



MARMELĀŽU GATAVOŠANA AR DAŽĀDIEM ŽELINĀTĀJIEM

1. Ābolu- dzērveņu marmelāde (ar HM Pektīnu)

Nepieciešams:

<i>Izejviela</i>	<i>grami</i>
Cukurs	390
Ūdens	243
Ābolu sula	120
Dzērveņu sula	36
Blenderētas dzērvenes	36
Glikozes sīrups	60
HM Pektīns D100	15
Citronskābe	6

Pagatavošana:

Atsevišķi nosver šķidrās un sausās sastāvdaļas. Pektīnu, citronskābi samaisa kopā ar cukuru un pievieno vēl vēsajai produkta masai. Tad uz lēnas uguns produktu maisot sāk sildīt līdz vārīšanas temperatūrai. Vārīšanas laikā turpinot maisīt vēl pievieno glikozes sīrupu. Masu turpina vārīt vismaz 7-10 min (līdz masa kļūst pabeiza, viskoza). Gatavo masu strauji izlej iepriekš sagatavotos trauciņos.

2. Melleņu, dzērveņu marmelāde (Ar agaru)

Nepieciešams:

<i>Izejviela</i>	<i>grami</i>
Melleņu sula	120
Dzērveņu sula	60
Ūdens	228
Cukurs	180
Agars	12

Pagatavošana:

Visas sastāvdaļas sasver, atsevišķi nosver sausās sastāvdaļas un sajauc kopā. Pēc tam tās iemaisa kopējā masā. Masu vāra 100 °C aptuveni 5 min un tad izlej formās.

3. Ābolu melleņu marmelāde (Ar želatīnu)

Nepieciešams:

<i>Izejviela</i>	<i>grami</i>
Ābolu biezenis	210
Melleņu sula	123
Ūdens (marmelādei)	81
Cukurs	150
Želatīns	36

Pagatavošana:

Vispirms pagatavo ābolu biezeni. Nomiezo un sagriež ābolus gabaliņos, ieliek katlā, apakšā palej nedaudz ūdens, virsū uzliek vāku un mērenā karstumā uzvāra līdz vārīšanās temperatūrai. Izslēdz plīti un aptuveni 10 min ļauj izstāvēt, līdz āboli pilnībā mīksti. Pēc tam sablenderē un atdzesē. Atdzisušu masu izberž caur sietu. Sāk gatavot marmelādi - Ūdeni samaisa kopā ar sulām, biezeni, cukuru, želatīnu, citronskābi. Želatīnam masa ļauj uzbriest 5-10 min. Kad želatīns uzbriezis, masu maisot karsē līdz 100 °C. Gatavo šķidro masu pilda trauciņos.

ZIEDŪDEŅI JEB HIDROLĀTI

Nepieciešams:

Izejviela	daudzums
ūdens	200 ml
kaltētu vai svaigi sasmalcinātu augu	100 g

Pagatavošana:

Augstajā katlā ielej ūdens. Pa virsu ievieto tvaicējamo sietu (ūdens nepieskaras sieta apakšai). Virs sieta uzliek papīra dvieļi (2 kārtās), lai augu daļiņas nebirtu cauri sietam. Ieber kaltētos augus un pa vidu atstāj tukšu vietu, kurā ieliek stikla bļodinu. Pa virsu liek bļodu kurā ir sasaldēts ūdens vai ledus.

Katliņu liek uz uguns. Kopējais tvaicēšanas ilgums - 15 min. Pirmajās 5 min karsē uz maksimālās liesmas. Pēc tam - nogriež uz minimumu un turpina 10 min tvaicēt. Pēc tam ziedūdeni ņem ārā no katliņa, pārlej citā glāzītē, kuru dzesē aukstā ūdenī. Kad ziedūdens atdzisis - to lej pudelītē

CUKURA SKRUBIS ĶERMENIM

Nepieciešams:

Izejviela	daudzums
Cukurs	100 g
Glicerīns	30 g
Ēteriskā eļļa	3-4 pīles
Svaigi, sīki sakapāti ārstniecības augi	pēc sajūtām
vai samaltas ogas	pēc sajūtām

Pagatavošana:

Skrubja bāzi veido cukurs un glicerīns. Sākumā trauciņā ieber cukuru, tad lēnām maisot pievieno glicerīnu. Maisa, līdz glicerīns ir pilnībā sajaucies ar cukuru un tiek iegūta viendabīga masa. Pēc tam bāzei var pievienot visu, ko vien sirds kāro – blenderētas ogas vai ogu sīrupu, ēteriskās eļļas, magoņu sēklas, svaigas piparmētras utt. Piedevas rūpīgi iemaisa sagatavotajā masā. Ja skrubim pievieno svaigos augļus, tas jāizlieto aptuveni nedēļas laikā. Ja izmantojat ēteriskās eļļas vai augu ekstraktus, skrubis noslēgtā trauciņā var glabāties pat vairākus mēnešus. Skrubī lieto, ejot dušā, vannā vai pirtī, lai attīrītu ādu no atmirušajām ādas šūnām un uzlabotu asinsriti ādā. To maigi iemasē ādā, veicot apļveida kustības un noskalo ar ūdeni.

PRIEŽU ČIEKURU SĪRUPS

Nepieciešams:

Izejviela	daudzums
priežu čiekuru (mazi, zaļi, var vākt līdz jūnijai)	1 kg
cukurs	2 kg
ūdens	2 l

Pagatavošana:

- Čiekuriņus attīra no skujām, nogriež kātiņus. Blanšē 10 minūtes, pārlejot ar karstu ūdeni, lai attīrītu no putekļiem un citiem gružiņiem, kas pielipuši pie sveķainajiem čiekuriem.
- Uzvāra ūdeni, pieber cukuru, maisot izšķīdina. Kad cukurs izšķīdis, vāra 10 minūtes, tad ber klāt čiekurus. Vāra uz lēnas uguns 3 stundas, ik pa laikam nosmeļot putas, kā vārot ievārījumu.
- Pilda izkarsētās burciņās, aizvāko un satin dvieļi, kamēr atdziest.

Ievārījumu gatavošana

Sarkano pīlādžu ievārījums

Nepieciešams:

Izejviela	grami
pīlādži	1 kg
cukurs	1,2 kg
ūdens	0,3 l

Pagatavošana:

Gatavas, oranžas ogas 24 h mērcē aukstā ūdenī, lai daļēji izšķīstu miecvielas (samazinātos rūgtums)
Pēc mērcēšanas ogas blanšē 10-15 minūtes
Sagatavotās ogas liek cukura sīrupā un lēni vāra kamēr ievārījums gatavs
Karstu pilda tīros traukos un noslēdz.

Dzērveņu un ābolu džems

Nepieciešams:

Izejviela	grami
dzērvenes	1 kg
āboli	0,5 - 1 kg
cukurs	1,5 kg
ūdens	0,2 l
lazdu rieksti	300 g

Pagatavošana:

Dzērvenes, noskalo un blanšē 1-3 min
Saldiskābus ābolus nomizo un sagriež šķēlēs
Vāra cukura sīrupu un liek klāt blanšētās ogas, vāra 10 min., tad liek ābolu šķēles un vāra, kamēr āboli kļūst caurspīdīgi un daļēji izjūk.
Beigās pievieno sasmalcinātus riekstus
Verdošus pilda tīros traukos un noslēdz.

Meža ogu ievārījums

Nepieciešams:

Izejviela	grami
Dažādas meža ogas	1 kg
cukurs	1 kg
ūdens	1 glāze

Pagatavošana:

Cukuru ar ūdeni uz lielas uguns, maisot savāra sīrupā, noņem putas. Ogas iztīra, ieber sīrupā, vāra uz lēnas uguns 35-40 min. noņem putas, 5-10 min. vāra, 5-10 min. ļauj stāvēt. Tā atkārto vairākas reizes, kamēr ogas paliek smagas un grīkst sīrupā gatavu ievārījumu pilda tīros traukos un noslēdz. Uzglabā sausā, vēsā vietā.

SĒŅU ĒDIENI

Sēņu kaviārs

Nepieciešams:

Izejviela	grami
Dažādas sēnes	600 g
sviests	150-200 g
lauru lapas	2 gb
zaļumi	10 g
sāls	
cukurs	
melnie pipari	

Pagatavošana:

Notīrīta, nomazgātas un notecinātas sēnes samal gaļas maļamajā mašīnā. Katlīnā izkausē sviestu, liek sasmalcinātās sēnes, garšvielas un sautē apmēram 20 minūtes, līdz kaviārs gatavs. Beigās pievieno sīki sagrieztus zaļumus un nogaršo, vai pietiek garšvielu.

Tīrās, sagatavotās burkāns pilda verdošu masu un burkas sterilizē: 0,5 litru burkas- 70 minūtes, 1 litra burkas- 90 minūtes.

Baraviku sviests

Nepieciešams:

Izejviela	grami
Sviests	250 g
Sīpols	1 gb
Ķiploks	3 daiviņas
Kaltētas baravikas vai	150 g
Citrons	0,50
Garšvielas	

Pagatavošana:

Izkausē 50 g sviesta pannā un maigi apcep sīpolu līdz mīksts. Pievieno ķiploku un pacep vēl minūti. Pievieno sēnes, apmaisa sviestā un cep uz augstas uguns (maisot lai nepiedeg) 5-8 min., kamēr mīksts. Pielej citrona sulu un cep vēl kādas 2-3 min. kamēr viss šķidrums iztvaikojis. Nogriez ūguni, pievieno garšvielas un ļauj atdzist. Kad atdzisis, iejauc atlikušajā sviestā un sadala starp trauciņiem.

Sēņu ekstrakts jeb sulas koncentrāts

Nepieciešams:

Izejviela	grami
sēnes	1 kg
sāls	20 - 30 g
ūdens	200 g

Pagatavošana:

Notīrītas, nomazgātas sēnes sagriež sīkos gabaliņos, pārkausa ar pusdevu sāls, ielej pusi no receptē minētā ūdens daudzuma un lēni sautē.

Sautēšanas laikā radušos sulu nosmeļ traukā. Kad sēnes kļūst sausas, pielej ūdeni un vēl pasautē. Pēc tam sēnes saliek audekla maisiņā un labi nospiež. Iegūto sulu samaisa ar iepriekš nosmelto sulu, pieliek atlikušo sāli un uz straujas uguns vāra tik ilgi, kamēr puse no sulas iztvaikojusi. Karstu ekstraktu papildā izkarsētās burkāns vai pudelēs, uzliek novārtus metāla vāciņus, pievalcē, pudeles aizkorķē un sterilizē 100 oC temperatūrā 0,5 litru traukus 40 minūtes. Pēc sterilizēšanas burku aizvalcē un pusstundu tur ar vāciņu uz leju, tad atgāž un atdzesē. Sēņu ekstraktu izmanto kulinārijā kā garšvielu mērcēm, zupām un dažādiem gaļas ēdieniem.

BĒRZU SULU SORBERTS

Nepieciešams:

Izejviela	daudzums
ierūgušas bērzu sulas	1 l
glikozes - fruktozes	5 ē/k
olu baltumi	2
citrons	1

Pagatavošana:

1. Vispirms veido sorberta garšu. Pagaršo bērza sulu, un attiecīgi pievieno fruktozi saldumam, bet citronu sulu – skābumam. Ja sula ir gana skāba, tad citronu sulu nevajag pievienot. Tātad pagatavojam sulu pēc savām skābuma un salduma attiecībām.
2. Olu baltumiem pievieno šķipsniņu sāls, un saputo stingrās putās.
3. Baltumus iecilā sagatavotajā bērzu sulā, un iegūto masu ielej lēzenā traukā.
4. Traukam uzliek vāku vai to apvelk ar pārtikas plēvi, un liek saldētavā.
5. Ik pēc 40 minūtēm trauku ar sulu izņem no saldētavas un apmaisa ar putojamo slotiņu, lai neveidotos lieli ledus kristāli.
6. Tad, kad sulas masa ir sasalusi, to samal gaļas maļamajā mašīnā un noslēgtā traukā glabā saldētavā līdz deserta pasniegšanai.
7. Sorbetu ar saldējuma karoti kāрто deserta traukā un pasniedz ar svaigām vai saldētām ogām, rotā ar piparmētru lapiņām.

BĒRZU SULU "MOHITO"

Nepieciešams:

Izejviela	daudzums
Bērzu sulas	600 ml
Laimi	2
Brūnais cukurs	4 ē/k
4 piparmētru zariņi	
Ledus	

Pagatavošana:

1. Vispirms veido sorberta garšu. Pagaršo bērza sulu, un attiecīgi pievieno fruktozi saldumam, bet citronu sulu – skābumam. Ja sula ir gana skāba, tad citronu sulu nevajag pievienot. Tātad pagatavojam sulu pēc savām skābuma un salduma attiecībām.
2. Olu baltumiem pievieno šķipsniņu sāls, un saputo stingrās putās.
3. Baltumus iecilā sagatavotajā bērzu sulā, un iegūto masu ielej lēzenā traukā.
4. Traukam uzliek vāku vai to apvelk ar pārtikas plēvi, un liek saldētavā.
5. Ik pēc 40 minūtēm trauku ar sulu izņem no saldētavas un apmaisa ar putojamo slotiņu, lai neveidotos lieli ledus kristāli.
6. Tad, kad sulas masa ir sasalusi, to samal gaļas maļamajā mašīnā un noslēgtā traukā glabā saldētavā līdz deserta pasniegšanai.
7. Sorbetu ar saldējuma karoti kāрто deserta traukā un pasniedz ar svaigām vai saldētām ogām, rotā ar piparmētru lapiņām.

Meža ogu karstais dzēriens

Nepieciešams:

Izejviela	daudzums
Saldētās un svaigas	300 g
Brūnais cukurs	3 ē/k
Laimis	1 gb
Ingvers	eliels gabaliņš
Dzeramais ūdens	3 l
Krustnagliņas	10 gb

Pagatavošana:

Uzvāra ūdeni, pievieno cukuru un garšvielas. Turpina vārit uz lēnas uguns vēl 10 minūtes. Noņem no uguns, pievieno saldētās ogas un laima sulu. Ļauj karstajam dzērienam ievilkties pāris minūtes. Pasniedz siltu ar visām ogām, bet, ja vēlas, dzērienu var arī izkāst caur sietu.

Ogu dzērienu vari pasniegt gan siltu, gan atdzesētu. Saldumam vari pievienot arī medu, kļavu vai bērzu sulu sīrupu. Šos saldīnātājus jāpievieno pašās beigās, reizē ar ogām.