,5 | 37,5 | 40 | 40 | 41,7 | 41,7 | 42 | 42 |
| Ūdens | - | 60 | - | 64 | - | 66 | - | 68 |
| Piens, 2,5% | 60 | 60 | 64 | 64 | 66 | 66 | 68 | 68 |
| Sāls | 0,4 | 0,4 | 0,43 | 0,43 | 0,44 | 0,44 | 0,45 | 0,45 |
| Sviests, 82,5% | 10 | 10 | 10 | 10 | 2,2 | 2,2 | 12 | 12 |
| **Iznākums** | **-** | **150/10** | **-** | **160/10** | 20 | 20 | **-** | **170/12** |
|  |  |  |  |  | **-** | **165/20** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P15** | **Griķu biezputra ar krējumu** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Griķi |  |  | 45 | 45 | 48 | 48 | 50 | 50 |
| Ūdens |  |  | - | 72 | - | 76 | - | 80 |
| Piens, 2,5% |  |  | 72 | 72 | 76 | 76 | 80 | 80 |
| Sāls |  |  | 0,48 | 0,48 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Sviests, 82,5% |  |  | 2,4 | 2,4 | 2,5 | 2,5 | 2,7 | 2,7 |
| Krējums, *skābais, 25%* |  |  | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| **Iznākums** |  |  | **-** | **180/20** | **-** | **190/20** | **-** | **200/20** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Ēdiena gatavošana* | * Ūdenim pievieno sāli, uzvāra. Pievieno griķu putraimus, vāra apmaisot, kamēr ūdens uzsūkts. * Putrai pievieno karstu pienu, sviestu, samaisa, turpina briedināt 95 - 98 ºC līdz gatavībai. * Tad siltumu izslēdz, uzliek katlam vāku un ļauj biezputrai piebriest vēl apm. 10 min. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstu (50-65 ºC) ar skābo krējumu vai kausētu sviestu. * Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63 ºC, līdz 2stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P16** | **Rīsu un burkānu plācenīši ar ievārījumu** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Rīsi | 25 | 25 | 30 | 30 | 38 | 38 |  |  |
| Ūdens | - | 63 | - | 76 | - | 95 |  |  |
| Sāls | 0,13 | 0,13 | 0,16 | 0,16 | 0,2 | 0,2 |  |  |
| Burkāni | 28,8 | 23/  18\* | 28 | 28/22\* | 35 | 35/28\* |  |  |
| Sviests, 82,5% | 1,3 | 1,3 | 1,6 | 1,6 | 2 | 2 |  |  |
| Olas | 0,05 gb. | 3,3 | 0,06 gb. | 4 | 0,08 gb. | 5 |  |  |
| Rīvmaize | 5,3 | 5,3 | 6,4 | 6,4 | 8 | 8 |  |  |
| *Pusfabrikāta svars* | - | 110 | - | 132 | - | 165 |  |  |
| Eļļa, *rapšu* | 5,3 | 5,3 | 6,4 | 6,4 | 8 | 8 |  |  |
| Ievārījums, *zemeņu* | 8 | 8 | 10 | 10 | 12 | 12 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **100/8** | **-** | **120/10** | **-** | **150/12** |  |  |

\*-vārīti, notīrīti burkāni

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Burkānus mazgā, mizo, izvāra, nedaudz atdzesē, notīra, sarīvē. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Rīsus ber vārošā sālsūdenī, vāra biezputru, nedaudz padzesē. * Biezputrai pievieno burkānu masu, olas. * Masu dala vajadzīgā lieluma porcijās, apviļā rīvmaizē, veido apaļus plācenīšus. * Cep sakarsētā eļļā (150 - 160°C) no abām pusēm dzeltenbrūnus, pēc tam vēl izkarsē cepeškrāsnī (170°C) apm. 10 min. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Plācenīšus pasniedz karstus (50 – 65 ºC), ar ievārījumu. * Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 ºC) līdz 2 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P17** | **Auzu pārslu biezputra ar banāniem un jāņogu želeju** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Auzu pārslas | 32,7 | 32,7 | 36 | 36 | 42,5 | 42,5 |
| Ūdens | - | 80 | - | 88 | - | 104 |
| Piens, 2,5% | 54 | 54 | 60 | 60 | 71 | 71 |
| Cukurs | 2,2 | 2,2 | 2,4 | 2,4 | 2,8 | 2,8 |
| Sāls | 0,43 | 0,43 | 0,48 | 0,48 | 0,56 | 0,56 |
| Banāni | 60,6 | 36,4 | 66,7 | 40 | 78,7 | 47,2 |
| Jāņogu želeja | 5 | 5 | 8 | 8 | 10 | 10 |
| **Iznākums** | **-** | **200/5** | **-** | **220/8** | **-** | **260/10** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Banānus mazgā, mizo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Ūdenim pievieno sāli, cukuru, uzvāra. Pievieno auzu pārslas, vāra apmaisot, kamēr ūdens uzsūkts. * Putrai pievieno karstu pienu, samaisa, turpina briedināt 95 - 98 ºC līdz gatavībai. Tad siltumu izslēdz, uzliek katlam vāku un ļauj biezputrai piebriest. * Banānus sablendē, pievieno biezputrai. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 50-65 ºC temperatūrā, ar želeju. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P18** | **Auzu pārslu biezputra ar āboliem un bumbieriem** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Auzu pārslas | 24 | 24 | 30 | 30 |  |  |
| Ūdens | - | 61 | - | 76 |  |  |
| Piens, 2,5% | 40 | 40 | 50 | 50 |  |  |
| Cukurs | 1,6 | 1,6 | 2 | 2 |  |  |
| Sāls | 0,32 | 0,32 | 0,4 | 0,4 |  |  |
| Sviests, 82,5% | 3 | 3 | 4 | 4 |  |  |
| Āboli | 17,1 | 12 | 21,4 | 15 |  |  |
| Bumbieri | 13,3 | 12 | 16,7 | 15 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **120/30** | **-** | **150/30** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Ābolus, bumbierus nomazgā, izgriež serdes, sarīvē. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Ūdenim pievieno sāli, cukuru, uzvāra. Pievieno auzu pārslas, vāra apmaisot, kamēr ūdens uzsūkts. * Putrai pievieno karstu pienu, sviestu, samaisa, turpina briedināt 95 - 98 ºC līdz gatavībai. Pievieno sarīvētos augļus, uzvāra. Tad siltumu izslēdz, uzliek katlam vāku un ļauj biezputrai piebriest. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 50-65 ºC temperatūrā. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |