2.pielikums

Iepirkuma (identifikācijas Nr.RD IKSD 2020/5) nolikumam

**Ēdienkartes un tehnoloģiskās kartes**

Šajā dokumentā norādītas:

1. **Ēdienkartes:**
   1. 10 dienu brokastu, pusdienu, launaga ēdienkartes pirmskolas izglītības programmas īstenojošo iestāžu izglītojamiem 1 līdz 2 gadi;
   2. 10 dienu brokastu, pusdienu, launaga ēdienkartes pirmskolas izglītības programmas īstenojošo iestāžu izglītojamiem 3 līdz 6 gadi.
2. **Tehnoloģiskās kartes:**
   1. biezpiena ēdieni (saīsinājums – B);
   2. dārzeņu ēdieni (saīsinājums – D);
   3. dzērieni (saīsinājums – Dz);
   4. gaļas ēdieni (saīsinājums – G);
   5. makaronu ēdieni, mērces (saīsinājums – M);
   6. putraimu ēdieni (saīsinājums – P);
   7. salāti (saīsinājums – S);
   8. saldie ēdieni (saīsinājums – Sē);
   9. svaigie augļi (saīsinājums – A);
   10. sviestmaizes (saīsinājums – Sv);
   11. zivju ēdieni (saīsinājums – Zi);
   12. zupas (saīsinājums – Z).

Kārtas skaitļa numurs aiz ēdiena tehnoloģiskās kartes norāda šī ēdiena veidu.

Piemēram: Z1 biešu zupa ar gaļu un skābo krējumu, bet Z2 gulašzupa ar skābo krējumu.

Citi saīsinājumi:

1-2g – 1 līdz 2 gadu vecuma pirmskolas grupa;

3-6g – 3 līdz 6 gadu vecuma pirmskolas grupa;

1-6g – 1 līdz 6 gadu vecuma pirmskolas grupa.

**ĒDIENKARTES**

**Ēdienkarte 1 līdz 2 gadi**

*pirmskolas izglītības programmas īstenojošo iestāžu izglītojamiem*

brokastis, pusdienas, launags

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1.diena** | | | | | | | |
| **Rec. Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. iznāk.,g** | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ.**  **Kcal** | **Alergēni** |
| **Olbalt.**  **vielas** | **Tauki** | **Ogļ-hidrāti** |
| BROKASTIS | | | | | | |  |
| P3 | Prosas biezputra ar ievārījumu | 100/5 | 3,69 | 1,86 | 25,36 | 130,05 | A7 |
|  | Piens, 2,5% | 110 | 3,10 | 2,75 | 5,20 | 57,97 | A7 |
| ***Brokastis kopā*** | |  | 6,79 | 4,61 | 30,56 | 188,02 |  |
| PUSDIENAS | | | | | | |  |
| Z8 | Dārzeņu zupa ar vistas fileju un krējumu | 125/8/5 | 2,92 | 2,30 | 7,00 | 59,33 | A7 |
|  | Rudzu maize, *pilngraudu* | 15 | 0,83 | 0,18 | 6,93 | 30,45 | A1 |
| G9 | Cūkgaļas stroganovs | 80 | 10,29 | 14,18 | 2,77 | 178,60 | A1, A7 |
| D5 | Kartupeļu biezenis | 50 | 1,10 | 1,27 | 7,97 | 46,87 | A7 |
| S10 | Kāpostu un burkānu salāti ar krējumu | 60 | 0,81 | 2,42 | 5,39 | 44,09 | A7 |
| A2 | Auglis | 70 | 0,49 | 0,21 | 7,70 | 32,90 |  |
| ***Pusdienas kopā*** | |  | 16,43 | 20,55 | 37,76 | 392,24 |  |
| LAUNAGS | | | | | | |  |
| Z9 | Piena zupa ar makaroniem | 150 | 5,55 | 4,99 | 20,30 | 148,14 | A1, A7 |
| Sv3 | Baltmaize ar sviestu | 15/3 | 1,22 | 3,12 | 7,80 | 63,39 | A7 |
| ***Launags kopā*** | |  | 6,77 | 8,11 | 28,10 | 211,53 |  |
| **DIENĀ KOPĀ** | |  | **29,99** | **33,27** | **96,42** | **791,79** |  |
| Enerģijas un uzturvielu normas  12 stundu pirmskolu izglītības programmā saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  | 18-30 | 24-36 | 81-120 | 720-800 |  |

**Alergēnu apzīmējumu atšifrējumi**

A1 - kviešu lipekli saturoši produkti (vai: *kvieši, rudzi, mieži, auzas*)

A7 - piens un tā produkti

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2.diena** | | | | | | | |
| **Rec. Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. iznāk.,g** | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ.**  **Kcal** | **Alergēni** |
| **Olbalt.**  **vielas** | **Tauki** | **Ogļ-hidrāti** |
| **BROKASTIS** | | | | | | |  |
| P4 | Kukurūzas putraimu biezputra ar ievārījumu | 100/7 | 2,13 | 2,31 | 19,16 | 105,85 | A7 |
| Sv4 | Sviestmaize ar vistas gaļu | 18/10 | 3,79 | 3,52 | 7,85 | 77,52 | A1, A7 |
| Dz5 | Kumelīšu tēja ar cukuru | 100 | 0,20 | 0,06 | 2,52 | 10,97 |  |
|  | Jogurts (ar augļu piedevu), 2,5% | 75 | 2,18 | 1,88 | 12,00 | 74,25 | A7 |
| ***Brokastis kopā*** | |  | 8,30 | 7,76 | 41,52 | 268,59 |  |
| PUSDIENAS | | | | | | |  |
| Z10 | Skābeņu zupa (ar vistas gaļu) ar krējumu | 125/5 | 3,66 | 2,83 | 9,50 | 76,76 | A1, A7 |
|  | Rudzu maize, *pilngraudu* | 15 | 0,83 | 0,18 | 6,93 | 30,45 | A1 |
| G10 | Frikadeles tomātu mērcē | 60/30 | 7,76 | 10,59 | 6,73 | 151,59 | A1 |
| D2 | Vārīti kartupeļi | 60 | 1,24 | 0,19 | 10,73 | 48,36 | A1 |
| S5 | Ziedkāpostu un burkānu salāti ar eļļu | 60 | 1,05 | 3,65 | 3,92 | 50,52 |  |
| ***Pusdienas kopā*** | |  | 14,53 | 17,43 | 37,80 | 357,69 |  |
| LAUNAGS | | | | | | |  |
| B1 | Kartupeļu un biezpiena sacepums ar krējumu | 50/5 | 4,33 | 5,29 | 8,40 | 97,85 | A1, A3, A7 |
|  | Piens, 2,5% | 100 | 2,82 | 2,50 | 4,73 | 52,70 | A7 |
| ***Launags kopā*** | |  | 7,15 | 7,79 | 13,13 | 150,55 |  |
| **DIENĀ KOPĀ** | |  | **29,98** | **32,98** | **92,45** | **776,82** |  |
| Enerģijas un uzturvielu normas  12 stundu pirmskolu izglītības programmā saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  | 18-30 | 24-36 | 81-120 | 720-800 |  |

**Alergēnu apzīmējumu atšifrējumi**

A1 - kviešu lipekli saturoši produkti (vai: *kvieši, rudzi, mieži, auzas*)

A3 – olas un to produkti

A7 - piens un tā produkti

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3.diena** | | | | | | | |
| **Rec. Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. iznāk.,g** | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ.**  **Kcal** | **Alergēni** |
| **Olbalt.**  **vielas** | **Tauki** | **Ogļ-hidrāti** |
| BROKASTIS | | | | | | |  |
| P5 | Auzu pārslu biezputra ar sviestu | 100/7 | 3,97 | 8,30 | 16,84 | 154,72 | A7 |
| Dz6 | Kumelīšu tēja ar cukuru un pienu | 100 | 1,61 | 1,31 | 4,88 | 37,32 | A7 |
| ***Brokastis kopā*** | |  | 5,58 | 9,61 | 21,72 | 192,04 |  |
| PUSDIENAS | | | | | | |  |
| Z11 | Svaigu kāpostu zupa ar gaļu, krējumu | 125/12/5 | 4,39 | 6,10 | 7,17 | 99,30 | A7 |
|  | Rudzu maize, *pilngraudu* | 15 | 0,83 | 0,18 | 6,93 | 30,45 | A1 |
| Zi2 | Zivju kotletes | 42 | 7,27 | 5,23 | 4,09 | 92,78 | A3, A4, A7 |
| D6 | Sautēti dārzeņi ar rīsiem | 50 | 1,64 | 1,06 | 8,97 | 50,42 |  |
| S9 | Kāļu salāti ar āboliem un krējumu | 60 | 0,59 | 2,36 | 6,37 | 46,83 | A7 |
| A2 | Auglis | 60 | 0,42 | 0,18 | 6,60 | 28,20 |  |
| ***Pusdienas kopā*** | |  | 15,14 | 15,12 | 40,12 | 347,98 |  |
| LAUNAGS | | | | | | |  |
| B2 | Ābolu un biezpiena sacepums ar krējumu | 70/5 | 6,72 | 5,61 | 16,92 | 143,10 | A1, A3, A7 |
|  | Piens, 2,5% | 90 | 2,54 | 2,25 | 4,26 | 47,43 | A7 |
| ***Launags kopā*** | |  | 9,26 | 7,86 | 21,18 | 190,53 |  |
| **DIENĀ KOPĀ** | |  | **29,98** | **32,58** | **83,02** | **730,54** |  |
| Enerģijas un uzturvielu normas  12 stundu pirmskolu izglītības programmā saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  | 18-30 | 24-36 | 81-120 | 720-800 |  |

**Alergēnu apzīmējumu atšifrējumi**

A1 - kviešu lipekli saturoši produkti (vai: *kvieši, rudzi, mieži, auzas*)

A3 – olas un to produkti

A4 - zivis un to produkti

A7 - piens un tā produkti

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4.diena** | | | | | | | |
| **Rec. Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. iznāk.,g** | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ.**  **Kcal** | **Alergēni** |
| **Olbalt.**  **vielas** | **Tauki** | **Ogļ-hidrāti** |
| BROKASTIS | | | | | | |  |
| P6 | Rīsu biezputra ar sviestu | 100/5 | 2,56 | 5,14 | 20,25 | 138,48 | A1, A7 |
| Dz7 | Augļu tēja ar cukuru | 100 | 0,20 | 0,02 | 2,62 | 10,42 |  |
| Sv5 | Karstmaize ar sieru | 25 | 3,58 | 4,17 | 6,60 | 77,48 | A1, A7 |
| ***Brokastis kopā*** | |  | 6,34 | 9,32 | 29,47 | 226,38 |  |
| PUSDIENAS | | | | | | |  |
| Z6 | Borščs (veģetārais) ar skābo krējumu | 125/5 | 1,32 | 3,15 | 8,33 | 64,47 | A7 |
|  | Rudzu maize, *pilngraudu* | 15 | 0,83 | 0,18 | 6,93 | 30,45 | A1 |
| G11 | Sautēta cūkgaļa | 40/40 | 10,32 | 12,14 | 2,55 | 159,36 | A1 |
| P1 | Vārīti griķi | 50 | 1,68 | 0,34 | 19,15 | 86,40 |  |
| S11 | Ķīnas kāpostu salāti ar burkāniem un krējumu | 60 | 0,93 | 1,77 | 2,11 | 27,03 | A7 |
| ***Pusdienas kopā*** | |  | 15,08 | 17,58 | 39,07 | 367,70 |  |
| LAUNAGS | | | | | | |  |
| B3 | Biezpiena plācenīši ar ķirbjiem un āboliem un ievārījumu | 50/5 | 5,97 | 5,75 | 12,70 | 125,77 | A1, A3, A7 |
|  | Piens, 2,5% | 90 | 2,54 | 2,25 | 4,26 | 47,43 | A7 |
| ***Launags kopā*** | |  | 8,51 | 8,00 | 16,96 | 173,20 |  |
| **DIENĀ KOPĀ** | |  | **29,93** | **34,90** | **85,50** | **767,28** |  |
| Enerģijas un uzturvielu normas  12 stundu pirmskolu izglītības programmā saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  | 18-30 | 24-36 | 81-120 | 720-800 |  |

**Alergēnu apzīmējumu atšifrējumi**

A1 - kviešu lipekli saturoši produkti (vai: *kvieši, rudzi, mieži, auzas*)

A3 – olas un to produkti

A7 - piens un tā produkti

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **5.diena** | | | | | | | |
| **Rec. Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. iznāk.,g** | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ.**  **Kcal** | **Alergēni** |
| **Olbalt.**  **vielas** | **Tauki** | **Ogļ-hidrāti** |
| BROKASTIS | | | | | | |  |
| P7 | Mannas biezputra ar āboliem, sviestu | 100/5 | 3,31 | 1,50 | 19,51 | 100,98 | A1, A7 |
| Sv6 | Sviestmaize ar biezpienu | 15/20 | 3,53 | 2,55 | 7,37 | 64,39 | A1, A7 |
| Dz8 | Piparmētru tēja ar cukuru | 100 | 0,20 | 0,06 | 2,52 | 10,97 |  |
| ***Brokastis kopā*** | |  | 7,04 | 4,12 | 29,41 | 176,35 |  |
| PUSDIENAS | | | | | | |  |
| G5 | Gulašs | 35/50 | 10,29 | 13,78 | 3,12 | 176,06 | A1, A7 |
| D7 | Kāļu-kartupeļu biezenis | 60 | 0,98 | 3,30 | 6,84 | 58,93 | A7 |
| S12 | Burkānu salāti ar krējumu | 60 | 0,56 | 1,47 | 5,83 | 36,24 | A7 |
| SĒ6 | Rīsu krēms | 30 | 0,80 | 5,46 | 6,47 | 78,80 | A7 |
| SĒ2 | Zemeņu mērce | 50 | 0,30 | 0,26 | 10,82 | 45,98 |  |
| ***Pusdienas kopā*** | |  | 12,94 | 24,27 | 33,08 | 396,01 |  |
| LAUNAGS | | | | | | |  |
| M3 | Makaroni ar sieru | 70/10 | 5,93 | 3,60 | 21,17 | 140,22 | A1,A7 |
| S13 | Gurķi, marinēti | 20 | 0,10 | 0,06 | 0,48 | 2,40 |  |
|  | Kefīrs | 100 | 3,20 | 2,50 | 4,10 | 54,00 | A7 |
| ***Launags kopā*** | |  | 9,23 | 6,16 | 25,75 | 196,62 |  |
| **DIENĀ KOPĀ** | |  | **29,21** | **34,54** | **88,23** | **768,97** |  |
| Enerģijas un uzturvielu normas  12 stundu pirmskolu izglītības programmā saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  | 18-30 | 24-36 | 81-120 | 720-800 |  |

**Alergēnu apzīmējumu atšifrējumi**

A1 - kviešu lipekli saturoši produkti (vai: *kvieši, rudzi, mieži, auzas*)

A7 - piens un tā produkti

**MK 172.** noteikumos noteikto produktu izlietojums visu ēdienreižu piedāvājumā, **nedēļā (5 dienas), g – KOPSAVILKUMS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Produktu nosaukums** | **Dienas** | | | | | **ĒK - vid.**  **g / nedēļā** | **MK -172. g / nedēļā** |
| **1.** | **2.** | **3.** | **4.** | **5.** |
| Gaļa, liesa, zivju fileja | 66,6 | 63,5 | 57,8 | 59,2 | 57 | **304,1** | 300 |
| Kartupeļi | 78 | 148 | 30 | 15 | 21 | **292** | 150 |
| Piens, kefīrs, jogurts | 287 | 203 | 214 | 135 | 174 | **1013** | 1000 |
| Biezpiens, siers | 0 | 15 | 26 | 35 | 26 | **102** | 100 |
| Augļi, ogas | 72 | 0 | 109 | 12 | 65 | **257** | 250 |
| Dārzeņi | 74 | 143 | 57 | 120 | 136 | **531** | 500 |
| *t.sk. svaigā veidā* | 57 | 54 | 31 | 54 | 54 | **250** | 250 |
| Cukurs, dienā | 3,3 | 2,6 | 11,4 | 5,4 | 14 |  | 20\* |
| Sāls, dienā | 1 | 1 | 0,8 | 0,7 | 0,6 |  | 2\* |

\* - maks. daudzums dienā

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **6.diena** | | | | | | | |
| **Rec. Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. iznāk.,g** | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ.**  **Kcal** | **Alergēni** |
| **Olbalt.**  **vielas** | **Tauki** | **Ogļ-hidrāti** |
| **BROKASTIS** | | | | | | |  |
| P8 | Brokastu muslis ar jogurtu | 15/50 | 4,11 | 4,08 | 15,83 | 114,59 | A1, A7 |
| Dz4 | Kakao | 80 | 1,40 | 1,26 | 5,19 | 37,28 | A7 |
| Sv7 | Sviestmaize ar tomātiem | 23/10 | 1,19 | 2,75 | 9,68 | 65,24 | A1, A7 |
| ***Brokastis kopā*** | |  | 6,70 | 8,09 | 30,70 | 217,11 |  |
| **PUSDIENAS** | | | | | | |  |
| Z7 | Skābētu kāpostu zupa ar gaļu un krējumu | 130/5 | 2,25 | 4,12 | 4,69 | 63,97 | A7 |
|  | Rudzu maize, *pilngraudu* | 15 | 0,83 | 0,18 | 6,93 | 30,45 | A1 |
| G7 | Sautēta vistas gaļa mērcē | 100 | 9,11 | 11,90 | 5,35 | 164,04 | A1, A7 |
| D2 | Vārīti kartupeļi | 60 | 1,24 | 0,19 | 10,73 | 48,36 |  |
| S14 | Kāpostu, gurķu salāti ar krējumu | 50 | 0,60 | 1,33 | 3,18 | 25,74 | A7 |
| ***Pusdienas kopā*** | |  | 14,02 | 17,71 | 30,87 | 332,56 |  |
| **LAUNAGS** | | | | | | |  |
| B4 | Biezpiens ar krējumu un cukuru | 42 | 5,14 | 3,95 | 7,73 | 87,47 | A7 |
| Sv3 | Baltmaize ar sviestu | 15/3 | 1,22 | 3,12 | 7,80 | 63,39 | A1, A7 |
|  | Piens | 100 | 2,80 | 2,50 | 4,70 | 52,00 | A7 |
| ***Launags kopā*** | |  | 9,16 | 9,57 | 20,23 | 202,86 |  |
| **DIENĀ KOPĀ** | |  | **29,87** | **35,57** | **81,80** | **752,53** |  |
| Enerģijas un uzturvielu normas  12 stundu pirmskolu izglītības programmā saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  | 18-30 | 24-36 | 81-120 | 720-800 |  |

**Alergēnu apzīmējumu atšifrējumi**

A1 - kviešu lipekli saturoši produkti (vai: *kvieši, rudzi, mieži, auzas*)

A7 - piens un tā produkti

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **7.diena** | | | | | | | |
| **Rec. Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. iznāk.,g** | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ.**  **Kcal** | **Alergēni** |
| **Olbalt.**  **vielas** | **Tauki** | **Ogļ-hidrāti** |
| **BROKASTIS** | | | | | | |  |
| P91 | Griķu biezputra ar krējumu | 100/8 | 3,24 | 4,88 | 22,29 | 146,13 | A7 |
|  | Piens, 2,5 % | 90 | 2,54 | 2,25 | 4,26 | 47,43 | A7 |
| Sv8 | Sviestmaize ar gurķiem | 17/10 | 0,91 | 1,84 | 7,17 | 46,61 | A1, A7 |
| ***Brokastis kopā*** | |  | 6,68 | 8,97 | 33,72 | 240,17 |  |
| **PUSDIENAS** | | | | | | |  |
| Z12 | Kartupeļu zupa ar gaļas frikadelēm un krējumu | 125/15/5 | 3,62 | 5,58 | 5,29 | 84,76 | A7 |
|  | Rudzu maize, *pilngraudu* | 15 | 0,83 | 0,18 | 6,93 | 30,45 | A1 |
| G12 | Cūkgaļas plovs | 110 | 9,04 | 8,86 | 21,77 | 202,41 |  |
| S15 | Ķīnas kāpostu salāti ar tomātiem un krējumu | 60 | 0,92 | 1,76 | 1,80 | 25,97 | A7 |
| ***Pusdienas kopā*** | |  | 14,41 | 16,38 | 35,79 | 343,59 |  |
| **LAUNAGS** | | | | | | |  |
| B5 | Ķirbju un biezpiena sacepums ar krējumu | 75/5 | 6,01 | 4,21 | 13,70 | 115,96 | A1, A7 |
|  | Piens, 2,5% | 90 | 2,54 | 2,25 | 4,26 | 47,43 | A7 |
| A2 | Auglis | 50 | 0,35 | 0,15 | 5,50 | 23,5 |  |
| ***Launags kopā*** | |  | 8,89 | 6,61 | 23,45 | 186,89 |  |
| **DIENĀ KOPĀ** | |  | **29,98** | **31,96** | **92,97** | **770,65** |  |
| Enerģijas un uzturvielu normas  12 stundu pirmskolu izglītības programmā saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  | 18-30 | 24-36 | 81-120 | 720-800 |  |

**Alergēnu apzīmējumu atšifrējumi**

A1 - kviešu lipekli saturoši produkti (vai: *kvieši, rudzi, mieži, auzas*)

A7 - piens un tā produkti

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **8.diena** | | | | | | | |
| **Rec. Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. iznāk.,g** | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ.**  **Kcal** | **Alergēni** |
| **Olbalt.**  **vielas** | **Tauki** | **Ogļ-hidrāti** |
| **BROKASTIS** | | | | | | |  |
| P10 | Piecgraudu pārslu biezputra ar sviestu | 100/5 | 3,80 | 5,95 | 18,00 | 133,50 | A1, A7 |
|  | Piens, 2,5% | 90 | 2,52 | 2,25 | 4,23 | 46,80 | A7 |
| A2 | Auglis | 50 | 0,35 | 0,15 | 5,50 | 23,50 |  |
| ***Brokastis kopā*** | |  | 6,67 | 8,35 | 27,73 | 203,80 |  |
| **PUSDIENAS** | | | | | | |  |
| Z13 | Vistas gaļas zupa ar nūdelēm | 125 | 3,63 | 2,41 | 10,76 | 78,48 | A1 |
|  | Rudzu maize, *pilngraudu* | 15 | 0,83 | 0,18 | 6,93 | 30,45 | A1 |
| G13 | Cūkgaļas kotletes | 60 | 8,69 | 11,57 | 4,81 | 156,71 |  |
| D3 | Sautēti kāposti | 50 | 0,72 | 1,93 | 5,83 | 41,33 | A1 |
| D2 | Vārīti kartupeļi | 50 | 1,04 | 0,16 | 9,00 | 40,56 |  |
| S16 | Kolrābju salāti | 60 | 0,85 | 1,27 | 3,17 | 24,32 | A7 |
| ***Pusdienas kopā*** | |  | 15,75 | 17,52 | 40,50 | 371,85 |  |
| **LAUNAGS** | | | | | | |  |
| S17 | Kartupeļu un gaļas salāti | 85 | 4,85 | 5,78 | 8,16 | 101,78 | A7 |
|  | Rudzu maize, *pilngraudu* | 15 | 0,83 | 0,18 | 6,93 | 30,45 | A1 |
| Dz6 | Kumelīšu tēja ar cukuru un pienu | 100 | 1,66 | 1,36 | 4,96 | 38,01 | A7 |
| ***Launags kopā*** | |  | 7,33 | 7,32 | 20,05 | 170,24 |  |
| **DIENĀ KOPĀ** | |  | **29,75** | **33,19** | **88,27** | **745,89** |  |
| Enerģijas un uzturvielu normas  12 stundu pirmskolu izglītības programmā saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  | 18-30 | 24-36 | 81-120 | 720-800 |  |

**Alergēnu apzīmējumu atšifrējumi**

A1 - kviešu lipekli saturoši produkti (vai: *kvieši, rudzi, mieži, auzas*)

A7 - piens un tā produkti

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **9.diena** | | | | | | | |
| **Rec. Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. iznāk.,g** | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ.**  **Kcal** | **Alergēni** |
| **Olbalt.**  **vielas** | **Tauki** | **Ogļ-hidrāti** |
| **BROKASTIS** | | | | | | |  |
| P5-1 | Auzu pārslu biezputra ar ievārījumu | 100/7 | 3,96 | 2,54 | 20,34 | 116,71 | A1, A7 |
| Sv9 | Sviestmaize ar vistas ruleti | 17/10 | 3,06 | 2,62 | 7,88 | 65,56 | A1, A7 |
| Dz9 | Melnā tēja ar pienu un cukuru | 100 | 0,85 | 0,64 | 3,64 | 22,85 | A7 |
| ***Brokastis kopā*** | |  | 7,86 | 5,80 | 31,84 | 205,12 |  |
| **PUSDIENAS** | | | | | | |  |
| Z1 | Biešu zupa ar gaļu un skābo krējumu | 125/6/5 | 3,10 | 4,77 | 11,16 | 96,78 | A7 |
|  | Rudzu maize, *pilngraudu* | 15 | 0,83 | 0,18 | 6,93 | 30,45 | A1 |
| Zi3 | Zivju lodītes | 50 | 7,76 | 2,11 | 1,33 | 55,66 | A3, A4, A7 |
| M4 | Krējuma – tomātu mērce | 30 | 0,42 | 3,18 | 1,55 | 36,36 | A1, A7 |
| D5 | Kartupeļu biezenis | 50 | 1,10 | 1,27 | 7,97 | 46,87 | A7 |
| S18 | Redīsu un burkānu salāti ar krējumu | 50 | 0,54 | 1,36 | 3,21 | 25,88 | A7 |
| A2 | Auglis | 50 | 0,35 | 0,15 | 5,50 | 23,5 |  |
| ***Pusdienas kopā*** | |  | 14,08 | 13,00 | 37,65 | 315,51 |  |
| **LAUNAGS** | | | | | | |  |
| B6 | Biezpiena un burkānu plācenīši ar ievārījumu | 80/7 | 7,73 | 9,95 | 20,75 | 201,67 | A1, A3, A7 |
| Dz1 | Ābolu sulas dzēriens | 120 | 0,26 | 0,10 | 5,28 | 23,04 |  |
| ***Launags kopā*** | |  | 8,00 | 10,04 | 26,03 | 224,71 |  |
| **DIENĀ KOPĀ** | |  | **29,94** | **28,85** | **95,53** | **745,33** |  |
| Enerģijas un uzturvielu normas  12 stundu pirmskolu izglītības programmā saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  | 18-30 | 24-36 | 81-120 | 720-800 |  |

**Alergēnu apzīmējumu atšifrējumi**

A1 - kviešu lipekli saturoši produkti (vai: *kvieši, rudzi, mieži, auzas*)

A3 – olas un to produkti

A4 - zivis un to produkti

A7 - piens un tā produkti

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **10.diena** | | | | | | | |
| **Rec. Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. iznāk.,g** | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ.**  **Kcal** | **Alergēni** |
| **Olbalt.**  **vielas** | **Tauki** | **Ogļ-hidrāti** |
| **BROKASTIS** | | | | | | |  |
| P11 | Mannas-burkānu biezputra ar sviestu | 100/4 | 2,92 | 4,74 | 13,24 | 106,55 | A1, A7 |
| Sv2 | Sviestmaize ar sieru | 17/10 | 3,69 | 4,98 | 7,80 | 89,91 | A1, A7 |
| Dz8 | Piparmētru tēja ar cukuru | 125 | 0,25 | 0,08 | 3,15 | 13,71 |  |
| A2 | Auglis | 50 | 0,35 | 0,15 | 5,50 | 23,5 |  |
| ***Brokastis kopā*** | |  | 7,21 | 9,94 | 29,69 | 233,67 |  |
| **PUSDIENAS** | | | | | | |  |
| G14 | Vistas gaļas kotlete | 80 | 12,33 | 9,79 | 5,63 | 157,06 | A3 |
| P2 | Vārīti rīsi | 50 | 1,41 | 0,50 | 14,29 | 67,96 | A7 |
| M5 | Burkānu mērce | 35 | 0,69 | 2,15 | 2,68 | 31,95 | A7 |
| S8 | Burkānu-apelsīnu salāti | 50 | 0,36 | 1,68 | 4,60 | 32,96 |  |
| SĒ5 | Ķiršu ķīselis ar pienu | 50/80 | 2,62 | 2,02 | 13,54 | 83,00 | A7 |
| ***Pusdienas kopā*** | |  | 17,41 | 16,14 | 40,74 | 372,93 |  |
| **LAUNAGS** | | | | | | |  |
| S19 | Dārzeņu vinegrets | 80 | 1,07 | 5,03 | 8,64 | 81,04 |  |
| Sv10 | Rupjmaize ar sviestu | 15/2 | 0,84 | 1,83 | 6,93 | 45,41 | A1, A7 |
|  | Kefīrs, 2,5 % | 100 | 3,20 | 2,50 | 4,10 | 54,00 | A7 |
| ***Launags kopā*** | |  | 5,11 | 9,36 | 19,67 | 180,45 |  |
| **DIENĀ KOPĀ** | |  | **29,73** | **35,44** | **90,11** | **787,05** |  |
| Enerģijas un uzturvielu normas  12 stundu pirmskolu izglītības programmā saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  | 18-30 | 24-36 | 81-120 | 720-800 |  |

**Alergēnu apzīmējumu atšifrējumi**

A1 - kviešu lipekli saturoši produkti (vai: *kvieši, rudzi, mieži, auzas*)

A3 – olas un to produkti

A7 - piens un tā produkti

**MK 172.** noteikumos noteikto produktu izlietojums visu ēdienreižu piedāvājumā, **nedēļā (5 dienas), g – KOPSAVILKUMS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Produktu nosaukums** | **Dienas** | | | | | **ĒK - vid.**  **g / nedēļā** | **MK -172. g / nedēļā** |
| **6.** | **7.** | **8.** | **9.** | **10.** |
| Gaļa, liesa, zivju fileja | 50 | 57 | 74,8 | 60,6\*\* | 58 | **300,4** | 300 |
| Kartupeļi | 82 | 25 | 138 | 69 | 42 | **356** | 150 |
| Piens, kefīrs, jogurts | 217 | 248 | 212 | 96 | 250 | **1023** | 1000 |
| Biezpiens, siers | 30 | 25 | 0 | 35 | 10 | **100** | 100 |
| Augļi, ogas | 2,4 | 53,3 | 56,3 | 52,5 | 122,6 | **287** | 250 |
| Dārzeņi | 105 | 118 | 145 | 135 | 125 | **628** | 500 |
| *t.sk. svaigā veidā* | 56 | 64 | 56 | 45 | 29 | **250** | 250 |
| Cukurs, dienā | 12,3 | 5 | 3,9 | 7,8 | 3,9 |  | 20\* |
| Sāls, dienā | 0,8 | 1,2 | 1,2 | 0,9 | 0,7 |  | 2\* |

\* - maks. daudzums dienā

\*\*- neto gaļas daudzumā tiek ieskaitīti arī 7 g no 10g vistas ruletes (jo vistas rulete satur vismaz 70% gaļas).

**ĒDIENKARTES**

**Ēdienkarte 3 līdz 6 gadi**

*pirmskolas izglītības programmas īstenojošo iestāžu izglītojamiem*

brokastis, pusdienas, launags

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1.diena** | | | | | | | |
| **Rec. Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. iznāk.,g** | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ.**  **Kcal** | **Alergēni** |
| **Olbalt.**  **vielas** | **Tauki** | **Ogļ-hidrāti** |
| BROKASTIS | | | | | | |  |
| P3 | Prosas biezputra ar ievārījumu | 120/6 | 4,44 | 2,28 | 30,41 | 156,11 | A7 |
| Sv2 | Sviestmaize ar sieru | 23/10 | 4,10 | 6,02 | 10,40 | 111,04 | A1, A7 |
| Dz4 | Kakao | 120 | 2,09 | 1,89 | 7,79 | 55,76 | A7 |
| ***Brokastis kopā*** | |  | 10,62 | 10,18 | 48,58 | 322,92 |  |
| PUSDIENAS | | | | | | |  |
| Z8 | Dārzeņu zupa ar vistas fileju un krējumu | 150/10/6 | 3,51 | 2,74 | 8,43 | 71,16 | A7 |
|  | Rudzu maize, *pilngraudu* | 25 | 1,38 | 0,30 | 11,55 | 50,75 | A1 |
| G9 | Cūkgaļas stroganovs | 80 | 10,29 | 14,18 | 2,77 | 178,60 | A1, A7 |
| D5 | Kartupeļu biezenis | 80 | 1,78 | 2,02 | 12,72 | 74,92 | A7 |
| S10 | Kāpostu un burkānu salāti ar krējumu | 60 | 0,81 | 2,42 | 5,39 | 44,09 | A7 |
| A2 | Auglis | 70 | 0,49 | 0,21 | 7,70 | 32,90 |  |
| ***Pusdienas kopā*** | |  | 18,24 | 21,86 | 48,57 | 452,41 |  |
| LAUNAGS | | | | | | |  |
| Z9 | Piena zupa ar makaroniem | 200 | 7,38 | 6,67 | 27,00 | 197,34 | A1, A7 |
| Sv3 | Baltmaize ar sviestu | 20/4 | 1,62 | 4,16 | 10,40 | 84,52 | A7 |
| ***Launags kopā*** | |  | 9,00 | 10,83 | 37,40 | 281,86 |  |
| **DIENĀ KOPĀ** | |  | **37,87** | **42,87** | **134,55** | **1057,19** |  |
| Enerģijas un uzturvielu normas  12 stundu pirmskolu izglītības programmā saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  | 22-44 | 29-52 | 97-176 | 860-1170 |  |

**Alergēnu apzīmējumu atšifrējumi**

A1 - kviešu lipekli saturoši produkti (vai: *kvieši, rudzi, mieži, auzas*)

A7 - piens un tā produkti

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2.diena** | | | | | | | |
| **Rec. Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. iznāk.,g** | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ.**  **Kcal** | **Alergēni** |
| **Olbalt.**  **vielas** | **Tauki** | **Ogļ-hidrāti** |
| **BROKASTIS** | | | | | | |  |
| P4 | Kukurūzas putraimu biezputra ar ievārījumu | 125/9 | 2,67 | 2,89 | 24,09 | 132,90 | A7 |
| Sv4 | Sviestmaize ar vistas gaļu | 24/14 | 5,04 | 4,69 | 10,47 | 103,28 | A1, A7 |
| Dz5 | Kumelīšu tēja ar cukuru | 125 | 0,25 | 0,08 | 3,15 | 13,71 |  |
| A2 | Auglis | 70 | 0,49 | 0,21 | 7,70 | 32,90 |  |
| ***Brokastis kopā*** | |  | 8,44 | 7,86 | 45,40 | 282,79 |  |
| PUSDIENAS | | | | | | |  |
| Z10 | Skābeņu zupa (ar vistas gaļu) ar krējumu | 150/7 | 4,63 | 3,74 | 12,07 | 98,74 | A1, A7 |
|  | Rudzu maize, *pilngraudu* | 25 | 1,38 | 0,30 | 11,55 | 50,75 | A1 |
| G10 | Frikadeles tomātu mērcē | 80/40 | 10,33 | 14,06 | 9,02 | 201,77 | A1 |
| D2 | Vārīti kartupeļi | 100 | 2,06 | 0,31 | 17,82 | 80,34 |  |
| S5 | Ziedkāpostu un burkānu salāti ar eļļu | 60 | 1,05 | 3,65 | 3,92 | 50,52 |  |
| ***Pusdienas kopā*** | |  | 19,44 | 22,06 | 54,38 | 482,15 |  |
| LAUNAGS | | | | | | |  |
| B1 | Kartupeļu un biezpiena sacepums ar krējumu | 100/10 | 8,72 | 10,77 | 18,53 | 204,40 | A1, A7 |
|  | Piens, 2,5% | 100 | 2,82 | 2,50 | 4,73 | 52,70 | A7 |
| ***Launags kopā*** | |  | 11,54 | 13,27 | 23,26 | 257,10 |  |
| **DIENĀ KOPĀ** | |  | **39,42** | **43,19** | **123,04** | **1022,04** |  |
| Enerģijas un uzturvielu normas  12 stundu pirmskolu izglītības programmā saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  | 22-44 | 29-52 | 97-176 | 860-1170 |  |

**Alergēnu apzīmējumu atšifrējumi**

A1 - kviešu lipekli saturoši produkti (vai: *kvieši, rudzi, mieži, auzas*)

A7 - piens un tā produkti

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3.diena** | | | | | | | |
| **Rec. Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. iznāk.,g** | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ.**  **Kcal** | **Alergēni** |
| **Olbalt.**  **vielas** | **Tauki** | **Ogļ-hidrāti** |
| BROKASTIS | | | | | | |  |
| P5 | Auzu pārslu biezputra ar sviestu | 130/9 | 5,20 | 10,73 | 22,15 | 201,70 | A7 |
| Sv1 | Sviestmaize ar gurķiem un olu | 20/3/20 | 2,92 | 4,30 | 10,75 | 92,14 | A1, A3, A7 |
| Dz6 | Kumelīšu tēja ar cukuru un pienu | 150 | 2.41 | 1.97 | 7.32 | 55.98 | A7 |
| ***Brokastis kopā*** | |  | 10,53 | 16,99 | 40,22 | 349,82 |  |
| PUSDIENAS | | | | | | |  |
| Z11 | Svaigu kāpostu zupa ar gaļu, krējumu | 150/14/7 | 5,30 | 7,57 | 8,68 | 121,84 | A7 |
|  | Rudzu maize, *pilngraudu* | 25 | 1,38 | 0,30 | 11,55 | 50,75 | A1 |
| Zi2 | Zivju kotletes | 55 | 9,09 | 8,63 | 1,51 | 120,59 | A3,A4, A7 |
| D6 | Sautēti rīsi ar dārzeņiem | 130 | 4,24 | 2,68 | 23,07 | 129,23 |  |
| S9 | Kāļu salāti ar āboliem un krējumu | 60 | 0,59 | 2,36 | 6,37 | 46,83 | A7 |
| A2 | Auglis | 60 | 0,42 | 0,18 | 6,60 | 28,20 |  |
| ***Pusdienas kopā*** | |  | 21,02 | 21,73 | 57,78 | 497,44 |  |
| LAUNAGS | | | | | | |  |
| B2 | Ābolu un biezpiena sacepums ar krējumu | 100/10 | 9,62 | 8,64 | 24,27 | 210,62 | A1, A3, A7 |
|  | Piens, 2,5% | 90 | 2,54 | 2,25 | 4,26 | 47,43 | A7 |
| ***Launags kopā*** | |  | 12,16 | 10,89 | 28,53 | 258,05 |  |
| **DIENĀ KOPĀ** | |  | **43,71** | **49,60** | **126,53** | **1105,30** |  |
| Enerģijas un uzturvielu normas  12 stundu pirmskolu izglītības programmā saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  | 22-44 | 29-52 | 97-176 | 860-1170 |  |

**Alergēnu apzīmējumu atšifrējumi**

A1 - kviešu lipekli saturoši produkti (vai: *kvieši, rudzi, mieži, auzas*)

A3 – olas un to produkti

A4 - zivis un to produkti

A7 - piens un tā produkti

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4.diena** | | | | | | | |
| **Rec. Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. iznāk.,g** | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ.**  **Kcal** | **Alergēni** |
| **Olbalt.**  **vielas** | **Tauki** | **Ogļ-hidrāti** |
| BROKASTIS | | | | | | |  |
| P6 | Rīsu biezputra ar sviestu | 130/7 | 3,33 | 7,09 | 26,33 | 183,81 | A1, A7 |
| Dz7 | Augļu tēja ar cukuru | 150 | 0,29 | 0,03 | 3,93 | 15,63 |  |
| Sv5 | Karstmaize ar sieru | 40 | 5,73 | 6,67 | 10,56 | 123,77 | A1, A7 |
| A2 | Auglis | 50 | 0,35 | 0,15 | 5,50 | 23,50 |  |
| ***Brokastis kopā*** | |  | 9,70 | 13,92 | 46,32 | 346,71 |  |
| PUSDIENAS | | | | | | |  |
| Z6 | Borščs (veģetārais) ar skābo krējumu | 150/6 | 1,48 | 3,76 | 9,30 | 74,21 | A7 |
|  | Rudzu maize, *pilngraudu* | 25 | 1,38 | 0,30 | 11,55 | 50,75 | A1 |
| G11 | Sautēta cūkgaļa | 40/40 | 10,32 | 12,14 | 2,55 | 159,36 | A1 |
| P1 | Vārīti griķi | 75 | 2,52 | 0,50 | 28,73 | 129,60 |  |
| S11 | Ķīnas kāpostu salāti ar burkāniem un krējumu | 60 | 0,93 | 1,77 | 2,11 | 27,03 | A7 |
| ***Pusdienas kopā*** | |  | 16,63 | 18,47 | 54,24 | 440,94 |  |
| LAUNAGS | | | | | | |  |
| B3 | Biezpiena plācenīši ar ķirbjiem un āboliem un ievārījumu | 75/7 | 8,94 | 8,59 | 18,82 | 187,45 | A1, A3, A7 |
|  | Piens, 2,5% | 120 | 3,38 | 3,00 | 5,68 | 63,24 | A7 |
| ***Launags kopā*** | |  | 12,32 | 11,59 | 24,50 | 250,69 |  |
| **DIENĀ KOPĀ** | |  | **38,65** | **43,98** | **125,06** | **1038,34** |  |
| Enerģijas un uzturvielu normas  12 stundu pirmskolu izglītības programmā saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  | 22-44 | 29-52 | 97-176 | 860-1170 |  |

**Alergēnu apzīmējumu atšifrējumi**

A1 - kviešu lipekli saturoši produkti (vai: *kvieši, rudzi, mieži, auzas*)

A3 – olas un to produkti

A7 - piens un tā produkti

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **5.diena** | | | | | | | |
| **Rec. Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. iznāk.,g** | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ.**  **Kcal** | **Alergēni** |
| **Olbalt.**  **vielas** | **Tauki** | **Ogļ-hidrāti** |
| BROKASTIS | | | | | | |  |
| P7 | Mannas biezputra ar āboliem, sviestu | 150/8 | 4,97 | 2,26 | 29,25 | 151,46 | A1, A7 |
| Sv6 | Sviestmaize ar biezpienu | 20/26 | 4,69 | 3,40 | 9,83 | 85,74 | A1, A7 |
| Dz8 | Piparmētru tēja ar cukuru | 150 | 0.30 | 0.09 | 3.78 | 16.46 |  |
| ***Brokastis kopā*** | |  | 9,96 | 5,75 | 42,86 | 253,66 |  |
| PUSDIENAS | | | | | | |  |
| G5 | Gulašs | 35/50 | 10,29 | 13,78 | 3,12 | 176,06 | A1, A7 |
| D7 | Kartupeļu-kāļu biezenis | 80 | 1,31 | 4,44 | 9,12 | 78,99 | A7 |
| S12 | Burkānu salāti ar krējumu | 70 | 0,66 | 1,75 | 6,83 | 42,77 | A7 |
| SĒ6 | Rīsu krēms | 40 | 1,10 | 7,26 | 8,87 | 105,94 | A7 |
| SĒ2 | Zemeņu mērce | 50 | 0,30 | 0,26 | 10,82 | 45,98 |  |
| ***Pusdienas kopā*** | |  | 13,66 | 27,50 | 38,75 | 449,73 |  |
| LAUNAGS | | | | | | |  |
| M3 | Makaroni ar sieru | 100/15 | 8,64 | 5,32 | 30,24 | 202,64 | A1, A7 |
| S13 | Gurķi, marinēti | 25 | 0,13 | 0,08 | 0,60 | 3,00 |  |
|  | Kefīrs | 120 | 3,84 | 3,00 | 4,92 | 64,80 | A7 |
| ***Launags kopā*** | |  | 12,61 | 8,39 | 35,76 | 270,44 |  |
| **DIENĀ KOPĀ** | |  | **36,23** | **41,64** | **117,37** | **973,83** |  |
| Enerģijas un uzturvielu normas  12 stundu pirmskolu izglītības programmā saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  | 22-44 | 29-52 | 97-176 | 860-1170 |  |

**Alergēnu apzīmējumu atšifrējumi**

A1 - kviešu lipekli saturoši produkti (vai: *kvieši, rudzi, mieži, auzas*)

A7 - piens un tā produkti

**MK 172.** noteikumos noteikto produktu izlietojums visu ēdienreižu piedāvājumā, **nedēļā (5 dienas), g – KOPSAVILKUMS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Produktu nosaukums** | **Dienas** | | | | | **ĒK - vid.**  **g / nedēļā** | **MK -172. g / nedēļā** |
| **1.** | **2.** | **3.** | **4.** | **5.** |
| Gaļa, liesa, zivju fileja | 68 | 83 | 61 | 59 | 57 | **328** | 300 |
| Kartupeļi | 111 | 245 | 77 | 18 | 28 | **479** | 150 |
| Piens, kefīrs, jogurts (*u.c. skābpiena produkti*) | 301 | 140 | 262 | 178 | 224 | **1104** | 1000 |
| Biezpiens, siers | 10 | 30 | 37 | 531 | 31 | **161** | 100 |
| Augļi, ogas | 70 | 71 | 121 | 68 | 75 | **405** | 400 |
| Dārzeņi | 76 | 125 | 161 | 135 | 161 | **658** | 650 |
| *t.sk. svaigā veidā* | 57 | 54 | 41 | 55 | 63 | **270** | 250 |
| Cukurs, dienā | 10 | 3,1 | 15,9 | 6,9 | 17,2 |  | 20\* |
| Sāls, dienā | 1,3 | 1,4 | 1,1 | 1,1 | 1 |  | 2\* |

\* - maks. daudzums dienā

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **6.diena** | | | | | | | |
| **Rec. Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. iznāk.,g** | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ.**  **Kcal** | **Alergēni** |
| **Olbalt.**  **vielas** | **Tauki** | **Ogļ-hidrāti** |
| BROKASTIS | | | | | | |  |
| P8 | Brokastu muslis ar jogurtu | 25/50 | 5,62 | 5,83 | 24,08 | 167,47 | A1, A7 |
| Dz4 | Kakao | 100 | 1,74 | 1,57 | 6,49 | 46,48 | A7 |
| Sv7 | Sviestmaize ar tomātiem | 28/12 | 1,42 | 3,29 | 11,62 | 78,29 | A1, A7 |
| ***Brokastis kopā*** | |  | 8,78 | 10,69 | 42,17 | 292,24 |  |
| PUSDIENAS | | | | | | |  |
| Z7 | Skābētu kāpostu zupa ar gaļu, krējumu | 160/10 | 2,80 | 5,94 | 5,73 | 86,61 | A7 |
|  | Rudzu maize, *pilngraudu* | 25 | 1,38 | 0,30 | 11,55 | 50,75 | A1 |
| G7 | Sautēta vistas gaļa mērcē | 100 | 9,11 | 11,90 | 5,35 | 164,04 | A1, A7 |
| D2 | Vārīti kartupeļi | 80 | 1,64 | 0,25 | 14,19 | 63,96 |  |
| S14 | Kāpostu, gurķu salāti ar krējumu | 60 | 0,71 | 1,59 | 3,82 | 30,89 | A7 |
| A1 | Banāni | 60 | 0,90 | 0,06 | 12,60 | 54,54 |  |
| ***Pusdienas kopā*** | |  | 18,37 | 22,40 | 54,32 | 483,58 |  |
| LAUNAGS | | | | | | |  |
| B4 | Biezpiens ar cukuru un krējumu | 55 | 6,68 | 5,14 | 10,15 | 114,12 | A7 |
| Sv3 | Baltmaize ar sviestu | 20/4 | 1,62 | 4,16 | 10,40 | 84,52 | A1, A7 |
|  | Piens, 2,5 % | 120 | 3,38 | 3,00 | 5,68 | 63,24 | A7 |
| ***Launags kopā*** | |  | 11,69 | 12,30 | 26,22 | 261,88 |  |
| **DIENĀ KOPĀ** | |  | **37,01** | **43,02** | **121,63** | **1004,91** |  |
| Enerģijas un uzturvielu normas  12 stundu pirmskolu izglītības programmā saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  | 22-44 | 29-52 | 97-176 | 860-1170 |  |

**Alergēnu apzīmējumu atšifrējumi**

A1 - kviešu lipekli saturoši produkti (vai: *kvieši, rudzi, mieži, auzas*)

A7 - piens un tā produkti

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **7.diena** | | | | | | | |
| **Rec. Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. iznāk.,g** | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ.**  **Kcal** | **Alergēni** |
| **Olbalt.**  **vielas** | **Tauki** | **Ogļ-hidrāti** |
| BROKASTIS | | | | | | |  |
| P9 | Griķu biezputra ar krējumu | 130/10 | 4,20 | 6,23 | 28,97 | 188,91 | A7 |
|  | Piens, 2,5% | 120 | 3,38 | 3,00 | 5,68 | 63,24 | A7 |
| Sv8 | Sviestmaize ar gurķiem | 23/13 | 1,21 | 2,73 | 9,55 | 64,60 | A1, A7 |
| ***Brokastis kopā*** | |  | 8,79 | 11,96 | 44,20 | 316,75 |  |
| PUSDIENAS | | | | | | |  |
| Z12 | Kartupeļu zupa ar gaļas frikadelēm un krējumu | 150/18/7 | 4,37 | 6,95 | 6,38 | 104,18 | A7 |
|  | Rudzu maize, *pilngraudu* | 25 | 1,38 | 0,30 | 11,55 | 50,75 | A1 |
| G12 | Cūkgaļas plovs | 140 | 11,50 | 11,27 | 27,69 | 257,51 |  |
| S15 | Ķīnas kāpostu salāti ar tomātiem un krējumu | 60 | 0,92 | 1,76 | 1,80 | 25,97 | A7 |
| ***Pusdienas kopā*** | |  | 18,17 | 20,28 | 47,42 | 438,41 |  |
| LAUNAGS | | | | | | |  |
| B5 | Ķirbju un biezpiena sacepums ar krējumu | 100/10 | 8,07 | 6,41 | 18,40 | 162,73 | A1, A3, A7 |
|  | Piens, 2,5% | 120 | 3,38 | 3,00 | 5,68 | 63,24 | A7 |
| A2 | Auglis | 80 | 0,56 | 0,24 | 8,80 | 37,60 |  |
| ***Launags kopā*** | |  | 12,02 | 9,68 | 32,88 | 263,57 |  |
| **DIENĀ KOPĀ** | |  | **38,97** | **41,90** | **124,50** | **1018,73** |  |
| Enerģijas un uzturvielu normas  12 stundu pirmskolu izglītības programmā saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  | 22-44 | 29-52 | 97-176 | 860-1170 |  |

**Alergēnu apzīmējumu atšifrējumi**

A1 - kviešu lipekli saturoši produkti (vai: *kvieši, rudzi, mieži, auzas*)

A3 – olas un to produkti

A7 - piens un tā produkti

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **8.diena** | | | | | | | |
| **Rec. Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. iznāk.,g** | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ.**  **Kcal** | **Alergēni** |
| **Olbalt.**  **vielas** | **Tauki** | **Ogļ-hidrāti** |
| BROKASTIS | | | | | | |  |
| P10 | Piecgraudu pārslu biezputra ar sviestu | 130/7 | 4,95 | 8,15 | 23,39 | 177,27 | A1, A7 |
|  | Piens, 2,5 % | 120 | 3,38 | 3,00 | 5,68 | 63,24 | A7 |
| A2 | Auglis | 80 | 0,56 | 0,24 | 8,80 | 37,60 |  |
| ***Brokastis kopā*** | |  | 8,89 | 11,39 | 37,87 | 278,11 |  |
| PUSDIENAS | | | | | | |  |
| Z13 | Vistas gaļas zupa ar nūdelēm | 150 | 4,36 | 2,7 | 12,91 | 94,02 | A1 |
|  | Rudzu maize, *pilngraudu* | 25 | 1,38 | 0,30 | 11,55 | 50,75 | A1 |
| G13 | Cūkgaļas kotletes | 60 | 8,69 | 11,57 | 4,81 | 156,71 |  |
| D3 | Sautēti kāposti | 70 | 1,00 | 2,69 | 8,14 | 57,52 | A1 |
| D2 | Vārīti kartupeļi | 70 | 1,46 | 0,22 | 12,59 | 56,78 |  |
| S16 | Kolrābju salāti | 60 | 0,85 | 1,27 | 3,17 | 24,32 | A7 |
| ***Pusdienas kopā*** | |  | 17,72 | 18,92 | 53,17 | 440,11 |  |
| LAUNAGS | | | | | | |  |
| S17 | Kartupeļu un gaļas salāti | 150 | 8,56 | 10,20 | 14,35 | 179,76 | A7 |
|  | Rudzu maize, *pilngraudu* | 20 | 1,10 | 0,24 | 9,24 | 40,60 | A1 |
| Dz6 | Kumelīšu tēja ar cukuru un pienu | 150 | 2,41 | 1,97 | 7,32 | 55,98 | A7 |
| ***Launags kopā*** | |  | 12,08 | 12,44 | 30,92 | 276,34 |  |
| **DIENĀ KOPĀ** | |  | **38,69** | **42,75** | **121,96** | **994,57** |  |
| Enerģijas un uzturvielu normas  12 stundu pirmskolu izglītības programmā saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  | 22-44 | 29-52 | 97-176 | 860-1170 |  |

**Alergēnu apzīmējumu atšifrējumi**

A1 - kviešu lipekli saturoši produkti (vai: *kvieši, rudzi, mieži, auzas*)

A3 – olas un to produkti

A7 - piens un tā produkti

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **9.diena** | | | | | | | |
| **Rec. Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. iznāk.,g** | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ.**  **Kcal** | **Alergēni** |
| **Olbalt.**  **vielas** | **Tauki** | **Ogļ-hidrāti** |
| BROKASTIS | | | | | | |  |
| P5-1 | Auzu pārslu biezputra ar ievārījumu | 130/9 | 5,19 | 3,33 | 26,65 | 152,83 | A1, A7 |
| Sv9 | Sviestmaize ar vistas ruleti | 25/15 | 4,55 | 3,93 | 11,56 | 97,18 | A1, A7 |
| Dz9 | Melnā tēja ar pienu un cukuru | 150 | 1,29 | 0,97 | 5,50 | 34,81 | A7 |
| ***Brokastis kopā*** | |  | 11,03 | 8,22 | 43,70 | 284,81 |  |
| PUSDIENAS | | | | | | |  |
| Z1 | Biešu zupa ar gaļu un skābo krējumu | 150/7/10 | 3,94 | 6,70 | 14,50 | 130,07 | A7 |
|  | Rudzu maize, *pilngraudu* | 25 | 1,38 | 0,30 | 11,55 | 50,75 | A1 |
| Zi3 | Zivju lodītes | 70 | 10,85 | 2,90 | 1,87 | 77,51 | A3, A4, A7 |
| M4 | Krējuma – tomātu mērce | 50 | 0,69 | 5,27 | 2,58 | 60,36 | A1, A7 |
| D5 | Kartupeļu biezenis | 100 | 2,17 | 2,53 | 15,76 | 92,97 | A7 |
| S18 | Redīsu un burkānu salāti ar krējumu | 60 | 0,65 | 1,63 | 3,85 | 31,05 | A7 |
| A2 | Auglis | 80 | 0,26 | 0,10 | 5,28 | 23,04 |  |
| ***Pusdienas kopā*** | |  | 20,24 | 19,57 | 58,90 | 480,31 |  |
| LAUNAGS | | | | | | |  |
| B6 | Biezpiena un burkānu plācenīši ar ievārījumu | 100/10 | 9,68 | 12,42 | 26,57 | 254,57 | A1, A3, A7 |
| Dz1 | Ābolu sulas dzēriens | 120 | 0,33 | 0,12 | 6,60 | 28,80 |  |
| ***Launags kopā*** | |  | 9,95 | 12,52 | 31,85 | 277,61 |  |
| **DIENĀ KOPĀ** | |  | **41,21** | **40,31** | **134,46** | **1042,74** |  |
| Enerģijas un uzturvielu normas  12 stundu pirmskolu izglītības programmā saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  | 22-44 | 29-52 | 97-176 | 860-1170 |  |

**Alergēnu apzīmējumu atšifrējumi**

A1 - kviešu lipekli saturoši produkti (vai: *kvieši, rudzi, mieži, auzas*)

A3 – olas un to produkti

A4 - zivis un to produkti

A7 - piens un tā produkti

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **10.diena** | | | | | | | |
| **Rec. Nr.** | **Ēdiena nosaukums** | **1 porc. iznāk.,g** | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ.**  **Kcal** | **Alergēni** |
| **Olbalt.**  **vielas** | **Tauki** | **Ogļ-hidrāti** |
| BROKASTIS | | | | | | |  |
| P11 | Mannas-burkānu biezputra ar sviestu | 130/7 | 3,82 | 7,65 | 17,28 | 152,61 | A1, A7 |
| Sv2 | Sviestmaize ar sieru | 23/10 | 4,10 | 6,02 | 10,40 | 111,04 | A1, A7 |
| Dz8 | Piparmētru tēja ar cukuru | 150 | 0,30 | 0,09 | 3,78 | 16,46 |  |
| A2 | Auglis | 70 | 0,49 | 0,21 | 7,70 | 32,90 |  |
| ***Brokastis kopā*** | |  | 8,71 | 13,96 | 39,15 | 313,01 |  |
| PUSDIENAS | | | | | | |  |
| G14 | Vistas gaļas kotletes | 80 | 12,33 | 9,79 | 5,63 | 157,06 | A3 |
| P2 | Vārīti rīsi | 100 | 2,81 | 1,09 | 28,58 | 136,92 | A7 |
| M5 | Burkānu mērce | 50 | 1,00 | 3,08 | 3,92 | 46,16 | A7 |
| S8 | Burkānu-apelsīnu salāti | 60 | 0,44 | 2,01 | 5,53 | 39,55 |  |
| SĒ5 | Ķiršu ķīselis ar pienu | 50/100 | 3,19 | 2,52 | 14,49 | 93,54 | A7 |
|  | ***Pusdienas kopā*** |  | 19,76 | 18,45 | 58,13 | 472,23 |  |
| LAUNAGS | | | | | | |  |
| S19 | Dārzeņu vinegrets | 120 | 1,61 | 7,54 | 12,96 | 121,56 |  |
| Sv10 | Rupjmaize ar sviestu | 23 | 1,10 | 2,72 | 9,24 | 63,04 | A1, A7 |
|  | Kefīrs, 2,5 % | 100 | 3,20 | 2,50 | 4,10 | 54,00 | A7 |
| ***Launags kopā*** | |  | 5,93 | 12,76 | 26,30 | 238,60 |  |
| **DIENĀ KOPĀ** | |  | **34,39** | **45,16** | **123,58** | **1023,84** |  |
| Enerģijas un uzturvielu normas  12 stundu pirmskolu izglītības programmā saskaņā ar MK 13.03.2012. noteikumiem Nr.172 | |  | 22-44 | 29-52 | 97-176 | 860-1170 |  |

**Alergēnu apzīmējumu atšifrējumi**

A1 - kviešu lipekli saturoši produkti (vai: *kvieši, rudzi, mieži, auzas*)

A3 – olas un to produkti

A7 - piens un tā produkti

**MK 172.** noteikumos noteikto produktu izlietojums visu ēdienreižu piedāvājumā, **nedēļā (5 dienas), g – KOPSAVILKUMS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Produktu nosaukums** | **Dienas** | | | | | **ĒK - vid.**  **g / nedēļā** | **MK -172. g / nedēļā** |
| **6.** | **7.** | **8.** | **9.** | **10.** |
| Gaļa, liesa, zivju fileja | 52 | 71 | 89 | 83 | 58 | **353** | 300 |
| Kartupeļi | 107 | 30 | 190 | 119 | 54 | **500** | 150 |
| Piens, kefīrs, jogurts (*u.c. skābpiena produkti*) | 254 | 332 | 291 | 155 | 294 | **1326** | 1000 |
| Biezpiens, siers | 39 | 33 | 0 | 43 | 10 | **125** | 100 |
| Augļi, ogas | 64 | 84 | 89 | 80 | 126 | **443** | 400 |
| Dārzeņi | 118 | 137 | 188 | 166 | 168 | **777** | 650 |
| *t.sk. svaigā veidā* | 67 | 67 | 55 | 54 | 34 | **277** | 250 |
| Cukurs, dienā | 13,8 | 6,6 | 5,5 | 12,4 | 5 |  | 20\* |
| Sāls, dienā | 1 | 1,5 | 1,5 | 1,3 | 1 |  | 2\* |

\* - maks. daudzums dienā

**BIEZPIENA ĒDIENI**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B1 (1-2g)** | **Kartupeļu, biezpiena sacepums ar krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Kartupeļi | 42,9 | 30 | 0,60 | 0,09 | 5,19 | 23,4 |
| Biezpiens, 9% | 15,82 | 15,5 | 2,59 | 1,40 | 0,31 | 24,15 |
| Olas | 0,08 gb. | 5 | 0,62 | 0,48 | 0,06 | 6,95 |
| Milti, *kviešu, a.l.* | 2,5 | 2,5 | 0,24 | 0,04 | 1,89 | 8,83 |
| Sviests, 82.5% | 2 | 2 | 0,01 | 1,65 | 0,00 | 14,96 |
| Sāls | 0,15 | 0,15 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Krējums, *skābais,* 25% | 1,5 | 1,5 | 0,04 | 0,38 | 0,04 | 3,69 |
| Rīvmaize | 1 | 1 | 0,11 | 0,02 | 0,77 | 3,56 |
| *Pusfabrikāta masa* | - | 56 |  |  |  |  |
| Krējums, *skābais*, 25% | 5 | 5 | 0,13 | 1,25 | 0,14 | 12,31 |
| **Iznākums** | - | **50/5** | 4,33 | 5,29 | 8,40 | 97,85 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B1 (3-6g)** | **Kartupeļu, biezpiena sacepums ar krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Kartupeļi | 100 | 70 | 1,40 | 0,21 | 12,11 | 54,60 |
| Biezpiens, 9% | 30,6 | 30 | 5,01 | 2,70 | 0,60 | 46,74 |
| Olas | 0,17 gb. | 10 | 1,23 | 0,95 | 0,11 | 13,90 |
| Milti, *kviešu, a.l.* | 5 | 5 | 0,48 | 0,08 | 3,79 | 17,65 |
| Sviests, 82.5% | 4 | 4 | 0,02 | 3,30 | 0,00 | 29,92 |
| Sāls | 0,3 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Krējums, *skābais,* 25% | 4 | 4 | 0,10 | 1,00 | 0,11 | 9,85 |
| Rīvmaize | 2 | 2 | 0,21 | 0,03 | 1,54 | 7,12 |
| *Pusfabrikāta masa* | - | 112 |  |  |  |  |
| Krējums, *skābais*, 25% | 10 | 10 | 0,26 | 2,50 | 0,27 | 24,62 |
| **Iznākums** | - | **100/10** | 8,72 | 10,77 | 18,53 | 204,40 |

**Gatavošana**:

* Kartupeļus mazgā, mizo, skalo, izvāra, nokāš, nosusina, samīca, atdzesē līdz 20 – 30 °C.
* Biezpienu samaļ vai citādi sasmalcina.
* Kartupeļu masai pievieno biezpienu, olas, miltus, krējumu, sāli, visu labi samīca. Masu liek ar (daļu) sviestu ieziestā un ar rīvmaizi izkasītā veidnē, pārliek ar sviesta piciņām.
* Cep cepeškrāsnī (200 - 220°C) līdz gatavībai.
* Nedaudz atdzesētu sacepumu griež gabalos.
* Pasniedz karstu (55-60 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām virs 63 ºC.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B2 (1-2g)** | **Ābolu un biezpiena sacepums ar krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Āboli | 40 | 28 | 0,08 | 0,08 | 3,61 | 14,56 |
| Cukurs | 7 | 7 | 0,00 | 0,00 | 6,99 | 28,42 |
| Olas | 0,18 gb. | 10,5 | 1,32 | 1,04 | 0,08 | 14,91 |
| Biezpiens, 9% | 26,5 | 26 | 4,34 | 2,34 | 0,52 | 40,51 |
| Manna | 6,3 | 6,3 | 0,71 | 0,04 | 4,64 | 20,54 |
| Cepamais pulveris | 0,28 | 0,28 | 0,01 | 0,00 | 0,11 | 0,49 |
| Citroni | 2,2 | 1\* | 0,01 | 0,01 | 0,06 | 0,32 |
| Rīvmaize | 1 | 1 | 0,11 | 0,02 | 0,77 | 3,56 |
| Sviests, 82.5% | 1 | 1 | 0,01 | 0,83 | 0,00 | 7,48 |
| Krējums, *skābais,* 25% | 5 | 5 | 0,13 | 1,25 | 0,14 | 12,31 |
| **Iznākums** | - | **70/5** | 6,72 | 5,61 | 16,92 | 143,10 |

\*-citronu sula

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B2 (3-6g)** | **Ābolu un biezpiena sacepums ar krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Āboli | 57,1 | 40 | 0,12 | 0,12 | 5,16 | 20,80 |
| Cukurs | 10 | 10 | 0,00 | 0,00 | 9,99 | 40,60 |
| Olas | 0,25 gb. | 15 | 1,85 | 1,43 | 0,17 | 20,85 |
| Biezpiens, 9% | 37,1 | 37,1 | 6,20 | 3,34 | 0,74 | 57,80 |
| Manna | 9 | 9 | 1,02 | 0,06 | 6,63 | 29,34 |
| Cepamais pulveris | 0,4 | 0,4 | 0,02 | 0,00 | 0,15 | 0,07 |
| Citroni | 3,1 | 1,4 | 0,01 | 0,02 | 0,08 | 0,45 |
| Rīvmaize | 1,4 | 1,4 | 0,15 | 0,02 | 1,08 | 4,98 |
| Sviests, 82.5% | 1,4 | 1,4 | 0,01 | 1,16 | 0,00 | 10,47 |
| Krējums, *skābais*, 25% | 10 | 10 | 0,26 | 2,50 | 0,27 | 24,62 |
| **Iznākums** | - | **100/10** | 9,62 | 8,64 | 24,27 | 210,62 |

\*-citronu sula

**Gatavošana**:

* Ābolus mazgā, mizo, izgriež serdi, sagriež plānās šķēlītēs.
* Biezpienu samaļ vai citādi sasmalcina.
* Olu dzeltenumus saputo ar cukuru, vaniļas cukuru, pievieno biezpienu, mannu, cepamo pulveri. Visu labi samīca.
* Olu baltumus saputo ar citrona sulu, iecilā biezpiena masā, pievieno ābolus.
* Veidni ieziež ar sviestu un iekaisa rīvmaizi.
* Masu pilda veidnē, nolīdzina. Cep cepeškrāsnī 30 – 40 min 200 – 220 °C. Nedaudz atdzesētu griež porciju gabalos.
* Nedaudz atdzesētu sacepumu griež gabalos.
* Pasniedz karstu (55-60 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām virs 63 ºC.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B3 (1-2g)** | **Biezpiena plācenīši ar ķirbjiem un āboliem un ievārījumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Biezpiens, *vājpiena,* 0,5% | 25,5 | 25 | 4,50 | 0,15 | 0,45 | 22,00 |
| Āboli | 14,29 | 10 | 0,03 | 0,03 | 1,29 | 5,20 |
| Ķirbji | 14,29 | 10 | 0,06 | 0,01 | 0,42 | 1,80 |
| Olas | 0,07 gb. | 4 | 0,50 | 0,40 | 0,03 | 5,68 |
| Milti, *kviešu, a. lab.* | 9 | 9 | 0,86 | 0,14 | 6,81 | 31,77 |
| Cukurs | 1,2 | 1,2 | 0,00 | 0,00 | 1,20 | 4,87 |
| Sāls | 0,05 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Eļļa, *rapšu* | 5 | 5 | 0,00 | 5,00 | 0,00 | 44,20 |
| Ievārījums, *zemeņu* | 5 | 5 | 0,02 | 0,02 | 2,50 | 10,25 |
| **Iznākums** | - | **50/5** | 5,97 | 5,75 | 12,70 | 125,77 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B3 (3-6g)** | **Biezpiena plācenīši ar ķirbjiem un āboliem un ievārījumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Biezpiens, *vājpiena,* 0,5% | 38,3 | 37,5 | 6,75 | 0,23 | 0,68 | 33,00 |
| Āboli | 21,4 | 15 | 0,05 | 0,05 | 1,94 | 7,80 |
| Ķirbji | 21,4 | 15 | 0,09 | 0,02 | 0,63 | 2,70 |
| Olas | 0,1 gb. | 6 | 0,74 | 0,57 | 0,07 | 8,34 |
| Milti, *kviešu, a. lab.* | 13,5 | 13,5 | 1,30 | 0,22 | 10,22 | 47,66 |
| Cukurs | 1,8 | 1,8 | 0,00 | 0,00 | 1,80 | 7,31 |
| Sāls | 0,075 | 0,075 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Eļļa, *rapšu* | 7,5 | 7,5 | 0,00 | 7,50 | 0,00 | 66,30 |
| Ievārījums, *zemeņu* | 7 | 7 | 0,02 | 0,02 | 3,50 | 14,35 |
| **Iznākums** | - | **75/7** | 8,94 | 8,59 | 18,82 | 187,45 |

**Gatavošana**:

* Ābolus mazgā, mizo, izgriež serdes, sarīvē uz rupjās rīves.
* Ķirbjus mazgā, mizo, izgriež sēklotni, sagriež gabalos, sarīvē uz smalkās rīves.
* Biezpienu samaļ vai citādi sasmalcina.
* Biezpienam pievieno sasmalcinātos ābolus, ķirbjus, olas, sāli, cukuru, lielāko daļu miltus, visu labi samīca, pusstundu notur.
* Masu dala vajadzīgā lieluma porcijās, apviļā miltos, veido apaļus plācenīšus.
* Plācenīšu masu liek ar karoti sakarsētā eļļā, cep no abām pusēm dzeltenbrūnus.
* Pasniedz karstus (55-60 ºC temperatūrā) ar ievārījumu.
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām virs 63 ºC.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B4 (1-2g)** | **Biezpiens ar cukuru un krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Biezpiens, 9% | 30,9 | 30 | 5,01 | 2,70 | 0,60 | 46,74 |
| Cukurs | 7 | 7 | 0,00 | 0,00 | 6,99 | 28,42 |
| Krējums, *skābais,* 25% | 5 | 5 | 0,13 | 1,25 | 0,14 | 12,31 |
| **Iznākums** | - | **42** | 5,14 | 3,95 | 7,73 | 87,47 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B4 (3-6g)** | **Biezpiens ar cukuru un krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Biezpiens, 9% | 39,8 | 39 | 6,51 | 3,51 | 0,78 | 60,76 |
| Cukurs | 9,2 | 9,2 | 0,00 | 0,00 | 9,19 | 37,35 |
| Krējums, *skābais*, 25% | 6,5 | 6,5 | 0,17 | 1,63 | 0,18 | 16,00 |
| **Iznākums** | - | **55** | 6,68 | 5,14 | 10,15 | 114,12 |

**Gatavošana**:

* Biezpienu samaļ vai sablendē.
* Biezpienam pieliek krējumu, cukuru un samaisa.
* Pasniedz 5-12 °C.
* Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 4 stundām, 2-5 ºC temperatūrā.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B5 (1-2g)** | **Ķirbju un biezpiena sacepums ar krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Ķirbji | 45,7 | 32 | 0,19 | 0,03 | 1,34 | 5,76 |
| Biezpiens, 9% | 25,8 | 25 | 4,18 | 2,25 | 0,50 | 38,95 |
| Olas | 0,08 gb. | 5 | 0,63 | 0,50 | 0,04 | 7,10 |
| Cukurs | 4,7 | 4,7 | 0,00 | 0,00 | 4,70 | 19,08 |
| Sāls | 0,18 | 0,18 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Citroni | 6,9 | 3,1\* | 0,02 | 0,03 | 0,17 | 0,99 |
| Milti, *kviešu, a. lab.* | 9 | 9 | 0,86 | 0,14 | 6,81 | 31,77 |
| Krējums, *skābais,* 25% | 5 | 5 | 0,13 | 1,25 | 0,14 | 12,31 |
| **Iznākums** | - | **75/5** | 6,01 | 4,21 | 13,70 | 115,96 |

\*-citronu sula

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B5 (3-6g)** | **Ķirbju un biezpiena sacepums ar krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Ķirbji | 60,86 | 42,6 | 0,26 | 0,04 | 1,79 | 7,67 |
| Biezpiens, 9% | 34 | 33,3 | 5,56 | 3,00 | 0,67 | 51,88 |
| Olas | 0,11 gb. | 6,7 | 0,82 | 0,64 | 0,07 | 9,31 |
| Cukurs | 6,3 | 6,3 | 0,00 | 0,00 | 6,29 | 25,58 |
| Sāls | 0,24 | 0,24 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Citroni | 9,11 | 4,1\* | 0,02 | 0,05 | 0,23 | 1,31 |
| Milti, *kviešu, a. lab.* | 12 | 12 | 1,15 | 0,19 | 9,08 | 42,36 |
| Krējums, *skābais,* 25% | 10 | 10 | 0,26 | 2,50 | 0,27 | 24,62 |
| **Iznākums** | - | **100/10** | 8,07 | 6,41 | 18,40 | 162,73 |

\*-citronu sula

**Gatavošana**:

* Ķirbjus nomazgā, pārgriež, nomizo, izņem sēklotni. Mīkstumu sarīvē.
* Burkānus nomazgā, nomizo, noskalo, sarīvē.
* Citronus nomazgā, izspiež sulu.
* Biezpienu sablendē vai samaļ.
* Sarīvēto dārzeņu masai pievieno cukuru, sāli, citrona sulu. biezpienu, sakultas olas, miltus.
* Masu liek ietaukotā cepešpannā, cep cepeškrāsnī 200-220 ºC līdz virspuse ir dzeltenbrūna (apm. 30-40 min).
* Pasniedz karstu (55-60 ºC temperatūrā).
* Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 ºC) līdz 2 stundām

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B6 (1-2g)** | **Biezpiena un burkānu plācenīši ar ievārījumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Biezpiens, 9% | 36,1 | 35 | 5,85 | 3,15 | 0,70 | 54,53 |
| Milti, *kviešu, a. lab.* | 10 | 10 | 0,96 | 0,16 | 7,57 | 35,30 |
| Olas | 0,05 gb. | 3 | 0,37 | 0,29 | 0,03 | 4,17 |
| Cukurs | 4 | 4 | 0,00 | 0,00 | 4,00 | 16,24 |
| Burkāni | 50 | 40 | 0,32 | 0,16 | 3,60 | 15,20 |
| Sviests, 82,5% | 2 | 2 | 0,01 | 1,65 | 0,00 | 14,96 |
| Manna | 2 | 2 | 0,21 | 0,02 | 1,35 | 6,42 |
| Eļļa, *rapšu* | 4,5 | 4,5 | 0,00 | 4,50 | 0,00 | 40,50 |
| Ievārījums, *zemeņu* | 7 | 7 | 0,02 | 0,02 | 3,50 | 14,35 |
| **Iznākums** | - | **80/7** | 7,73 | 9,95 | 20,75 | 201,67 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B6 (3-6g)** | **Biezpiena un burkānu plācenīši ar ievārījumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Biezpiens, 9% | 44,7 | 43,8 | 7,31 | 3,94 | 0,88 | 68,24 |
| Milti, *kviešu, a. lab.* | 12,5 | 12,5 | 1,20 | 0,20 | 9,46 | 44,13 |
| Olas | 0,06 gb. | 3,8 | 0,47 | 0,36 | 0,04 | 5,28 |
| Cukurs | 5 | 5 | 0,00 | 0,00 | 5,00 | 20,30 |
| Burkāni | 62,5 | 50 | 0,40 | 0,20 | 4,50 | 19,00 |
| Sviests, 82,5% | 2,5 | 2,5 | 0,01 | 2,06 | 0,00 | 18,70 |
| Manna | 2,5 | 2,5 | 0,26 | 0,03 | 1,69 | 8,03 |
| Eļļa, *rapšu* | 5,6 | 5,6 | 0,00 | 5,60 | 0,00 | 50,40 |
| Ievārījums, *zemeņu* | 10 | 10 | 0,03 | 0,03 | 5,00 | 20,50 |
| **Iznākums** | - | **100/10** | 9,68 | 12,42 | 26,57 | 254,57 |

**Gatavošana**:

* Burkānus nomazgā, nomizo, noskalo, sarīvē.
* Biezpienu sablendē vai samaļ.
* Nelielā ūdens daudzumā izsutina burkānus, pievienojot sviestu. Kad burkāni mīksti, pievieno mannu, izmaisa, ļauj mannai uzbriest.
* Tad masu atdzesē, pievieno olas, lielāko daļu miltus, cukuru, visu rūpīgi samaisa.
* Atlikušos miltus uzkaisa uz dēļa, uzliek biezpiena masu, ko saveļ veltnī (apm. 5 cm diametrā), sagriež šķēlēs (1-1,5 cm biezumā). Panējot miltos, izveido plācenīša formu.
* Plācenīšus cep sakarsētā eļļā no abām pusēm dzeltenbrūnus, pēc tam vēl izkarsē cepeškrāsnī (170°C) apm. 10 min.
* Pasniedz karstu (55-60 ºC temperatūrā) ar ievārījumu.
* Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 ºC) līdz 2 stundām

**DĀRZEŅU ĒDIENI**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D2 (1-2g)** | **Vārīti kartupeļi** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Kartupeļi | 74,3 | 52 | 1,04 | 0,16 | 9,00 | 40,56 |
| Sāls | 0,14 | 0,14 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **50** | 1,04 | 0,16 | 9,00 | 40,56 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D2 (1-2g)** | **Vārīti kartupeļi** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Kartupeļi | 88,57 | 62 | 1,24 | 0,19 | 10,73 | 48,36 |
| Sāls | 0,18 | 0,18 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **60** | 1,24 | 0,19 | 10,73 | 48,36 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D2 (3-6g)** | **Vārīti kartupeļi** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Kartupeļi | 97,07 | 72,8 | 1,46 | 0,22 | 12,59 | 56,784 |
| Sāls | 0,2 | 0,2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **70** | 1,46 | 0,22 | 12,59 | 56,78 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D2 (3-6g)** | **Vārīti kartupeļi** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Kartupeļi | 109,3 | 82 | 1,64 | 0,25 | 14,19 | 63,96 |
| Sāls | 0,25 | 0,25 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **80** | 1,64 | 0,25 | 14,19 | 63,96 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D2 (3-6g)** | **Vārīti kartupeļi** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Kartupeļi | 137,3 | 103 | 2,06 | 0,31 | 17,82 | 80,34 |
| Sāls | 0,3 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **100** | 2,06 | 0,31 | 17,82 | 80,34 |

**Gatavošana**:

* Kartupeļus mazgā, mizo un skalo, sagriež 2-3 daļās.
* Uzvāra ūdeni, pievieno sāli, kartupeļus, vāra aptuveno 30- 40 min, līdz tie mīksti. Nokāš, nosusina.
* Pasniedz karstu (50-55 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām virs 63 ºC.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D3 (1-2g)** | **Sautēti kāposti** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Kāposti | 62,5 | 50 | 0,60 | 0,10 | 3,65 | 16,00 |
| Sīpoli | 1,8 | 1,5 | 0,02 | 0,00 | 0,15 | 0,69 |
| Burkāni | 2,5 | 2 | 0,02 | 0,01 | 0,18 | 0,76 |
| Eļļa, *rapšu* | 1,8 | 1,8 | 0,00 | 1,80 | 0,00 | 16,20 |
| Āboli | 9 | 6,3 | 0,02 | 0,01 | 0,90 | 3,53 |
| Milti, *kviešu, a. lab.* | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,01 | 0,45 | 2,12 |
| Cukurs | 0,5 | 0,5 | 0,00 | 0,00 | 0,50 | 2,03 |
| Sāls | 0,1 | 0,1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **50** | 0,72 | 1,93 | 5,83 | 41,33 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D3 (3-6g)** | **Sautēti kāposti** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Kāposti | 87,5 | 70 | 0,84 | 0,14 | 5,11 | 22,40 |
| Sīpoli | 2,5 | 2,1 | 0,03 | 0,01 | 0,21 | 0,97 |
| Burkāni | 3,5 | 2,8 | 0,02 | 0,01 | 0,25 | 1,06 |
| Eļļa, *rapšu* | 2,5 | 2,5 | 0,00 | 2,50 | 0,00 | 22,50 |
| Āboli | 12,57 | 8,8 | 0,03 | 0,02 | 1,26 | 4,93 |
| Milti, *kviešu, a. lab.* | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,01 | 0,61 | 2,82 |
| Cukurs | 0,7 | 0,7 | 0,00 | 0,00 | 0,70 | 2,84 |
| Sāls | 0,14 | 0,14 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **70** | 1,00 | 2,69 | 8,14 | 57,52 |

**Gatavošana:**

* Kāpostiem noņem ārējās lapas, noskalo, sagriež kvadrātiņos vai strēmelītēs.
* Sīpolus notīra, noskalo, sagriež kubiņos.
* Burkānus nomazgā, nomizo, noskalo, sarīvē uz rupjās dārzeņu rīves.
* Ābolus mazgā, pārgriež, izgriež serdes, sagriež šķēlītēs.
* Sakarsētā eļļā izkarsē sīpolus un burkānus.
* Atsevišķi sakarsētā eļļā apcep kāpostus, pielej nedaudz karsta ūdens un sautē.
* Sautēšanas puslaikā pievieno izkarsētās garšsaknes, ābolus. Neilgi pirms gatavības pievieno garšvielas, ar ūdeni sajauktus izkarsētus miltus un visu kopā vēl pasautē dažas min.
* Pasniedz karstu (50-55 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 4 stundām virs 63 ºC.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D5 (1-2g)** | **Kartupeļu biezenis** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Kartupeļi | 62,86 | 44 | 0,88 | 0,13 | 7,61 | 34,32 |
| Piens, 2.5% | 7,5 | 7,5 | 0,21 | 0,19 | 0,35 | 3,95 |
| Sviests, 82.5% | 1,15 | 1,15 | 0,01 | 0,95 | 0,00 | 8,60 |
| Sāls | 0,15 | 0,15 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **50** | 1,10 | 1,27 | 7,97 | 46,87 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D5 (3-6g)** | **Kartupeļu biezenis** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Kartupeļi | 93,3 | 70 | 1,40 | 0,21 | 12,11 | 54,6 |
| Piens, 2.5% | 13 | 13 | 0,37 | 0,33 | 0,61 | 6,85 |
| Sviests, 82.5% | 1,8 | 1,8 | 0,01 | 1,49 | 0,00 | 13,46 |
| Sāls | 0,25 | 0,25 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **80** | 1,78 | 2,02 | 12,72 | 74,92 |

**Gatavošana**:

* Kartupeļus mazgā, mizo un skalo. Sagriež daļiņās.
* Kartupeļus izvāra sālsūdenī, nokāš, nosusina, sastampā.
* Pielej karstu pienu, izkausētu sviestu, uzkarsē, saputo.
* Pasniedz karstu (50-55 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām virs 63 ºC.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D6 (1-2g)** | **Sautēti dārzeņi ar rīsiem** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Burkāni | 19,25 | 15,4 | 0,12 | 0,06 | 1,39 | 5,85 |
| Brokoļi | 19,25 | 15,4 | 0,82 | 0,09 | 0,69 | 5,85 |
| Sīpoli | 4,5 | 3,8 | 0,06 | 0,01 | 0,38 | 1,75 |
| Eļļa, *rapšu* | 0,8 | 0,8 | 0,00 | 0,80 | 0,00 | 7,20 |
| Rīsi, *tvaicēti* | 8,2 | 8,2 | 0,64 | 0,10 | 6,51 | 29,77 |
| Sāls | 0,13 | 0,13 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **50** | 1,64 | 1,06 | 8,97 | 50,42 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D6 (3-6g)** | **Sautēti dārzeņi ar rīsiem** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Burkāni | 50 | 40 | 0,32 | 0,16 | 3,60 | 15,20 |
| Brokoļi | 50 | 40 | 2,12 | 0,24 | 1,80 | 15,20 |
| Sīpoli | 11,8 | 10 | 0,16 | 0,03 | 1,00 | 4,60 |
| Eļļa, *rapšu* | 2 | 2 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 18,00 |
| Rīsi, t*vaicēti* | 21 | 21 | 1,64 | 0,25 | 16,67 | 76,23 |
| Sāls | 0,34 | 0,34 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **130** | 4,24 | 2,68 | 23,07 | 129,23 |

**Gatavošana**:

* Brokoļus skalo, sadala rozetēs. Kātu nomizo, sagriež kubiņos.
* Sīpolus notīra, noskalo, sagriež kubiņos.
* Burkānus nomazgā, nomizo, noskalo, sagriež kubiņos.
* Sakarsētā eļļā izkarsē sīpolus un burkānus.
* Verdošā sālsūdenī liek apceptos dārzeņus, brokoļus, rīsus un sutina gatavu.
* Pasniedz karstu (50-55 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām virs 63 ºC.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D7 (1-2g)** | **Kartupeļu- kāļu biezenis** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Kartupeļi | 30 | 21 | 0,42 | 0,06 | 3,63 | 16,38 |
| Kāļi | 44 | 33 | 0,33 | 0,03 | 2,84 | 11,22 |
| Sviests, 82.5% | 2,6 | 2,6 | 0,01 | 2,15 | 0,00 | 19,45 |
| Piens, 2,5 % | 6 | 6 | 0,17 | 0,15 | 0,28 | 3,12 |
| Krējums, *saldais,* 35% | 2,6 | 2,6 | 0,05 | 0,91 | 0,08 | 8,76 |
| Sāls | 0,2 | 0,2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **60** | 0,98 | 3,30 | 6,84 | 58,93 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D7 (3-6g)** | **Kartupeļu- kāļu biezenis** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Kartupeļi | 40 | 28 | 0,56 | 0,08 | 4,84 | 21,84 |
| Kāļi | 58,7 | 44 | 0,44 | 0,04 | 3,78 | 14,96 |
| Sviests, 82.5% | 3,5 | 3,5 | 0,02 | 2,89 | 0,00 | 26,18 |
| Piens, 2,5 % | 8 | 8 | 0,23 | 0,20 | 0,38 | 4,216 |
| Krējums, *saldais,* 35% | 3,5 | 3,5 | 0,07 | 1,23 | 0,11 | 11,80 |
| Sāls | 0,27 | 0,27 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **80** | 1,31 | 4,44 | 9,12 | 78,99 |

**Gatavošana**:

* Kāļus, kartupeļu mazgā, mizo, skalo, sagriež daļās.
* Kāļus, kartupeļus izvāra sālsūdenī, nokāš, nosusina, karstus sastampā, pielej uzkarsētu pienu, saldo krējumu, pieliek sāli, kausētu sviestu, maisot uzkarsē.
* Pasniedz karstu (50-55 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām virs 63 ºC.

**DZĒRIENI**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz1 (1-6g)** | **Ābolu sulas dzēriens** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Ābolu sula | 48 | 48 | 0,05 | 0,05 | 4,90 | 20,64 |
| Ūdens | - | 72 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **120** | 0,05 | 0,05 | 4,90 | 20,64 |

**Gatavošana:**

* Ūdeni uzvāra, pievieno sulu, uzvāra.
* Dzērienu sadala mazākās porcijās, atdzesē līdz 20 -30 ºC temperatūrai.
* Dzērienu ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā.
* Pasniedz aukstu (5-18 °C).
* Uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 8 stundām.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz4 (1-2g)** | **Kakao** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Piens, 2.5% | 40 | 40 | 1,13 | 1,00 | 1,89 | 21,08 |
| Kakao pulveris | 1,2 | 1,2 | 0,27 | 0,26 | 0,50 | 4,84 |
| Cukurs | 2,8 | 2,8 | 0,00 | 0,00 | 2,80 | 11,37 |
| Ūdens | - | 36 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **80** | 1,40 | 1,26 | 5,19 | 37,28 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz4 (3-6g)** | **Kakao** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Piens, 2.5% | 50 | 50 | 1,41 | 1,25 | 2,37 | 26,35 |
| Kakao pulveris | 1,47 | 1,47 | 0,33 | 0,32 | 0,61 | 5,92 |
| Cukurs | 3,5 | 3,5 | 0,00 | 0,00 | 3,50 | 14,21 |
| Ūdens | - | 45 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **100** | 1,74 | 1,57 | 6,47 | 46,48 |

**Gatavošana:**

* Uzvāra ūdeni ar pienu.
* Cukuru sajauc ar kakao, pielej karsto piena-ūdens maisījumu, sajauc, uzvāra, atdzesē līdz 70-75°C.
* Dzērienu pasniedz karstu (65-70°C).

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz5 (1-2g)** | **Kumelīšu tēja ar cukuru** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Kumelītes, *kalt.* | 1 | 1 | 0,20 | 0,06 | 0,52 | 2,85 |
| Ūdens | - | 125 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Cukurs | 2 | 2 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 8,12 |
| **Iznākums** | - | **100** | 0,20 | 0,06 | 2,52 | 10,97 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz5 (3-6g)** | **Kumelīšu tēja ar cukuru** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Kumelītes, *kalt.* | 1,25 | 1,25 | 0,25 | 0,08 | 0,65 | 3,56 |
| Ūdens | - | 125 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Cukurs | 2,5 | 2,5 | 0,00 | 0,00 | 2,50 | 10,15 |
| **Iznākums** | - | **125** | 0,25 | 0,08 | 3,15 | 13,71 |

**Gatavošana:**

* Uzvāra ūdeni.
* Tēju ieber tējas kanniņā, aplej ar verdošu ūdeni, ļauj nedaudz ievilkties. Izkāš, pievieno cukuru.
* Dzērienu pasniedz karstu (65-70°C).

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz6 (1-2g)** | **Kumelīšu tēja ar cukuru un pienu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Kumelītes, *kalt.* | 1 | 1 | 0,20 | 0,06 | 0,52 | 2,85 |
| Ūdens | - | 50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Cukurs | 2 | 2 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 8,12 |
| Piens, 2.5% | 50 | 50 | 1,41 | 1,25 | 2,37 | 26,35 |
| **Iznākums** | - | **100** | 1,61 | 1,31 | 4,88 | 37,32 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz6 (3-6g)** | **Kumelīšu tēja ar cukuru un pienu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Kumelītes, *kalt.* | 1,5 | 1,5 | 0,30 | 0,09 | 0,78 | 4,28 |
| Ūdens | - | 75 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Cukurs | 3 | 3 | 0,00 | 0,00 | 3,00 | 12,18 |
| Piens, 2.5% | 75 | 75 | 2,12 | 1,88 | 3,55 | 39,53 |
| **Iznākums** | - | **150** | 2,41 | 1,97 | 7,32 | 55,98 |

**Gatavošana:**

* Uzvāra ūdeni.
* Uzkarsē pienu (līdz 70-80°C).
* Tēju ieber tējas kanniņā, aplej ar verdošu ūdeni, ļauj nedaudz ievilkties. Izkāš, pievieno cukuru un karstu pienu.
* Dzērienu pasniedz karstu (65-70°C).

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz7 (1-2g)** | **Augļu tēja ar cukuru** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Tēja, *melnā, ar augļu/ogu gabaliņiem* | 1 | 1 | 0,20 | 0,02 | 0,62 | 2,30 |
| Cukurs | 2 | 2 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 8,12 |
| Ūdens | - | 100 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **100** | 0,20 | 0,02 | 2,62 | 10,42 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz7 (3-6g)** | **Augļu tēja ar cukuru** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Tēja, *melnā, ar augļu/ogu gabaliņiem* | 1,5 | 1,5 | 0,29 | 0,03 | 0,93 | 3,45 |
| Cukurs | 3 | 3 | 0,00 | 0,00 | 3,00 | 12,18 |
| Ūdens | - | 150 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **150** | 0,29 | 0,03 | 3,93 | 15,63 |

**Gatavošana:**

* Uzvāra ūdeni.
* Tēju ieber tējas kanniņā, aplej ar verdošu ūdeni, ļauj nedaudz ievilkties. Izkāš, pievieno cukuru.
* Dzērienu pasniedz karstu (65-70°C).

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz8 (1-2g)** | **Piparmētru tēja ar cukuru** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Piparmētras, *kalt.* | 1 | 1 | 0,20 | 0,06 | 0,52 | 2,85 |
| Ūdens | - | 125 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Cukurs | 2 | 2 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 8,12 |
| **Iznākums** | - | **100** | 0,20 | 0,06 | 2,52 | 10,97 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz8 (3-6g)** | **Piparmētru tēja ar cukuru** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Piparmētras, kalt. | 1,5 | 1,5 | 0,30 | 0,09 | 0,78 | 4,28 |
| Ūdens | - | 200 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Cukurs | 3 | 3 | 0,00 | 0,00 | 3,00 | 12,18 |
| **Iznākums** | - | **150** | 0,30 | 0,09 | 3,78 | 16,46 |

**Gatavošana:**

* Uzvāra ūdeni.
* Tēju ieber tējas kanniņā, aplej ar verdošu ūdeni, ļauj nedaudz ievilkties. Izkāš, pievieno cukuru.
* Dzērienu pasniedz karstu (65-70°C).

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz9 (1-2g)** | **Melnā tēja ar pienu un cukuru** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Melnā tēja | 0,75 | 0,75 | 0,15 | 0,02 | 0,45 | 1,73 |
| Piens, 2,5% | 25 | 25 | 0,70 | 0,63 | 1,18 | 13,00 |
| Cukurs | 2 | 2 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 8,12 |
| Ūdens | - | 75 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **100** | 0,85 | 0,64 | 3,62 | 22,85 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz9 (3-6g)** | **Melnā tēja ar pienu un cukuru** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Melnā tēja | 1,13 | 1,13 | 0,22 | 0,02 | 0,70 | 2,60 |
| Piens, 2,5% | 38 | 38 | 1,07 | 0,95 | 1,80 | 20,03 |
| Cukurs | 3 | 3 | 0,00 | 0,00 | 3,00 | 12,18 |
| Ūdens | - | 113 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **150** | 1,29 | 0,97 | 5,50 | 34,81 |

**Gatavošana:**

* Uzvāra ūdeni.
* Uzkarsē pienu (līdz 70-80°C).
* Tēju ieber tējas kanniņā, aplej ar verdošu ūdeni, ļauj nedaudz ievilkties. Izkāš, pievieno cukuru un karstu pienu.
* Dzērienu pasniedz karstu (65-70°C).

**GAĻAS ĒDIENI**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G5 (1-6g)** | **Cūkgaļas gulašs** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Cūkgaļa, *lāpst.* | 67,1 | 57/35\* | 9,63 | 9,12 | 0,00 | 119,70 |
| Eļļa, *rapšu* | 3 | 3 | 0,00 | 3,00 | 0,00 | 27,00 |
| Ūdens | - | 38 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sīpoli | 7,3 | 6,2 | 0,10 | 0,02 | 0,62 | 2,85 |
| Ķiploki | 0,76 | 0,65 | 0,04 | 0,00 | 0,22 | 1,04 |
| Burkāni | 7,75 | 6,2 | 0,05 | 0,02 | 0,56 | 2,36 |
| Tomāti savā sulā, *mizoti, kons.* | 15,6 | 15,6 | 0,19 | 0,05 | 0,61 | 3,43 |
| Milti, *kviešu, a. lab.* | 1,25 | 1,25 | 0,12 | 0,02 | 0,95 | 4,41 |
| Krējums, *skābais*, 25% | 6,2 | 6,2 | 0,16 | 1,55 | 0,17 | 15,26 |
| Sāls | 0,13 | 0,13 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Pipari, *melnie, malti* | 0,05 | 0,05 | 0,01 | 0,00 | 0,04 | 0,15 |
| **Iznākums** | - | **85** | 10,29 | 13,78 | 3,12 | 176,06 |

\*- sautētas gaļas svars

**Gatavošana**:

* Gaļu nomazgā, atcīpslo un sagriež gabaliņos.
* Gaļu apcep sakarsētā eļļā, līdz brūnganai garoziņai, pārlej ar karstu ūdeni un sautē.
* Sīpolus notīra, skalo un sasmalcina.
* Burkānus nomazgā, nomizo, skalo, sarīvē uz rupjās rīves.
* Uzkarsē eļļu, pievieno sasmalcinātos sīpolus un burkānus un turpina izkarsēt, līdz sīpoli caurspīdīgi, bet burkāni iekrāso eļļu oranžu.
* Miltus apcep uz sausas pannas, līdz tie ir iedzelteni, nedaudz padzesē. Tad pielej karstu sautējamo šķidrumu, krējumu, uzvāra.
* Sautētai gaļai pievieno gabaliņos sagrieztus konservētos tomātus, apceptos sīpolus un burkānus, garšvielas, krējuma mērci, un turpina sautēt līdz gatavībai.
* Pasniedz karstu (55-60 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 4 stundām virs 63°C.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G7 (1-6g)** | **Sautēta vistas gaļa mērcē** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Vistas gaļa*, šķiņķi bez kauliem, ādas* | 46,7 | 42/29\* | 8,11 | 2,39 | 0,00 | 54,18 |
| Eļļa, *rapšu* | 2,8 | 2,8 | 0,00 | 2,80 | 0,00 | 25,20 |
| Sviests, 82,5 % | 4,3 | 4,3 | 0,02 | 3,55 | 0,00 | 32,16 |
| Krējums, *skābais*, 25% | 12 | 12 | 0,31 | 3,00 | 0,32 | 29,54 |
| Ūdens | - | 33 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Milti, *kviešu, a.l.* | 3 | 3 | 0,29 | 0,05 | 2,27 | 10,59 |
| Burkāni | 17,75 | 14,2 | 0,11 | 0,06 | 1,28 | 5,40 |
| Sīpoli | 13,3 | 11,3 | 0,18 | 0,03 | 1,13 | 5,20 |
| Ķiploki | 0,9 | 0,8 | 0,05 | 0,00 | 0,26 | 1,28 |
| Sāls | 0,3 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Pētersīļu *zaļumi* | 1,18 | 1 | 0,04 | 0,01 | 0,08 | 0,49 |
| **Iznākums** | - | **100** | 9,11 | 11,90 | 5,35 | 164,04 |

\*-sautētas gaļas svars

**Gatavošana**:

* Vistas gaļu mazgā, nosusina, sagriež gabaliņos.
* Pētersīļu zaļumus pārlasa, skalo, nosusina, sasmalcina.
* Burkānus mazgā, mizo, skalo, griež salmiņos.
* Sīpolus mizo, skalo, sasmalcina.
* Ķiplokus tīra, skalo, sasmalcina.
* Sakarsētā eļļā apcep vistas gabaliņus, līdz dzeltenbrūnai garoziņai.
* Uz pannas sakarsētā eļļā apcep burkānus, sīpolus līdz zeltainai krāsai.
* Sajauc kopā apceptos vistas gabaliņus ar izkarsētajām garšsaknēm, pārkaisa sāli, piparus, pielej nedaudz ūdens, un lēni sautē, līdz gaļa gatava. Nokāš šķidrumu.
* Uz pannas izkausē sviestu, pievieno miltus un izkarsē līdz krēmkrāsai, pievieno krējumu, sautējamo šķidrumu. Uzkarsē, ļaujot mērcei iebiezināties.
* Ar pagatavoto mērci pārlej sautētos vistas gabaliņus un sautē vēl 5 min.
* Pasniedz karstu (55-60 ºC temperatūrā), pārkaisa ar sasmalcinātiem zaļumiem.
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām virs 63°C.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G9 (1-6g)** | **Cūkgaļas strogonovs** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Cūkgaļa, *lāpst. gab.* | 67,06 | 57/40\* | 9,63 | 9,12 | 0,00 | 119,70 |
| Sāls | 0,2 | 0,2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Pipari*, melnie, malti* | 0,05 | 0,05 | 0,01 | 0,00 | 0,04 | 0,15 |
| Sīpoli | 10,6 | 9 | 0,14 | 0,03 | 0,90 | 4,14 |
| Milti, *kviešu, a.l.* | 2 | 2 | 0,19 | 0,03 | 1,51 | 7,06 |
| Eļļa, *rapšu* | 2 | 2 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 18,00 |
| Krējums, *skābais,* 25% | 12 | 12 | 0,31 | 3,00 | 0,32 | 29,54 |
| Ūdens | - | 17 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **80** | 10,29 | 14,18 | 2,77 | 178,60 |

\*-produkta svars pēc siltapstrādes

**Gatavošana**:

* Sīpolus notīra, noskalo, sagriež salmiņos.
* Cūkgaļu attīra no cīpslām, nomazgā, nosusina, sagriež strēmelītēs.
* Uz pannas apcep gaļu līdz dzeltenbrūnai garoziņai, pielej nedaudz verdošu ūdeni, pasautē.
* Atsevišķi izkarsē sīpolus, kamēr tie kļūst caurspīdīgi, pārkaisa miltus un visu kopā izkarsē. Pielej sautējamo šķidrumu, samaisa, uzvāra. Pieliek krējumu, garšvielas, uzvāra.
* Mērci pārlej gaļai, uzvāra.
* Pasniedz karstu (55-60 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 4 stundām virs 63°C.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G10 (1-2g)** | **Frikadeles tomātu mērcē** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Cūkgaļa, *lāpst.* | 47,1 | 40 | 6,76 | 6,40 | 0,00 | 84,00 |
| Sīpoli | 7,8 | 6,6 | 0,11 | 0,02 | 0,66 | 3,04 |
| Ķiploki | 0,35 | 0,3 | 0,02 | 0,00 | 0,10 | 0,48 |
| Kartupeļi | 32,9 | 23 | 0,46 | 0,07 | 3,98 | 17,94 |
| Sāls | 0,1 | 0,1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Pipari, *melnie, malti* | 0,02 | 0,02 | 0,00 | 0,00 | 0,01 | 0,06 |
| Eļļa, *rapšu* | 4 | 4 | 0,00 | 4,00 | 0,00 | 36,00 |
| Tomāti savā sulā, *mizoti, kons.* | 19,5 | 19,5 | 0,23 | 0,06 | 0,76 | 4,29 |
| Ūdens | - | 10 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Milti, *kviešu, a. lab.* | 1,5 | 1,5 | 0,14 | 0,02 | 1,14 | 5,30 |
| *Tomātu mērce* | - | 30 |  |  |  |  |
| *Sautētas frikadeles* | - | 60 |  |  |  |  |
| Pētersīļu zaļumi | 1,18 | 1 | 0,04 | 0,01 | 0,08 | 0,49 |
| **Iznākums** | - | **60/30** | 7,76 | 10,59 | 6,73 | 151,59 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G10 (3-6g)** | **Frikadeles tomātu mērcē** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Cūkgaļa, *lāpst.* | 62,6 | 53,2 | 8,99 | 8,51 | 0,00 | 111,72 |
| Sīpoli | 10,4 | 8,8 | 0,14 | 0,03 | 0,88 | 4,05 |
| Ķiploki | 0,47 | 0,4 | 0,03 | 0,00 | 0,13 | 0,64 |
| Kartupeļi | 41,3 | 31 | 0,62 | 0,09 | 5,36 | 24,18 |
| Sāls | 0,13 | 0,13 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Pipari, *melnie, malti* | 0,03 | 0,03 | 0,00 | 0,00 | 0,01 | 0,06 |
| Eļļa, *rapšu* | 5,3 | 5,3 | 0,00 | 5,30 | 0,00 | 47,7 |
| Tomāti savā sulā, *mizoti, kons.* | 26 | 26 | 0,31 | 0,08 | 1,01 | 5,72 |
| Ūdens | - | 26 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Milti, *kviešu, a. lab.* | 2 | 2 | 0,19 | 0,03 | 1,51 | 7,06 |
| *Tomātu mērce* |  |  |  |  |  |  |
| *Sautētas frikadeles* |  |  |  |  |  |  |
| Pētersīļu zaļumi | 1,53 | 1,3 | 0,05 | 0,02 | 0,10 | 0,64 |
| **Iznākums** | - | **80/40** | 10,33 | 14,06 | 9,02 | 201,77 |

**Gatavošana**:

* Gaļu nomazgā, atcīpslo, sagriež gabaliņos, samaļ.
* Sīpolus, ķiplokus notīra, skalo un sīki sagriež.
* Pētersīļu zaļumus šķiro, noskalo, nosusina, sasmalcina.
* Kartupeļus mazgā, mizo, sarīvē.
* Gaļu divas reizes samaļ - pēdējo reizi maļ caur smalko sietu, piemaļ, sīpolus, ķiplokus. Masai pievieno sarīvētos kartupeļus un garšvielas. Visu labi samīca.
* No gaļas masas izveido bumbiņas, apcep uz pannas sakarsētā eļļā gaiši brūnas.
* *Mērcei*: miltus apcep uz sausas pannas, līdz tie ir iedzelteni, nedaudz padzesē. Tad pielej karstu ūdeni, pievieno tomātus savā sulā (nedaudz sagrieztus) un uzvāra.
* Apceptās frikadeles liek katlā, pārlej mērci un sautē apm. 20 min.
* Pasniedz karstas (55-60 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām virs 63°C.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G11 (1-6g)** | **Sautēta cūkgaļa** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Cūkgaļa, *lāpst.* | 69,6 | 59,2/40\* | 10,00 | 9,47 | 0,00 | 124,32 |
| Burkāni | 7,5 | 6 | 0,05 | 0,02 | 0,54 | 2,28 |
| Sīpoli | 5,9 | 5 | 0,08 | 0,02 | 0,50 | 2,30 |
| Eļļa, *rapšu* | 2,6 | 2,6 | 0,00 | 2,60 | 0,00 | 23,40 |
| Milti, *kviešu, a*. lab. | 2 | 2 | 0,19 | 0,03 | 1,51 | 7,06 |
| Sāls | 0,15 | 0,15 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **40/40** | 10,32 | 12,14 | 2,55 | 159,36 |

\*-sautēta produkta svars

**Gatavošana**:

* Gaļu nomazgā, atcīpslo, sagriež gabaliņos.
* Sīpolus, burkānus notīra, skalo un sagriež kubiņos.
* Burkānus, sīpolus viegli izkarsē eļļā.
* Gaļu ātri apcep sakarsētā eļļā, līdz veidojas garoziņa, pievieno tomātu pastu, izmaisa, izkarsē, pielej verdošu ūdeni un lēni sautē pusmīkstu (nevārot).
* 30 min līdz gatavošanas beigām pievieno izkarsētās garšsaknes, un sautē līdz gatavībai.
* Miltus izkarsē uz sausas pannas līdz krēmkrāsai un birstošai konsistencei ar riekstiņu garšu, nedaudz atdzesē, sajauc ar sautējamo šķidrumu, pievieno sāli, uzvāra.
* Mērci pārlej sautētai gaļai, uzvāra.
* Pasniedz karstu (55-60 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 4 stundām virs 63°C.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G12 (1-2g)** | **Cūkgaļas plovs** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Cūkgaļa, *lāpst.* | 47,1 | 40/25\* | 6,76 | 6,40 | 0,00 | 84,00 |
| Eļļa, *rapšu* | 2,1 | 2,1 | 0,00 | 2,10 | 0,00 | 18,90 |
| Tomātu biezenis | 4,5 | 4,5 | 0,19 | 0,02 | 0,85 | 4,05 |
| Burkāni | 8 | 6,4 | 0,05 | 0,03 | 0,58 | 2,43 |
| Sīpoli | 4,6 | 3,9 | 0,06 | 0,01 | 0,39 | 1,79 |
| Ķiploki | 0,35 | 0,3 | 0,02 | 0,00 | 0,10 | 0,48 |
| Rīsi, *tvaicēti* | 25 | 25 | 1,95 | 0,30 | 19,85 | 90,75 |
| Sāls | 0,3 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **110** | 9,04 | 8,86 | 21,77 | 202,41 |

\*-sautēta produkta svars

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G12 (3-6g)** | **Cūkgaļas plovs** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Cūkgaļa, *lāpst.* | 59,9 | 50,9/32\* | 8,60 | 8,14 | 0,00 | 106,89 |
| Eļļa, *rapšu* | 2,67 | 2,67 | 0,00 | 2,67 | 0,00 | 24,03 |
| Tomātu biezenis | 5,7 | 5,7 | 0,25 | 0,03 | 1,08 | 5,13 |
| Burkāni | 10,25 | 8,2 | 0,07 | 0,03 | 0,74 | 3,120 |
| Sīpoli | 5,9 | 5 | 0,08 | 0,02 | 0,50 | 2,30 |
| Ķiploki | 0,45 | 0,38 | 0,02 | 0,00 | 0,13 | 0,61 |
| Rīsi, *tvaicēti* | 31,8 | 31,8 | 2,48 | 0,38 | 25,25 | 115,43 |
| Sāls | 0,38 | 0,38 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **140** | 11,50 | 11,27 | 27,69 | 257,51 |

\*-sautēta produkta svars

**Gatavošana**:

* Burkānus, sīpolus, ķiplokus, notīra, noskalo, sagriež kubiņos.
* Rīsus rūpīgi noskalo un 1-2 h mērcē.
* Gaļu nomazgā, attīra, sagriež kubos (1,5 – 2 cm).
* Burkānus, sīpolus, ķiplokus viegli izkarsē eļļā.
* Gaļu ātri apcep sakarsētā eļļā, līdz veidojas garoziņa, pievieno tomātu pastu, izmaisa, uzkarsē, pieliek sāli, pielej verdošu ūdeni un lēni sautē pusmīkstu (nevārot).
* Gaļas sautējumā iemaisa sagatavotos rīsus, izkarsētās garšsaknes, uzvāra un reizēm apmaisot (izcilājot) sautē, kamēr ūdens sasūcies rīsos. Gatavā plovā rīsiem jābūt irdeniem un gaļai mīkstai.
* Pasniedz karstu (55-60 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām virs 63°C.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G13 (1-6g)** | **Cūkgaļas kotletes** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Cūkgaļa, *lāpst.* | 56,5 | 48 | 8,11 | 7,68 | 0,00 | 100,80 |
| Kartupeļi | 37,1 | 26 | 0,52 | 0,08 | 4,50 | 20,28 |
| Sīpoli | 1,5 | 1,3 | 0,02 | 0,00 | 0,13 | 0,60 |
| Ķiploki | 0,4 | 0,37 | 0,02 | 0,00 | 0,12 | 0,59 |
| Sāls | 0,23 | 0,23 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Pipari, *melnie, malti* | 0,08 | 0,08 | 0,01 | 0,00 | 0,06 | 0,24 |
| Eļļa, *rapšu* | 3,8 | 3,8 | 0,00 | 3,80 | 0,00 | 34,20 |
| **Iznākums** | - | **60** | 8,69 | 11,57 | 4,81 | 156,71 |

**Gatavošana**:

* Sīpolus notīra, noskalo, smalki sagriež.
* Gaļu nomazgā, attīra, sagriež gabalos.
* Kartupeļus nomazgā, notīra, noskalo, sarīvē.
* Gaļu divas reizes samaļ - pēdējo reizi maļ caur smalko sietu, tad piemaļ sīpolus, masai pievieno rīvētos kartupeļus, sāli, ūdeni, garšvielas. Visu labi samīca.
* Masu dala vajadzīgā lieluma porcijās, veido apaļus vai ovālus plācenīšus apm. 1 cm biezumā.
* Kotletes cep uz pannas sakarsētā eļļā no abām pusēm gaiši brūnas, pēc tam izkarsē cepeškrāsnī 10 min. 150 - 170°C temperatūrā.
* Pasniedz karstu (55-60 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām virs 63°C.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G14 (1-6g)** | **Vistas gaļas kotletes** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Vistas gaļa, *šķiņķi,*  *bez kauliem, ādas* | 64,4 | 58 | 11,19 | 3,31 | 0,58 | 74,82 |
| Kartupeļi | 26,7 | 20 | 0,40 | 0,06 | 3,46 | 15,60 |
| Sīpoli | 17,6 | 15 | 0,24 | 0,05 | 1,50 | 6,90 |
| Olas | 0,07 gb. | 4 | 0,49 | 0,38 | 0,04 | 5,56 |
| Sāls | 0,22 | 0,22 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Pipari, *melnie, malti* | 0,06 | 0,06 | 0,01 | 0,00 | 0,04 | 0,18 |
| Eļļa, *rapšu* | 6 | 6 | 0,00 | 6,00 | 0,00 | 54,00 |
| **Iznākums** | - | **80** | 12,33 | 9,79 | 5,63 | 157,06 |

**Gatavošana**:

* Sīpolus notīra, noskalo, smalki sagriež.
* Gaļu nomazgā, attīra, sagriež gabalos.
* Kartupeļus nomazgā, notīra, noskalo, sarīvē.
* Vistas gaļu divas reizes samaļ - pēdējo reizi caur smalkāku sietu, piemaļ sīpolus, masai pievieno olas, rīvēto kartupeļu masu, sāli, piparus, visu labi samīca.
* Masu dala vajadzīgā lieluma porcijās, veido kotletes.
* Cep uz pannas sakarsētā eļļā līdz tās ir dzeltenbrūnas, pēc tam izkarsē cepeškrāsnī 10 min. 150 - 170°C temperatūrā.
* Pasniedz karstu (55-60 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām virs 63°C.

**MAKARONU ĒDIENI, MĒRCES**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **M3 (1-2g)** | **Makaroni ar sieru** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Makaroni | 28 | 28 | 3,44 | 0,50 | 21,17 | 102,48 |
| Sāls | 0,14 | 0,14 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sviests, 82,5% | 0,5 | 0,5 | 0,00 | 0,41 | 0,00 | 3,74 |
| Siers, *Krievijas,* 45% | 10 | 10 | 2,48 | 2,68 | 0,00 | 34,00 |
| **Iznākums** | **-** | **70/10** | 5,93 | 3,60 | 21,17 | 140,22 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **M3 (3-6g)** | **Makaroni ar sieru** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Makaroni | 40 | 40 | 4,92 | 0,72 | 30,24 | 146,40 |
| Sāls | 0,19 | 0,19 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sviests, 82,5% | 0,7 | 0,7 | 0,00 | 0,58 | 0,00 | 5,24 |
| Siers, *Krievijas,* 45% | 15 | 15 | 3,72 | 4,02 | 0,00 | 51,00 |
| **Iznākums** | **-** | **100/15** | 8,64 | 5,32 | 30,24 | 202,64 |

**Gatavošana**:

* Ūdeni uzvāra, pievieno sāli un makaronus. Vāra 15 -20 min, līdz tie gatavi
* Makaronus nokāš sietā, pēc tam pārliek traukā, pārlej kausētu sviestu, samaisa. Pārkaisa ar sarīvētu sieru un samaisa.
* Pasniedz karstu (55-60 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām 65-70 ºC temperatūrā.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **M4 (1-2g)** | **Krējuma – tomātu mērce** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Krējums, *skābais*, 25% | 9 | 9 | 0,23 | 2,25 | 0,24 | 22,16 |
| Milti, *kviešu, a. lab.* | 1,5 | 1,5 | 0,14 | 0,02 | 1,14 | 5,30 |
| Eļļa, *rapšu* | 0,9 | 0,9 | 0,00 | 0,90 | 0,00 | 8,10 |
| Tomātu biezenis | 0,9 | 0,9 | 0,04 | 0,00 | 0,17 | 0,81 |
| Ūdens | - | 20 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sāls | 0,12 | 0,12 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | **-** | **30** | 0,42 | 3,18 | 1,55 | 36,36 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **M4 (3-6g)** | **Krējuma – tomātu mērce** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Krējums, *skābais*, 25% | 14,9 | 14,9 | 0,39 | 3,73 | 0,40 | 36,68 |
| Milti, *kviešu, a. lab.* | 2,5 | 2,5 | 0,24 | 0,04 | 1,89 | 8,83 |
| Eļļa, *rapšu* | 1,5 | 1,5 | 0,00 | 1,50 | 0,00 | 13,50 |
| Tomātu biezenis | 1,5 | 1,5 | 0,06 | 0,01 | 0,28 | 1,35 |
| Ūdens | - | 33 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sāls | 0,2 | 0,2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | **-** | **50** | 0,69 | 5,27 | 2,58 | 60,36 |

**Gatavošana**:

* Tomātu pastu izkarsē eļļā.
* Miltus izkarsē uz sausas pannas līdz krēmkrāsai un birstošai konsistencei ar riekstiņu garšu, nedaudz atdzesē, sajauc ar ūdeni, pievieno izkarsēto tomātu biezeni, lēni vāra 5 – 7 min, tad pievieno uzkarsētu krējumu, sāli, uzvāra.
* Pasniedz karstu (55-60 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 4 stundām 65-70 ºC temperatūrā.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **M5 (1-2g)** | **Burkānu mērce** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Burkāni | 21,88 | 17,5 | 0,14 | 0,07 | 1,58 | 6,65 |
| Krējums, *skābais,* 25% | 7 | 7 | 0,18 | 1,75 | 0,19 | 17,23 |
| Piens, 2.5% | 13 | 13 | 0,37 | 0,33 | 0,61 | 6,85 |
| Cukurs | 0,3 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,30 | 1,22 |
| Sāls | 0,06 | 0,06 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | **-** | **35** | 0,69 | 2,15 | 2,68 | 31,95 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **M5 (3-6g)** | **Burkānu mērce** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Burkāni | 31,25 | 25 | 0,20 | 0,10 | 2,25 | 9,50 |
| Krējums, *skābais*, 25% | 10 | 10 | 0,26 | 2,50 | 0,27 | 24,62 |
| Piens, 2.5% | 19 | 19 | 0,54 | 0,48 | 0,90 | 10,01 |
| Cukurs | 0,5 | 0,5 | 0,00 | 0,00 | 0,50 | 2,03 |
| Sāls | 0,1 | 0,1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | **-** | **50** | 1,00 | 3,08 | 3,92 | 46,16 |

**Gatavošana**:

* Burkānus nomizo, noskalo, sarīvē.
* Pienu uzvāra, pievieno burkānus, sāli, lēni karsē (neuzvārot), līdz masa nedaudz sabiezē, pievieno krējumu, uzvāra. Mērcei uzliek vāku, atstāj ievilkties 5-10 min.
* Pasniedz karstu (55-60 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 4 stundām 65-70 ºC temperatūrā.

**PUTRAIMU ĒDIENI**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P1 (1-2g)** | **Vārīti griķi** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Griķi | 24 | 24 | 1,68 | 0,34 | 19,15 | 86,40 |
| Ūdens | - | 34 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sāls | 0,15 | 0,15 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **50** | 1,68 | 0,34 | 19,15 | 86,40 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P1 (3-6g)** | **Vārīti griķi** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Griķi | 36 | 36 | 2,52 | 0,50 | 28,73 | 129,60 |
| Ūdens | - | 50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sāls | 0,22 | 0,22 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **75** | 2,52 | 0,50 | 28,73 | 129,60 |

**Gatavošana**:

* Ūdeni uzvāra, pievieno sāli un griķus. Vāra apmaisot 15 – 20 min. Siltumu izslēdz, briedina 10 – 15 min.
* Pasniedz karstu (55-60 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām virs 63 ºC.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P2 (1-2g)** | **Vārīti rīsi** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Rīsi, t*vaicēti* | 18 | 18 | 1,40 | 0,22 | 14,29 | 65,34 |
| Ūdens | - | 35 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sviests, 82.5% | 0,35 | 0,35 | 0,00 | 0,29 | 0,00 | 2,62 |
| Sāls | 0,18 | 0,18 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **50** | 1,41 | 0,50 | 14,29 | 67,96 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P2 (3-6g)** | **Vārīti rīsi** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Rīsi, *tvaicēti* | 36 | 36 | 2,81 | 0,43 | 28,58 | 130,68 |
| Ūdens | - | 75 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sviests, 82.5% | 0,7 | 0,7 | 0,00 | 0,58 | 0,00 | 5,24 |
| Sāls | 0,35 | 0,35 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **100** | 2,81 | 1,01 | 28,58 | 135,92 |

**Gatavošana**:

* Ūdeni uzvāra, pievieno sāli un rīsus. Vāra apmaisot 15 – 20 min, līdzi viss ūdens uzsūkts, pievieno kausētu sviestu, izcilā. Siltumu izslēdz, briedina 10 – 15 min.
* Pasniedz karstu (55-60 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām virs 63 ºC.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P3 (1-2g)** | **Prosas biezputra ar ievārījumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Prosa | 25 | 25 | 2,75 | 1,03 | 18,20 | 90,00 |
| Piens, 2.5% | 33 | 33 | 0,93 | 0,83 | 1,56 | 17,39 |
| Ūdens | - | 47 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sāls | 0,13 | 0,13 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Cukurs | 2,7 | 2,7 | 0,00 | 0,00 | 2,70 | 10,96 |
| Ievārījums, *dzērveņu* | 5 | 5 | 0,01 | 0,013 | 2,9 | 11,7 |
| **Iznākums** | - | **100/5** | 3,69 | 1,86 | 25,36 | 130,05 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P3 (3-6g)** | **Prosas biezputra ar ievārījumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Prosa | 30 | 30 | 3,30 | 1,26 | 21,84 | 108,00 |
| Piens, 2.5% | 40 | 40 | 1,13 | 1,00 | 1,89 | 21,08 |
| Ūdens | - | 56 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sāls | 0,16 | 0,16 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Cukurs | 3,2 | 3,2 | 0,00 | 0,00 | 3,20 | 12,99 |
| Ievārījums, *dzērveņu* | 6 | 6 | 0,01 | 0,0156 | 3,48 | 14,04 |
| **Iznākums** | - | **120/6** | 4,44 | 2,28 | 30,41 | 156,11 |

**Gatavošana**:

* Prosas putraimus noskalo ar karstu ūdeni, līdz ūdens dzidrs.
* 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.
* Pasniedz karstu (55-60 ºC temperatūrā) ar ievārījumu.
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām virs 63 ºC.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P4 (1-2g)** | **Kukurūzas putraimu biezputra ar ievārījumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Kukurūzas putraimi | 20 | 20 | 1,66 | 0,24 | 14,34 | 66,08 |
| Ūdens | - | 28 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Piens, 2.5% | 16 | 16 | 0,45 | 0,40 | 0,76 | 8,43 |
| Sāls | 0,24 | 0,24 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sviests, 82.5% | 2 | 2 | 0,01 | 1,65 | 0,00 | 14,96 |
| Ievārījums, *dzērveņu* | 7 | 7 | 0,01 | 0,018 | 4,06 | 16,38 |
| **Iznākums** | - | **100/7** | 2,13 | 2,31 | 19,16 | 105,85 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P4 (3-6g)** | **Kukurūzas putraimu biezputra ar ievārījumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Kukurūzas putraimi | 25 | 25 | 2,08 | 0,30 | 17,93 | 82,60 |
| Ūdens | - | 35 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Piens, 2.5% | 20 | 20 | 0,56 | 0,50 | 0,95 | 10,54 |
| Sāls | 0,3 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sviests, 82.5% | 2,5 | 2,5 | 0,01 | 2,06 | 0,00 | 18,7 |
| Ievārījums, *dzērveņu* | 9 | 9 | 0,01 | 0,02 | 5,22 | 21,06 |
| **Iznākums** | - | **125/9** | 2,67 | 2,89 | 24,09 | 132,90 |

**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.
* Pasniedz karstu (55-60 ºC temperatūrā) ar ievārījumu.
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām virs 63 ºC.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P5 (1-2g)** | **Auzu pārslu biezputra ar sviestu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Auzu pārslas | 19 | 19 | 2,53 | 1,27 | 12,98 | 69,92 |
| Ūdens | - | 34 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Piens, 2.5% | 50 | 50 | 1,41 | 1,25 | 2,37 | 26,35 |
| Cukurs | 1,5 | 1,5 | 0,00 | 0,00 | 1,50 | 6,09 |
| Sāls | 0,15 | 0,15 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sviests, 82.5% | 7 | 7 | 0,04 | 5,78 | 0,00 | 52,36 |
| **Iznākums** | - | **100/7** | 3,97 | 8,30 | 16,84 | 154,72 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P5 (3-6g)** | **Auzu pārslu biezputra ar sviestu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Auzu pārslas | 25 | 25 | 3,33 | 1,675 | 17,075 | 92,00 |
| Ūdens | - | 44 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Piens, 2.5% | 65 | 65 | 1,83 | 1,63 | 3,07 | 34,26 |
| Cukurs | 2 | 2 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 8,12 |
| Sāls | 0,2 | 0,2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sviests, 82.5% | 9 | 9 | 0,05 | 7,43 | 0,00 | 67,32 |
| **Iznākums** | - | **130/9** | 5,20 | 10,73 | 22,15 | 201,70 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P5-1 (1-2g)** | **Auzu pārslu biezputra ar ievārījumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Auzu pārslas | 19 | 19 | 2,53 | 1,27 | 12,98 | 69,92 |
| Ūdens | - | 34 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Piens, 2.5% | 50 | 50 | 1,41 | 1,25 | 2,37 | 26,35 |
| Cukurs | 1,5 | 1,5 | 0,00 | 0,00 | 1,50 | 6,09 |
| Sāls | 0,15 | 0,15 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Ievārījums, *zemeņu* | 7 | 7 | 0,02 | 0,02 | 3,50 | 14,35 |
| **Iznākums** | - | **100/7** | 3,96 | 2,54 | 20,34 | 116,71 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P5-1 (3-6g)** | **Auzu pārslu biezputra ar ievārījumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Auzu pārslas | 25 | 25 | 3,33 | 1,68 | 17,08 | 92,00 |
| Ūdens | - | 44 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Piens, 2.5% | 65 | 65 | 1,83 | 1,63 | 3,07 | 34,26 |
| Cukurs | 2 | 2 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 8,12 |
| Sāls | 0,2 | 0,2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Ievārījums, *zemeņu* | 9 | 9 | 0,03 | 0,03 | 4,50 | 18,45 |
| **Iznākums** | - | **130/9** | 5,19 | 3,33 | 26,65 | 152,83 |

**Gatavošana**:

* Ūdenim pievieno sāli, uzvāra. Pievieno pārslas, vāra apmaisot, kamēr ūdens uzsūkts.
* Putrai pievieno karstu pienu, samaisa, turpina briedināt līdz gatavībai.
* Tad siltumu izslēdz, uzliek katlam vāku un ļauj biezputrai piebriest vēl apm. 10 min.
* Pasniedz karstu (55-60 ºC temperatūrā) ar sviestu vai ievārījumu.
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām virs 63 ºC.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P6 (1-2g)** | **Rīsu biezputra ar sviestu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Rīsi, *tvaicēti* | 21,7 | 21,7 | 1,69 | 0,26 | 17,23 | 78,77 |
| Ūdens | - | 47 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Piens, 2.5% | 30 | 30 | 0,85 | 0,75 | 1,42 | 15,81 |
| Cukurs | 1,6 | 1,6 | 0,00 | 0,00 | 1,60 | 6,50 |
| Sāls | 0,03 | 0,03 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sviests, 82,5% | 5 | 5 | 0,03 | 4,13 | 0,00 | 37,4 |
| **Iznākums** | - | **100/5** | 2,56 | 5,14 | 20,25 | 138,48 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P6 (3-6g)** | **Rīsu biezputra ar sviestu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Rīsi, tvaicēti | 28,2 | 28,2 | 2,20 | 0,34 | 22,39 | 102,37 |
| Ūdens | - | 61 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Piens, 2.5% | 39 | 39 | 1,10 | 0,98 | 1,84 | 20,55 |
| Cukurs | 2,1 | 2,1 | 0,00 | 0,00 | 2,10 | 8,53 |
| Sāls | 0,04 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sviests, 82,5% | 7 | 7 | 0,04 | 5,78 | 0,00 | 52,36 |
| **Iznākums** | - | **130/7** | 3,33 | 7,09 | 26,33 | 183,81 |

**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.
* Pasniedz karstu (55-60 ºC temperatūrā) ar sviestu.
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām virs 63 ºC.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P7 (1-2g)** | **Mannas biezputra ar āboliem, ievārījumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Manna | 15,5 | 15,5 | 1,75 | 0,11 | 11,42 | 50,53 |
| Āboli | 31,4 | 22 | 0,07 | 0,07 | 2,84 | 11,44 |
| Piens, 2,5% | 52,5 | 52,5 | 1,48 | 1,31 | 2,48 | 27,67 |
| Ūdens | - | 18 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sāls | 0,13 | 0,13 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Cukurs | 0,27 | 0,27 | 0,00 | 0,00 | 0,27 | 1,10 |
| Ievārījums, *zemeņu* | 5 | 5 | 0,02 | 0,02 | 2,50 | 10,25 |
| **Iznākums** | - | **100/5** | 3,31 | 1,50 | 19,51 | 100,98 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P7 (3-6g)** | **Mannas biezputra ar āboliem, ievārījumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Manna | 23,2 | 23,2 | 2,62 | 0,16 | 17,10 | 75,63 |
| Āboli | 47,1 | 33 | 0,10 | 0,10 | 4,26 | 17,16 |
| Piens, 2,5% | 79 | 79 | 2,23 | 1,98 | 3,74 | 41,63 |
| Ūdens | - | 28 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sāls | 0,2 | 0,2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Cukurs | 0,41 | 0,41 | 0,00 | 0,00 | 0,41 | 1,66 |
| Ievārījums, *zemeņu* | 7,5 | 7,5 | 0,02 | 0,02 | 3,75 | 15,38 |
| **Iznākums** | - | **150/8** | 4,97 | 2,26 | 29,25 | 151,46 |

**Gatavošana**:

* Ābolus mazgā, mizo, pārgriež, izgriež sēklotni, sarīvē īsi pirms pievienošanas biezputrai.
* Verdošam ūdenim pielej karstu pienu, un maisot pievieno mannu. Lēni maisot briedina mannu (5 -10 min), pievieno rīvētos ābolus.
* Tad siltumu izslēdz, uzliek katlam vāku un ļauj biezputrai piebriest vēl apm. 10 min.
* Pasniedz karstu (55-60 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām virs 63 ºC.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P8 (1-2g)** | **Brokastu muslis ar jogurtu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Auzu pārslas | 14,1 | 14,1 | 1,88 | 0,94 | 9,63 | 51,89 |
| Saulespuķu sēklas, *lobītas* | 1,5 | 1,5 | 0,30 | 0,85 | 0,26 | 9,65 |
| Sviests, 82.5% | 1 | 1 | 0,01 | 0,83 | 0,00 | 7,48 |
| Cukurs | 2 | 2 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 8,12 |
| Dzērvenes, *žāvētas* | 1,2 | 1,2 | 0,05 | 0,00 | 0,80 | 3,40 |
| Rozīnes | 1,2 | 1,2 | 0,04 | 0,02 | 0,94 | 4,06 |
| Jogurts, *bez piedevām* | 50 | 50 | 1,85 | 1,45 | 2,2 | 30,00 |
| **Iznākums** | - | **15/50** | 4,11 | 4,08 | 15,83 | 114,59 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P8 (3-6g)** | **Brokastu muslis ar jogurtu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Auzu pārslas | 23,5 | 23,5 | 3,13 | 1,57 | 16,05 | 86,48 |
| Saulespuķu sēklas, *lobītas* | 2,5 | 2,5 | 0,50 | 1,41 | 0,43 | 16,08 |
| Sviests, 82.5% | 1,65 | 1,65 | 0,01 | 1,36 | 0,00 | 12,34 |
| Cukurs | 2,5 | 2,5 | 0,00 | 0,00 | 2,50 | 10,15 |
| Dzērvenes, *žāvētas* | 2 | 2 | 0,08 | 0,00 | 1,34 | 5,66 |
| Rozīnes | 2 | 2 | 0,06 | 0,03 | 1,57 | 6,76 |
| Jogurts, *bez piedevām* | 50 | 50 | 1,85 | 1,45 | 2,2 | 30,00 |
| **Iznākums** | - | **25/50** | 5,62 | 5,83 | 24,08 | 167,47 |

**Gatavošana**:

* Rozīnes pārlasa, noskalo.
* Sviestu ar cukuru izkausē.
* Auzu pārslas ar sēkliņām izber cepešpannā, pārlej ar kausēto sviesta, cukura masu. Regulāri maisot cep cepeškrāsnī 180-200 ºC apm. 15 min.
* Pārslas atdzesē (20-30 ºC), laiku pa laikam apmaisot, lai nesaliptu.
* Atdzesētām pārslām pievieno žāvētās ogas.
* Pasniedz aukstu (12-20 ºC), ar jogurtu.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P9 (1-2g)** | **Griķu biezputra ar krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Griķi | 25 | 25 | 1,75 | 0,35 | 19,95 | 90,00 |
| Ūdens | - | 30 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Piens, 2.5% | 45 | 45 | 1,27 | 1,13 | 2,13 | 23,72 |
| Sāls | 0,27 | 0,27 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sviests, 82.5% | 1,7 | 1,7 | 0,01 | 1,40 | 0,00 | 12,72 |
| Krējums, *skābais,* 25% | 8 | 8 | 0,21 | 2,00 | 0,22 | 19,70 |
| **Iznākums** | - | **100/8** | 3,24 | 4,88 | 22,29 | 146,13 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P9 (3-6g)** | **Griķu biezputra ar krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Griķi | 32,5 | 32,5 | 2,28 | 0,46 | 25,94 | 117,00 |
| Ūdens | - | 45,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Piens, 2.5% | 58,5 | 58,5 | 1,65 | 1,46 | 2,77 | 30,83 |
| Sāls | 0,35 | 0,35 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sviests, 82.5% | 2,2 | 2,2 | 0,01 | 1,82 | 0,00 | 16,46 |
| Krējums, skābais, 25% | 10 | 10 | 0,26 | 2,50 | 0,27 | 24,62 |
| **Iznākums** | - | **130/10** | 4,20 | 6,23 | 28,97 | 188,91 |

**Gatavošana**:

* Ūdenim pievieno sāli, uzvāra. Pievieno griķu putraimus, vāra apmaisot, kamēr ūdens uzsūkts.
* Putrai pievieno karstu pienu, sviestu, samaisa, turpina briedināt līdz gatavībai.
* Tad siltumu izslēdz, uzliek katlam vāku un ļauj biezputrai piebriest vēl apm. 10 min.
* Pasniedz karstu (55-60 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām virs 63 ºC.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P10 (1-2g)** | **Piecgraudu pārslu biezputra ar sviestu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Piecgraudu pārslas | 20,6 | 20,6 | 2,37 | 0,58 | 14,23 | 64,07 |
| Ūdens | - | 31 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Piens, 2,5% | 50 | 50 | 1,41 | 1,25 | 2,37 | 26,35 |
| Cukurs | 1,4 | 1,4 | 0,00 | 0,00 | 1,40 | 5,68 |
| Sāls | 0,24 | 0,24 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sviests, 82,5% | 5 | 5 | 0,03 | 4,13 | 0,00 | 37,40 |
| **Iznākums** | - | **100/5** | 3,80 | 5,95 | 18,00 | 133,50 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P10 (3-6g)** | **Piecgraudu pārslu biezputra ar sviestu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Piecgraudu pārslas | 26,8 | 26,8 | 3,08 | 0,75 | 18,52 | 83,35 |
| Ūdens | - | 40,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Piens, 2,5% | 65 | 65 | 1,83 | 1,63 | 3,07 | 34,255 |
| Cukurs | 1,8 | 1,8 | 0,00 | 0,00 | 1,80 | 7,308 |
| Sāls | 0,3 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sviests, 82,5% | 7 | 7 | 0,04 | 5,78 | 0,00 | 52,36 |
| **Iznākums** | - | **130/7** | 4,95 | 8,15 | 23,39 | 177,27 |

**Gatavošana**:

* Ūdenim pievieno sāli, uzvāra. Pievieno pārslas, vāra apmaisot, kamēr ūdens uzsūkts.
* Putrai pievieno karstu pienu, sviestu, samaisa, turpina briedināt līdz gatavībai.
* Tad siltumu izslēdz, uzliek katlam vāku un ļauj biezputrai piebriest vēl apm. 10 min.
* Pasniedz karstu (55-60 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām virs 63 ºC.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P11 (1-2g)** | **Mannas-burkānu biezputra ar sviestu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Manna | 13,5 | 13,5 | 1,39 | 0,14 | 9,14 | 43,34 |
| Burkāni | 16,9 | 13,5 | 0,11 | 0,05 | 1,26 | 5,27 |
| Piens, 2,5% | 50 | 50 | 1,40 | 1,25 | 2,35 | 26,00 |
| Ūdens | - | 27 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sviests, 82.5% | 4 | 4 | 0,02 | 3,30 | 0,00 | 29,92 |
| Cukurs | 0,5 | 0,5 | 0,00 | 0,00 | 0,50 | 2,03 |
| Sāls | 0,05 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **100/4** | 2,92 | 4,74 | 13,24 | 106,55 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **P11 (3-6g)** | **Mannas-burkānu biezputra ar sviestu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Manna | 17,6 | 17,6 | 1,81 | 0,18 | 11,92 | 56,50 |
| Burkāni | 22 | 17,6 | 0,14 | 0,07 | 1,64 | 6,86 |
| Piens, 2,5% | 65 | 65 | 1,83 | 1,63 | 3,07 | 34,26 |
| Ūdens | - | 35 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sviests, 82.5% | 7 | 7 | 0,04 | 5,78 | 0,00 | 52,36 |
| Cukurs | 0,65 | 0,65 | 0,00 | 0,00 | 0,65 | 2,64 |
| Sāls | 0,07 | 0,07 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **130/7** | 3,82 | 7,65 | 17,28 | 152,61 |

**Gatavošana**:

* Burkānus mazgā, mizo, noskalo, sarīvē.
* Rīvētos burkānus pārlej ar nedaudz karsta ūdens, pieliek cukuru, sviestu, sautē, līdz burkāni gatavi.
* Sautētiem burkāniem pielej karstu pienu, un maisot pievieno mannu. Lēni maisot briedina mannu (95 - 98 ºC, 5 min)vēl 5-10 min. Tad siltumu izslēdz, uzliek katlam vāku un ļauj biezputrai piebriest vēl apm. 10 min.
* Pasniedz karstu (55-60 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām virs 63 ºC.

**SALĀTI**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **S5 (1-6g)** | **Ziedkāpostu un burkānu salāti ar eļļu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Ziedkāposti | 55,2 | 37 | 0,89 | 0,15 | 1,74 | 10,36 |
| Burkāni | 19,4 | 15,5 | 0,12 | 0,06 | 1,40 | 5,89 |
| Ķiploki | 0,59 | 0,5 | 0,03 | 0,00 | 0,17 | 0,80 |
| Eļļa, *olīvu (extra virgin)* | 3,5 | 3,5 | 0,00 | 3,44 | 0,00 | 30,94 |
| Citroni | 0,67 | 0,3\* | 0,00 | 0,00 | 0,02 | 0,10 |
| Ūdens | - | 3,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Cukurs | 0,6 | 0,6 | 0,00 | 0,00 | 0,60 | 2,44 |
| **Iznākums** | - | **60** | 1,05 | 3,65 | 3,92 | 50,52 |

\* citronu sula

**Gatavošana**:

* Burkānus nomazgā, nomizo, noskalo un sarīvē uz rupjās rīves.
* Ziedkāpostiem noņem ārējās lapas, sadala rozetēs, skalo. Sagriež mazākos gabaliņos.
* Citronus mazgā, pārgriež, izspiež sulu, atšķaida ar ūdeni, kurā izšķīdināts cukurs.
* Dārzeņus sajauc ar mērci (eļļu un citrona sulu, kas atšķaidīta ar ūdeni).
* Salātus ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā.
* Pasniedz aukstus (5-12 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām 2-5 ºC temperatūrā.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **S8 (1-2g)** | **Burkānu un apelsīnu salāti** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Burkāni | 35,6 | 28,5 | 0,23 | 0,11 | 2,57 | 10,83 |
| Apelsīni | 21,4 | 15 | 0,14 | 0,09 | 1,74 | 7,65 |
| Eļļa, *olīvu (extra virgin)* | 1,5 | 1,5 | 0,00 | 1,47 | 0,00 | 13,26 |
| Cukurs | 0,3 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,30 | 1,22 |
| **Iznākums** | - | **50** | 0,36 | 1,68 | 4,60 | 32,96 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **S8 (3-6g)** | **Burkānu un apelsīnu salāti** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Burkāni | 42,75 | 34,2 | 0,27 | 0,14 | 3,08 | 12,996 |
| Apelsīni | 25,71 | 18 | 0,16 | 0,11 | 2,07 | 9,18 |
| Eļļa, *olīvu (extra virgin)* | 1,8 | 1,8 | 0,00 | 1,80 | 0,00 | 15,91 |
| Cukurs | 0,36 | 0,36 | 0,00 | 0,00 | 0,36 | 1,4616 |
| **Iznākums** | - | **60** | 0,44 | 2,04 | 5,51 | 39,55 |

**Gatavošana**:

* Burkānus nomazgā, nomizo, noskalo un sarīvē uz rupjās rīves.
* Apelsīnus nomazgā, notīra, sagriež gabaliņos.
* Sastāvdaļas sajauc kopā ar cukuru, eļļu.
* Salātus ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā.
* Pasniedz aukstus (5-12 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām 2-5 ºC temperatūrā.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **S9 (1-6g)** | **Kāļu salāti ar āboliem** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Kāļi | 32 | 24 | 0,24 | 0,02 | 2,06 | 8,16 |
| Āboli | 22,7 | 20 | 0,06 | 0,06 | 2,58 | 10,40 |
| Burkāni | 8,8 | 7 | 0,06 | 0,03 | 0,63 | 2,66 |
| Cukurs | 0,85 | 0,85 | 0,00 | 0,00 | 0,85 | 3,45 |
| Krējums, *skābais,* 25% | 9 | 9 | 0,23 | 2,25 | 0,24 | 22,16 |
| **Iznākums** | - | **60** | 0,59 | 2,36 | 6,37 | 46,83 |

**Gatavošana**:

* Burkānus, kāļus mazgā, nomizo, noskalo un sarīvē uz rupjās rīves.
* Ābolus mazgā, izgriež sēklotni, griež šķēlītēs.
* Sastāvdaļas sajauc kopā ar krējumu, cukuru.
* Salātus ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā.
* Pasniedz aukstus (5-12 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām 2-5 ºC temperatūrā.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **S10 (1-6g)** | **Kāpostu un burkānu salāti ar krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Kāposti | 37,5 | 30 | 0,36 | 0,06 | 2,19 | 9,60 |
| Burkāni | 33,8 | 27 | 0,22 | 0,11 | 2,43 | 10,26 |
| Krējums, *skābais*, 25% | 9 | 9 | 0,23 | 2,25 | 0,24 | 22,16 |
| Cukurs | 0,48 | 0,48 | 0,00 | 0,00 | 0,48 | 1,949 |
| Sāls | 0,16 | 0,16 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Citronskābe | 0,05 | 0,05 | 0,00 | 0,00 | 0,05 | 0,12 |
| Ūdens, *vārīts* | - | 0,72 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **60** | 0,81 | 2,42 | 5,39 | 44,09 |

**Gatavošana**:

* Burkānus mazgā, nomizo, noskalo un sarīvē uz rupjās rīves.
* Kāpostiem noņem bojātās lapas, nomazgā, saēvelē. Ja kāposti rupji un cieti – tos kopā ar cukuru sastampā.
* Sastāvdaļas sajauc kopā ar mērci (krējumu sajauc ar ūdeni, kurā izšķīdināta sāls, cukurs, citronskābe), izcilā.
* Salātus ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā.
* Pasniedz aukstus (5-12 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām 2-5 ºC temperatūrā.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **S11 (1-6g)** | **Ķīnas kāpostu salāti ar burkāniem un krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Ķīnas kāposti | 55,3 | 47 | 0,71 | 0,09 | 1,03 | 7,05 |
| Burkāni | 8,25 | 6,6 | 0,05 | 0,03 | 0,59 | 2,51 |
| Cukurs | 0,3 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,30 | 1,22 |
| Sāls | 0,12 | 0,12 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Krējums, *skābais*, 25% | 6,6 | 6,6 | 0,17 | 1,65 | 0,18 | 16,25 |
| **Iznākums** | - | **60** | 0,93 | 1,77 | 2,11 | 27,03 |

**Gatavošana**:

* Burkānus mazgā, nomizo, noskalo un sarīvē uz rupjās rīves.
* Kāpostiem noņem ārējās lapas, izgriež kacenu, skalo. Sagriež salmiņos.
* Sastāvdaļas sajauc kopā ar mērci (krējumu sajauc ar sāli, cukuru), izcilā.
* Salātus ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā.
* Pasniedz aukstus (5-12 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām 2-5 ºC temperatūrā.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **S12 (1-2g)** | **Burkānu salāti ar krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Burkāni | 67,5 | 54 | 0,43 | 0,22 | 4,86 | 20,52 |
| Krējums, *skābais*, 25% | 5 | 5 | 0,13 | 1,25 | 0,14 | 12,31 |
| Cukurs | 0,84 | 0,84 | 0,00 | 0,00 | 0,84 | 3,41 |
| **Iznākums** | - | **60** | 0,56 | 1,47 | 5,83 | 36,24 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **S12 (3-6g)** | **Burkānu salāti ar krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Burkāni | 78,75 | 63 | 0,50 | 0,25 | 5,67 | 23,94 |
| Krējums, *skābais,* 25% | 6 | 6 | 0,16 | 1,50 | 0,16 | 14,77 |
| Cukurs | 1 | 1 | 0,00 | 0,00 | 1,00 | 4,06 |
| **Iznākums** | - | **70** | 0,66 | 1,75 | 6,83 | 42,77 |

**Gatavošana**:

* Burkānus mazgā, nomizo, noskalo un sarīvē uz rupjās rīves.
* Kāpostiem noņem ārējās lapas, izgriež kacenu, skalo. Sagriež salmiņos.
* Sastāvdaļas sajauc kopā ar mērci (krējumu sajauc ar sāli, cukuru), izcilā.
* Salātus ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā.
* Pasniedz aukstus (5-12 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām 2-5 ºC temperatūrā.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **S13 (1-2g)** | **Marinēti gurķi** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Gurķi, *marinēti* | 28,6 | 20 | 0,10 | 0,06 | 0,48 | 2,40 |
| **Iznākums** | - | **20** | 0,10 | 0,06 | 0,48 | 2,40 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **S13 (3-6g)** | **Marinēti gurķi** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Gurķi, marinēti | 35,7 | 25 | 0,13 | 0,08 | 0,60 | 3,00 |
| **Iznākums** | - | **25** | 0,13 | 0,08 | 0,60 | 3,00 |

**Gatavošana**:

* Konservētiem gurķiem nolej konservējošo šķidrumu, nogriež galus, sagriež šķēlītēs.
* Pasniedz aukstus (5-12 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 4 stundām 2-5 ºC temperatūrā.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **S14 (1-2g)** | **Kāpostu, gurķu salāti ar krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Kāposti | 37,5 | 30 | 0,36 | 0,06 | 2,19 | 9,60 |
| Gurķi | 18,8 | 15 | 0,11 | 0,02 | 0,36 | 1,80 |
| Krējums, *skābais,* 25% | 5 | 5 | 0,13 | 1,25 | 0,14 | 12,31 |
| Cukurs | 0,5 | 0,5 | 0,00 | 0,00 | 0,50 | 2,03 |
| Sāls | 0,1 | 0,1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **50** | 0,60 | 1,33 | 3,18 | 25,74 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **S14 (3-6g)** | **Kāpostu, gurķu salāti ar krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Kāposti | 45 | 36 | 0,43 | 0,07 | 2,63 | 11,52 |
| Gurķi | 19 | 18 | 0,13 | 0,02 | 0,43 | 2,16 |
| Krējums, skābais, 25% | 6 | 6 | 0,16 | 1,50 | 0,16 | 14,77 |
| Cukurs | 0,6 | 0,6 | 0,00 | 0,00 | 0,60 | 2,44 |
| Sāls | 0,12 | 0,12 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| **Iznākums** | - | **60** | 0,71 | 1,59 | 3,82 | 30,89 |

**Gatavošana**:

* Gurķus mazgā, nogriež galus, sagriež plānās šķēlēs.
* Kāpostiem noņem ārējās lapas, izgriež kacenu, skalo. Sagriež salmiņos.
* Sastāvdaļas sajauc kopā ar mērci (krējumu sajauc ar sāli, cukuru), izcilā.
* Salātus ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā.
* Pasniedz aukstus (5-12 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām 2-5 ºC temperatūrā.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **S15 (1-6g)** | **Ķīnas kāpostu salāti ar tomātiem un krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Ķīnas kāposti | 55,3 | 47 | 0,71 | 0,09 | 1,03 | 7,05 |
| Tomāti | 6,7 | 6,6 | 0,05 | 0,02 | 0,29 | 1,45 |
| Cukurs | 0,3 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,30 | 1,22 |
| Sāls | 0,12 | 0,12 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Krējums, *skābais*, 25% | 6,6 | 6,6 | 0,17 | 1,65 | 0,18 | 16,25 |
| **Iznākums** | - | **60** | 0,92 | 1,76 | 1,80 | 25,97 |

**Gatavošana**:

* Tomātus mazgā, izgriež kātiņa vietu, sagriež gabaliņos.
* Kāpostiem noņem ārējās lapas, izgriež kacenu, skalo. Sagriež salmiņos.
* Sastāvdaļas sajauc kopā ar mērci (krējumu sajauc ar sāli, cukuru), izcilā.
* Salātus ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā.
* Pasniedz aukstus (5-12 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām 2-5 ºC temperatūrā.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **S16 (1-6g)** | **Kolrābju salāti** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Kolrābji | 60 | 48 | 0,64 | 0,04 | 2,35 | 9,48 |
| Burkāni | 9 | 7,2 | 0,06 | 0,03 | 0,65 | 2,74 |
| Dilles, s*aldētas* | 0,71 | 0,6 | 0,021 | 0,007 | 0,042 | 0,29 |
| Krējums, *skābais,* 25% |  | 4,8 | 0,12 | 1,20 | 0,13 | 11,82 |
| **Iznākums** | - | **60** | 0,85 | 1,27 | 3,17 | 24,32 |

**Gatavošana**:

* Kolrābjus, burkānus notīra, noskalo, sarīvē.
* Sastāvdaļas sajauc kopā ar krējumu, dillēm, izcilā.
* Salātus ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā.
* Pasniedz aukstus (5-12 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām 2-5 ºC temperatūrā.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **S17 (1-2g)** | **Kartupeļu un gaļas salāti** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Liellopu gaļa, *lāpst.* | 21,07 | 15,8/9,5\* | 3,14 | 1,80 | 0,00 | 28,76 |
| Sāls | 0,18 | 0,18 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Kartupeļi | 46,7 | 46/35\*\* | 0,70 | 0,11 | 6,06 | 27,30 |
| Gurķi, *marinēti* | 24,3 | 17 | 0,09 | 0,05 | 0,41 | 2,04 |
| Zirnīši, *zaļie,* *kons.* | 12,9 | 9 | 0,53 | 0,07 | 1,29 | 6,75 |
| Krējums, *skābais,* 25% | 15 | 15 | 0,39 | 3,75 | 0,41 | 36,93 |
| **Iznākums** | - | **85** | 4,85 | 5,78 | 8,16 | 101,78 |

\* - vārīta gaļa

\*\* - vārīti, notīrīti kartupeļi

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **S17 (3-6g)** | **Kartupeļu un gaļas salāti** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Liellopu gaļa, *lāpst.* | 34,9 | 27,9/17\* | 5,55 | 3,18 | 0,00 | 50,78 |
| Sāls | 0,32 | 0,32 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Kartupeļi | 82 | 81/61,5\*\* | 1,23 | 0,18 | 10,64 | 47,97 |
| Gurķi, *marinēti* | 42,9 | 30 | 0,15 | 0,09 | 0,72 | 3,60 |
| Zirnīši, *zaļie,* *kons.* | 22,7 | 15,9 | 0,94 | 0,13 | 2,27 | 11,93 |
| Krējums, *skābais,* 25% | 26,6 | 26,6 | 0,69 | 6,65 | 0,72 | 65,49 |
| **Iznākums** | - | **150** | 8,56 | 10,23 | 14,35 | 179,76 |

\* - vārīta gaļa

\*\* - vārīti, notīrīti kartupeļi

**Gatavošana**:

* Gaļu nomazgā.
* Kartupeļus nomazgā, liek vārīties. Gatavus nokāš, nedaudz atdzesē, nomizo, sagriež salmiņos.
* Konservēto zirnīšiem nolej konservējošo šķidrumu.
* Marinētiem gurķiem nogriež galus, sagriež salmiņos.
* Liellopu gaļu pārlej ar karstu ūdeni, izvāra, atdzesē un sagriež strēmelītēs.
* Visas salātu sastāvdaļas sajauc ar krējumu, sāli.
* Salātus ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā.
* Pasniedz aukstus (5-12 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 4 stundām 2-5 ºC temperatūrā.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **S18 (1-2g)** | **Redīsu un burkānu salāti ar krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Redīsi, *baltie* | 31,25 | 25 | 0,25 | 0,03 | 0,98 | 4,75 |
| Burkāni | 25 | 20 | 0,16 | 0,08 | 1,80 | 7,60 |
| Krējums, *skābais,* 25% | 5 | 5 | 0,13 | 1,25 | 0,14 | 12,31 |
| Cukurs | 0,3 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,30 | 1,22 |
| **Iznākums** | - | **50** | 0,54 | 1,36 | 3,21 | 25,88 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **S18 (3-6g)** | **Redīsu un burkānu salāti ar krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Redīsi, *baltie* | 37,5 | 30 | 0,30 | 0,03 | 1,17 | 5,70 |
| Burkāni | 30 | 24 | 0,19 | 0,10 | 2,16 | 9,12 |
| Krējums, *skābais,* 25% | 6 | 6 | 0,16 | 1,50 | 0,16 | 14,77 |
| Cukurs | 0,36 | 0,36 | 0,00 | 0,00 | 0,36 | 1,46 |
| **Iznākums** | - | **60** | 0,65 | 1,63 | 3,85 | 31,05 |

**Gatavošana**:

* Redīsus, burkānus notīra, noskalo, sarīvē.
* Sastāvdaļas sajauc kopā ar krējumu, izcilā.
* Salātus ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā.
* Pasniedz aukstus (5-12 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām 2-5 ºC temperatūrā.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **S19 (1-2g)** | **Dārzeņu vinegrets** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Bietes | 33 | 33/26,4\* | 0,45 | 0,08 | 3,01 | 13,46 |
| Kartupeļi | 30 | 30/22,4\* | 0,45 | 0,07 | 3,88 | 17,47 |
| Burkāni | 12 | 9,6 | 0,08 | 0,04 | 0,86 | 3,65 |
| Gurķi, *marinēti* | 17,1 | 12 | 0,06 | 0,04 | 0,29 | 1,44 |
| Sīpoli | 2,8 | 2,4 | 0,04 | 0,01 | 0,24 | 1,10 |
| Citroni | 1,07 | 0,48\*\* | 0,00 | 0,00 | 0,04 | 0,18 |
| Sāls | 0,16 | 0,16 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Cukurs | 0,32 | 0,32 | 0,00 | 0,00 | 0,32 | 1,30 |
| Ūdens | - | 1,6 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Eļļa, *olīvu (extra virgin)* | 4,8 | 4,8 | 0,00 | 4,80 | 0,00 | 42,43 |
| **Iznākums** | - | **80** | 1,07 | 5,03 | 8,64 | 81,04 |

\* - vārīti, notīrīti dārzeņi

\*\* - citrona sula

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **S19 (3-6g)** | **Dārzeņu vinegrets** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Bietes | 49,5 | 49/39,6\* | 0,67 | 0,12 | 4,51 | 20,20 |
| Kartupeļi | 44,8 | 44/33,6\* | 0,67 | 0,10 | 5,81 | 26,21 |
| Burkāni | 18 | 14,4 | 0,12 | 0,06 | 1,30 | 5,47 |
| Gurķi, *marinēti* | 25,7 | 18 | 0,09 | 0,05 | 0,43 | 2,16 |
| Sīpoli | 4,2 | 3,6 | 0,06 | 0,01 | 0,36 | 1,66 |
| Citroni | 1,6 | 0,72\*\* | 0,00 | 0,00 | 0,06 | 0,27 |
| Sāls | 0,24 | 0,24 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Cukurs | 0,48 | 0,48 | 0,00 | 0,00 | 0,48 | 1,95 |
| Ūdens | - | 2,4 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Eļļa, *olīvu (extra virgin)* | 7,2 | 7,2 | 0,00 | 7,20 | 0,00 | 63,65 |
| **Iznākums** | - | **120** | 1,61 | 7,54 | 12,96 | 121,56 |

\* - vārīti, notīrīti dārzeņi

\*\* - citrona sula

**Gatavošana**:

* Kartupeļus, burkānus, bietes nomazgā, liek vārīties. Gatavus nokāš, nedaudz atdzesē, nomizo, sagriež kubiņos.
* Sīpolus notīra, noskalo, smalki sagriež.
* Marinētiem gurķiem nogriež galus, sagriež kubiņos.
* Citronus nomazgā, pārgriež, izspiež sulu.
* Citronu sulu sajauc ar vārītu, atdzesētu ūdeni, kurā izšķīdināta sāls, cukurs. Sakuļ kopā ar eļļu.
* Sagatavotos dārzeņus sajauc ar eļļas – citrona sulas mērci.
* Salātus ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā.
* Pasniedz aukstus (5-12 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 4 stundām 2-5 ºC temperatūrā.

**SALDIE ĒDIENI**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ2 (1-6g)** | **Zemeņu mērce** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Zemenes, saldētas | 47,8 | 43 | 0,30 | 0,26 | 3,53 | 16,34 |
| Cukurs | 7,3 | 7,3 | 0,00 | 0,00 | 7,29 | 29,64 |
| **Iznākums** | - | **50** | 0,30 | 0,26 | 10,82 | 45,98 |

**Gatavošana**:

* Saldētas zemenes nedaudz atlaidina, pievieno cukuru, sablendē
* Pasniedz aukstu (5-12 °C).
* Uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 2 stundām.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ5 (1-2g)** | **Ķiršu ķīselis ar pienu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Kompots, *ķiršu, bez kauliņiem* | 40 | 40 | 0,36 | 0,02 | 7,20 | 30,40 |
| Ūdens | - | 10 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Ciete | 3 | 3 | 0,01 | 0,00 | 2,56 | 10,44 |
| Piens, 2.5% | 80 | 80 | 2,26 | 2,00 | 3,78 | 42,16 |
| **Iznākums** | - | **50/80** | 2,62 | 2,02 | 13,54 | 83,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ5 (3-6g)** | **Ķiršu ķīselis ar pienu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Kompots, *ķiršu, bez kauliņiem* | 40 | 40 | 0,40 | 0,04 | 14,00 | 58,40 |
| Ūdens | - | 10 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Kartupeļu ciete | 3 | 3 | 0,01 | 0,00 | 2,56 | 10,44 |
| Piens, 2.5% | 100 | 100 | 2,82 | 2,50 | 4,73 | 52,70 |
| **Iznākums** | - | **50/100** | 3,23 | 2,54 | 21,29 | 121,54 |

**Gatavošana**:

* Uzvārītam ūdenim pievieno ķiršu kompotu (ar visu šķidrumu), uzvāra.
* Pievieno aukstā ūdenī iejauktu cieti un uzvāra.
* 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).
* Pasniedz 5-12 ºC temperatūrā ar pienu.
* Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks 12 stundas 2-5 ºC temperatūrā.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ6 (1-2g)** | **Rīsu krēms** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Rīsi, *tvaicēti* | 3 | 3 | 0,23 | 0,04 | 2,38 | 10,89 |
| Ūdens | - | 7,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Krējums, *saldais,* 35% | 15,5 | 15,5 | 0,31 | 5,43 | 0,50 | 52,24 |
| Cukurs | 3,6 | 3,6 | 0,00 | 0,00 | 3,60 | 14,62 |
| Želatīns | 0,3 | 0,3 | 0,26 | 0,00 | 0,00 | 1,06 |
| **Iznākums** | - | **30** | 0,80 | 5,46 | 6,47 | 78,80 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ6 (3-6g)** | **Rīsu krēms** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Rīsi, *tvaicēti* | 3 | 3 | 0,23 | 0,04 | 2,38 | 10,89 |
| Ūdens | - | 7,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Krējums, *saldais,* 35% | 15,5 | 15,5 | 0,31 | 5,43 | 0,50 | 52,24 |
| Cukurs | 3,6 | 3,6 | 0,00 | 0,00 | 3,60 | 14,62 |
| Želatīns | 0,3 | 0,3 | 0,26 | 0,00 | 0,00 | 1,06 |
| **Iznākums** | - | **30** | 0,80 | 5,46 | 6,47 | 78,80 |

**Gatavošana**:

* Uzvārītā, atdzesētā ūdenī uzbriedina želatīnu, kad tas kļuvis caurspīdīgs – izšķīdina karsta ūdens peldē, atdzesē (apmēram līdz 30°C).
* Rīsus izvāra gatavus. Katlu liek auksta ūdens peldē un atdzesē līdz 20-30 ºC.
* Labi atdzesētu saldo krējumu ar cukuru saputo.
* Putukrējumā iemaisa vārītos rīsus, pielej izšķīdināto želatīnu, visu ātri sajauc.
* Masu lej veidnēs vai dziļās paplātēs un 2 – 3 stundas vēsumā (2 - 5°C) sarecina.
* Pasniedz 5-12 ºC temperatūrā.
* Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks 6 stundas 2-5 ºC temperatūrā.

**SVAIGI AUGĻI**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **A1** | **Banāni** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Banāni | 100 | 60 | 0,90 | 0,06 | 12,60 | 54,54 |
| **Iznākums** | - | **60** | 0,90 | 0,06 | 12,60 | 54,54 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **A1** | **Banāni** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Banāni | 166,7 | 100 | 1,60 | 0,10 | 21,00 | 90,90 |
| **Iznākums** | - | **100** | 1,60 | 0,10 | 21,00 | 90,90 |

**Gatavošana:**

* Augļus nomazgā, nogriež galus. Ja nepieciešams, nomizo un sagriež.
* Sagrieztus augļus uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 4 stundām.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **A2 (1-6g)** | **Auglis\*** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Auglis (*āboli, bumbieri, apelsīni, aprikozes, persiki, mandarīni, nektarīni*) | 62,5 | 50 | 0,35 | 0,15 | 5,50 | 23,50 |
| **Iznākums** | - | **50** | 0,35 | 0,15 | 5,50 | 23,50 |

*\*Āboliem, bumbieriem, apelsīniem, aprikozēm, persikiem, mandarīniem, nektarīniem ir līdzīga uzturvērtība. Pirmapstrādes zudumi ņemti vidējie -20%*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **A2 (1-6g)** | **Auglis\*** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Auglis (*āboli, bumbieri, apelsīni, aprikozes, persiki, mandarīni, nektarīni*) | 75 | 60 | 0,42 | 0,18 | 6,60 | 28,20 |
| **Iznākums** |  | **60** | 0,42 | 0,18 | 6,60 | 28,20 |

*\*Āboliem, bumbieriem, apelsīniem, aprikozēm, persikiem, mandarīniem, nektarīniem ir līdzīga uzturvērtība. Pirmapstrādes zudumi ņemti vidējie -20%*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **A2 (1-6g)** | **Auglis\*** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Auglis (*āboli, bumbieri, apelsīni, aprikozes, persiki, mandarīni, nektarīni*) | 93,3 | 70 | 0,49 | 0,21 | 7,70 | 32,90 |
| **Iznākums** | - | **70** | 0,49 | 0,21 | 7,70 | 32,90 |

*\*Āboliem, bumbieriem, apelsīniem, aprikozēm, persikiem, mandarīniem, nektarīniem ir līdzīga uzturvērtība. Pirmapstrādes zudumi ņemti vidējie -20%*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **A2 (3-6g)** | **Auglis\*** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Auglis (*āboli, bumbieri, apelsīni, aprikozes, persiki, mandarīni, nektarīni*) | 100 | 80 | 0,56 | 0,24 | 8,80 | 37,60 |
| **Iznākums** |  | **80** | 0,56 | 0,24 | 8,80 | 37,60 |

*\*Āboliem, bumbieriem, apelsīniem, aprikozēm, persikiem, mandarīniem, nektarīniem ir līdzīga uzturvērtība. Pirmapstrādes zudumi ņemti vidējie -20%*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **A2** | **Auglis\*** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Auglis (*āboli, bumbieri, apelsīni, aprikozes, persiki, mandarīni, nektarīni*) | 125 | 100 | 0,70 | 0,30 | 11,00 | 47,00 |
| **Iznākums** |  | **100** | 0,70 | 0,30 | 11,00 | 47,00 |

*\*Āboliem, bumbieriem, apelsīniem, aprikozēm, persikiem, mandarīniem, nektarīniem ir līdzīga uzturvērtība. Pirmapstrādes zudumi ņemti vidējie -20%*

**Gatavošana:**

* Augļus nomazgā, nosusina. Ja nepieciešams, nomizo (izņem kaulu, izgriež serdes) un sagriež.
* Sagrieztus augļus uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 4 stundām.

**SVIESTMAIZES**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv1 (3-6g)** | **Sviestmaize ar gurķiem un olu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Baltmaize | 21,05 | 20 | 1,60 | 0,86 | 10,40 | 54,60 |
| Sviests, 82,5% | 3 | 3 | 0,02 | 2,48 | 0,00 | 22,44 |
| Gurķi | 11,1 | 10 | 0,07 | 0,01 | 0,24 | 1,20 |
| Olas | 0,17 gb. | 10 | 1,23 | 0,95 | 0,11 | 13,90 |
| **Iznākums** | - | **23/10/10** | 2,92 | 4,30 | 10,75 | 92,14 |

**Gatavošana**:

* Gurķus mazgā, nogriež galus, sagriež plānās šķēlēs.
* Olas novāra (vāra 10 min), tad strauji atdzesē aukstā ūdenī, noloba, noskalo, sagriež ripiņās.
* Maizi sagriež 0,7-1 cm biezās šķēlēs.
* Baltmaizi pārziež ar sviestu, pārliek receptē paredzētos produktus.
* Sviestmaizes pasniedz aukstas (5-18 °C).
* Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 2 stundām.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv2 (1-2g)** | **Sviestmaize ar sieru** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Baltmaize | 15,8 | 15 | 1,20 | 0,65 | 7,80 | 40,95 |
| Sviests, 82.5% | 2 | 2 | 0,01 | 1,65 | 0,00 | 14,96 |
| Siers, Krievijas, 45% | 10 | 10 | 2,48 | 2,68 | 0,00 | 34,00 |
| **Iznākums** | - | **17/10** | 3,69 | 4,98 | 7,80 | 89,91 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv2 (3-6g)** | **Sviestmaize ar sieru** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Baltmaize | 21,05 | 20 | 1,60 | 0,86 | 10,40 | 54,60 |
| Sviests, 82.5% | 3 | 3 | 0,02 | 2,48 | 0,00 | 22,44 |
| Siers, *Krievijas*, 45% | 10 | 10 | 2,48 | 2,68 | 0,00 | 34,00 |
| **Iznākums** | - | **23/10** | 4,10 | 6,02 | 10,40 | 111,04 |

**Gatavošana**:

* Maizi sagriež 0,7-1 cm biezās šķēlēs. Sieru sagriež plānās šķēlēs.
* Baltmaizi pārziež ar sviestu, pārklāj siera šķēli.
* Sviestmaizes pasniedz aukstas (5-18 °C).
* Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 2 stundām.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv3 (1-2g)** | **Baltmaize ar sviestu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Baltmaize | 16,67 | 15 | 1,20 | 0,65 | 7,80 | 40,95 |
| Sviests, 82,5% | 3 | 3 | 0,02 | 2,48 | 0,00 | 22,44 |
| **Iznākums** | - | **15/3** | 1,22 | 3,12 | 7,80 | 63,39 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv3 (3-6g)** | **Baltmaize ar sviestu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Baltmaize | 21,05 | 20 | 1,60 | 0,86 | 10,40 | 54,60 |
| Sviests, 82,5% | 4 | 4 | 0,02 | 3,30 | 0,00 | 29,92 |
| **Iznākums** | - | **20/4** | 1,62 | 4,16 | 10,40 | 84,52 |

**Gatavošana**:

* Maizi sagriež 0,7-1 cm biezās šķēlēs, pārziež ar sviestu.
* Sviestmaizes pasniedz aukstas (5-18 °C).
* Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 2 stundām.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv4 (1-2g)** | **Sviestmaize ar vistas gaļu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Baltmaize | 16,67 | 15 | 1,20 | 0,65 | 7,80 | 40,95 |
| Sviests, 82,5% | 3 | 3 | 0,02 | 2,48 | 0,00 | 22,44 |
| Vistas fileja | 13,16 | 12,5/10\* | 2,58 | 0,40 | 0,05 | 14,125 |
| **Iznākums** | - | **18/10** | 3,79 | 3,52 | 7,85 | 77,52 |

\*vārīts produkts

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv4 (3-6g)** | **Sviestmaize ar vistas gaļu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Baltmaize | 21,05 | 20 | 1,60 | 0,86 | 10,40 | 54,60 |
| Sviests, 82,5% | 4 | 4 | 0,02 | 3,30 | 0,00 | 29,92 |
| Vistas fileja | 17,47 | 16,6/13\* | 3,42 | 0,53 | 0,07 | 18,76 |
| **Iznākums** | - | **24/13** | 5,04 | 4,69 | 10,47 | 103,28 |

\*vārīts produkts

**Gatavošana**:

* Vistas filejas attīra no cīpslām, nomazgā, izvāra, atdzesē, sagriež plānās šķēlītēs.
* Maizi sagriež 0,7-1 cm biezās šķēlēs, pārziež ar sviestu, uzliek vistas fileju.
* Sviestmaizes pasniedz aukstas (5-18 °C).
* Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 2 stundām.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv5 (1-2g)** | **Karstmaize ar sieru** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Baltmaize | 13,9 | 12,5 | 1,00 | 0,54 | 6,50 | 34,13 |
| Siers, Krievijas, 45% | 10 | 10 | 2,48 | 2,68 | 0,00 | 34,00 |
| Krējums, *skābais,* 25% | 3,8 | 3,8 | 0,10 | 0,95 | 0,10 | 9,36 |
| **Iznākums** | - | **25** | 3,58 | 4,17 | 6,60 | 77,48 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv5 (3-6g)** | **Karstmaize ar sieru** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Baltmaize | 21,05 | 20 | 1,60 | 0,86 | 10,40 | 54,60 |
| Siers, *Krievijas*, 45% | 16 | 16 | 3,97 | 4,29 | 0,00 | 54,40 |
| Krējums, *skābais*, 25% | 6 | 6 | 0,16 | 1,50 | 0,16 | 14,77 |
| **Iznākums** | - | **40** | 5,72 | 6,65 | 10,56 | 123,77 |

**Gatavošana**:

* Sarīvētam sieram pievieno krējumu un labi samaisa. Masu liek uz maizes šķēles, nolīdzina.
* Maizītes kārto uz plāts un sacep cepeškrāsnī 200-220 ºC 5-8 min
* Pasniedz karstas 60-65 ºC temperatūrā.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv6 (1-2g)** | **Sviestmaize ar biezpienu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Rupjmaize, *pilngraudu* | 16,7 | 15 | 0,83 | 0,18 | 6,93 | 30,45 |
| Biezpiens, 9% | 15,8 | 15,5 | 2,59 | 1,40 | 0,31 | 24,15 |
| Krējums, *skābais,* 25% | 3,9 | 3,9 | 0,10 | 0,98 | 0,11 | 9,60 |
| Dilles, *saldētas* | 0,47 | 0,4 | 0,01 | 0,004 | 0,03 | 0,19 |
| **Iznākums** | - | **15/20** | 3,53 | 2,55 | 7,37 | 64,39 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv6 (3-6g)** | **Sviestmaize ar biezpienu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Rupjmaize, *pilngraudu* | 21,05 | 20 | 1,10 | 0,24 | 9,24 | 40,60 |
| Biezpiens, 9% | 20,6 | 20,6 | 3,44 | 1,85 | 0,41 | 32,09 |
| Krējums, *skābais,* 25% | 5,2 | 5,2 | 0,14 | 1,30 | 0,14 | 12,80 |
| Dilles, *saldētas* | 0,59 | 0,5 | 0,02 | 0,01 | 0,04 | 0,24 |
| **Iznākums** | - | **20/26** | 4,69 | 3,40 | 9,83 | 85,74 |

**Gatavošana**:

* Maizi sagriež 0,7-1 cm biezās šķēlēs.
* Biezpienu sajauc ar krējumu, dillēm, pārklāj rupjmaizes šķēli (*biezpiena masu* *var pasniegt arī atsevišķi*).
* Sviestmaizes pasniedz aukstas (5-18 °C).
* Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 2 stundām.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv7 (1-2g)** | **Sviestmaize ar tomātiem** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Rupjmaize, *pilngraudu* | 21,05 | 20 | 1,10 | 0,24 | 9,24 | 40,60 |
| Sviests, 82.5% | 3 | 3 | 0,02 | 2,48 | 0,00 | 22,44 |
| Tomāti | 10,2 | 10 | 0,07 | 0,03 | 0,44 | 2,20 |
| **Iznākums** | - | **23/10** | 1,19 | 2,75 | 9,68 | 65,24 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv7 (3-6g)** | **Sviestmaize ar tomātiem** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Rupjmaize, *pilngraudu* | 25,26 | 24 | 1,32 | 0,29 | 11,09 | 48,72 |
| Sviests, 82.5% | 3,6 | 3,6 | 0,02 | 2,97 | 0,00 | 26,93 |
| Tomāti | 12,2 | 12 | 0,08 | 0,04 | 0,53 | 2,64 |
| **Iznākums** | - | **28/12** | 1,42 | 3,29 | 11,62 | 78,29 |

**Gatavošana**:

* Tomātus mazgā, izgriež kātiņa vietu, sagriež šķēlēs.
* Maizi sagriež 0,7-1 cm biezās šķēlēs, pārziež ar sviestu, pārklāj tomāta šķēli.
* Sviestmaizes pasniedz aukstas (5-18 °C).
* Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 2 stundām.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv8 (1-2g)** | **Sviestmaize ar gurķiem** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Rupjmaize, *pilngraudu* | 16,7 | 15 | 0,83 | 0,18 | 6,93 | 30,45 |
| Sviests, 82.5% | 2 | 2 | 0,01 | 1,65 | 0,00 | 14,96 |
| Gurķi | 11,1 | 10 | 0,07 | 0,01 | 0,24 | 1,20 |
| **Iznākums** | - | **17/10** | 0,91 | 1,84 | 7,17 | 46,61 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv8 (3-6g)** | **Sviestmaize ar gurķiem** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Rupjmaize, *pilngraudu* | 21,05 | 20 | 1,10 | 0,24 | 9,24 | 40,60 |
| Sviests, 82.5% | 3 | 3 | 0,02 | 2,48 | 0,00 | 22,44 |
| Gurķi | 13,68 | 13 | 0,09 | 0,01 | 0,31 | 1,56 |
| **Iznākums** | - | **23/13** | 1,21 | 2,73 | 9,55 | 64,60 |

**Gatavošana**:

* Gurķus mazgā, nogriež galus, sagriež šķēlēs.
* Maizi sagriež 0,7-1 cm biezās šķēlēs, pārziež ar sviestu, pārklāj gurķa šķēles.
* Sviestmaizes pasniedz aukstas (5-18 °C).
* Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 2 stundām.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv9 (1-2g)** | **Sviestmaize ar vistas ruleti** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Saldskābmaize | 15,8 | 15 | 0,95 | 0,15 | 7,80 | 34,80 |
| Sviests, 82,5% | 2 | 2 | 0,01 | 1,65 | 0,00 | 14,96 |
| Vistas rulete | 10,53 | 10 | 2,10 | 0,82 | 0,08 | 15,80 |
| **Iznākums** | - | **17/10** | 3,06 | 2,62 | 7,88 | 65,56 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv9 (3-6g)** | **Sviestmaize ar vistas ruleti** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Saldskābmaize | 23,2 | 22 | 1,39 | 0,22 | 11,44 | 51,04 |
| Sviests, 82,5% | 3 | 3 | 0,02 | 2,48 | 0,00 | 22,44 |
| Vistas rulete | 15,79 | 15 | 3,15 | 1,23 | 0,12 | 23,70 |
| **Iznākums** |  | **25/15** | 4,55 | 3,93 | 11,56 | 97,18 |

**Gatavošana**:

* Ruletei noņem apvalku, sagriež šķēlēs.
* Maizi sagriež 0,7-1 cm biezās šķēlēs, pārziež ar sviestu, pārklāj ruletes šķēles.
* Sviestmaizes pasniedz aukstas (5-18 °C).
* Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 2 stundām.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv10 (1-2g)** | **Rupjmaize ar sviestu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Rupjmaize, *pilngraudu* | 15,8 | 15 | 0,83 | 0,18 | 6,93 | 30,45 |
| Sviests, 82.5% | 2 | 2 | 0,01 | 1,65 | 0,00 | 14,96 |
| **Iznākums** | - | **17** | 0,84 | 1,83 | 6,93 | 45,41 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv10 (3-6g)** | **Rupjmaize ar sviestu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Rupjmaize, *pilngraudu* | 21,05 | 20 | 1,10 | 0,24 | 9,24 | 40,60 |
| Sviests, 82.5% | 3 | 3 | 0,02 | 2,48 | 0,00 | 22,44 |
| **Iznākums** |  | **20/3** | 1,12 | 2,72 | 9,24 | 63,04 |

**Gatavošana**:

* Maizi sagriež 0,7-1 cm biezās šķēlēs, pārziež ar sviestu.
* Sviestmaizes pasniedz aukstas (5-18 °C).
* Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 2 stundām.

**ZIVJU ĒDIENI**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zi1** | **Cepta zivs fileja** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Heka fileja, *saldēta, bez ādas, asakām* | 85,7 | 60 | 9,78 | 0,24 | 0,00 | 42,00 |
| Milti, *kviešu, a. lab.* | 5 | 5 | 0,22 | 0,03 | 0,95 | 4,50 |
| Olas | 0,12 gb. | 7 | 1,74 | 1,88 | 0,00 | 23,80 |
| Piens, 2,5% | 3 | 3 | 0,08 | 0,75 | 0,08 | 7,39 |
| Sāls | 0,2 | 0,2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Eļļa, *rapšu* | 6 | 6 | 0,00 | 6,00 | 0,00 | 54,00 |
| **Iznākums** | - | **60** | 11,81 | 8,89 | 1,03 | 131,69 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zi1** | **Cepta zivs fileja** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Heka fileja, *saldēta, bez ādas, asakām* | 114,3 | 80 | 13,04 | 0,32 | 0,00 | 56,00 |
| Milti, *kviešu, a. lab.* | 6,7 | 6,7 | 0,29 | 0,03 | 1,27 | 6,03 |
| Olas | 0,16 gb. | 9,3 | 2,31 | 2,49 | 0,00 | 31,62 |
| Piens, 2,5% | 4 | 4 | 0,10 | 1,00 | 0,11 | 9,85 |
| Sāls | 0,27 | 0,27 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Eļļa, *rapšu* | 8 | 8 | 0,00 | 8,00 | 0,00 | 72,00 |
| **Iznākums** | - | **80** | 15,74 | 11,85 | 1,37 | 175,50 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zi1** | **Cepta zivs fileja** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Heka fileja, *saldēta, bez ādas, asakām* | 142,9 | 100 | 16,30 | 0,40 | 0,00 | 70,00 |
| Milti, *kviešu, a. lab.* | 8,4 | 8,4 | 0,36 | 0,04 | 1,59 | 7,56 |
| Olas | 0,19 gb. | 11,6 | 2,88 | 3,11 | 0,00 | 39,44 |
| Piens, 2,5% | 5 | 5 | 0,13 | 1,25 | 0,14 | 12,31 |
| Sāls | 0,3 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Eļļa, *rapšu* | 10 | 10 | 0,00 | 10,00 | 0,00 | 90,00 |
| **Iznākums** | - | **100** | 19,67 | 14,80 | 1,72 | 219,31 |

**Gatavošana**:

* Saldētu zivs fileju atlaidina, nomazgā un nosusina. Sagriež porciju gabalos.
* Olas nomazgā, pārsit, sakuļ un pievieno pienu. Samaisa.
* Miltiem pievieno sāli.
* Zivs fileju panē miltos, tad olas-piena maisījumā.
* Cep sakarsētā eļļā no abām pusēm zeltaini brūnas. Nogatavina cepeškrāsnī 160-180 ºC 5-7 min.
* Pasniedz karstu (55-60 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām virs 63 ºC.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zi2 (1-2g)** | **Zivju kotletes** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Heka *fileja, saldēta,* | 57,14 | 40 | 6,52 | 0,16 | 0,00 | 28,00 |
| Sāls | 0,1 | 0,1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Kartupeļi | 8,57 | 6 | 0,12 | 0,02 | 1,04 | 4,68 |
| Milti, *kviešu, .a.l.* | 4 | 4 | 0,38 | 0,06 | 3,03 | 14,12 |
| Olas | 0,03 gb. | 2 | 0,25 | 0,19 | 0,02 | 2,78 |
| Eļļa, *rapšu* | 4,8 | 4,8 | 0,00 | 4,80 | 0,00 | 43,20 |
| **Iznākums** | - | **42** | 7,27 | 5,23 | 4,09 | 92,78 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zi2 (3-6g)** | **Zivju kotletes** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Heka *fileja, saldēta,* | 74,86 | 52,4 | 8,54 | 0,21 | 0,00 | 36,68 |
| Sāls | 0,13 | 0,13 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Kartupeļi | 11,14 | 7,8 | 0,16 | 0,02 | 1,35 | 6,08 |
| Milti, *kviešu, .a.l.* | 5,2 | 5,2 | 0,14 | 1,30 | 0,14 | 12,80 |
| Olas | 0,035 gb. | 2,1 | 0,26 | 0,20 | 0,02 | 2,92 |
| Eļļa, *rapšu* | 6,9 | 6,9 | 0,00 | 6,90 | 0,00 | 62,10 |
| **Iznākums** | - | **55** | 9,09 | 8,63 | 1,51 | 120,59 |

**Gatavošana**:

* Zivs fileju atlaidina, noskalo, nosusina, sagriež porciju gabalos.
* Kartupeļus mazgā, mizo, skalo, sarīvē.
* Zivju fileju samaļ, pievieno sāli, olas, rīvētos kartupeļus, krējumu un masu samīca, dala porcijās.
* Cep sakarsētā eļļā no abām pusēm zeltaini brūnas. Nogatavina cepeškrāsnī 160-180 ºC 5-7 min.
* Pasniedz karstu (55-60 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām virs 63 ºC.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zi3 (1-2g)** | **Zivju lodītes** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Heka fileja, *saldēta* | 62,3 | 43,6 | 7,11 | 0,17 | 0,00 | 30,52 |
| Kartupeļi | 8,43 | 5,9 | 0,12 | 0,02 | 1,02 | 4,60 |
| Krējums, *skābais,* 25% | 4,3 | 4,3 | 0,11 | 1,08 | 0,12 | 10,59 |
| Olas | 0,05 gb. | 3,2 | 0,39 | 0,30 | 0,04 | 4,45 |
| Sīpoli | 1,9 | 1,6 | 0,03 | 0,00 | 0,16 | 0,74 |
| Sāls | 0,18 | 0,18 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Eļļa, *rapšu* | 0,53 | 0,53 | 0,00 | 0,53 | 0,00 | 4,77 |
| **Iznākums** | - | **50** | 7,76 | 2,11 | 1,33 | 55,66 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zi3 (3-6g)** | **Zivju lodītes** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Heka fileja, *saldēta* | 87,14 | 61 | 9,94 | 0,24 | 0,00 | 42,70 |
| Kartupeļi | 11,07 | 8,3 | 0,17 | 0,02 | 1,44 | 6,47 |
| Krējums, *skābais,* 25% | 6 | 6 | 0,16 | 1,50 | 0,16 | 14,77 |
| Olas | 0,08 gb. | 4,5 | 0,55 | 0,43 | 0,05 | 6,26 |
| Sīpoli | 2,6 | 2,2 | 0,04 | 0,01 | 0,22 | 1,01 |
| Sāls | 0,25 | 0,25 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Eļļa, *rapšu* | 0,7 | 0,7 | 0,00 | 0,70 | 0,00 | 6,30 |
| **Iznākums** | - | **70** | 10,85 | 2,90 | 1,87 | 77,51 |

**Gatavošana**:

* Zivs fileju atlaidina, noskalo, nosusina, sagriež gabalos.
* Sīpolus notīra, skalo, sagriež sīki.
* Kartupeļus mazgā, mizo, skalo, sarīvē.
* Zivju fileju samaļ kopā ar sīpoliem.
* Zivju masai pievieno sāli, olas, rīvētos kartupeļus, krējumu un masu samīca, dala porcijās, veido apaļas bumbiņas, liek ietaukotā pannā, uzlej nedaudz verdoša ūdens un liek konvekcijas krāsnī vai cepeškrāsnī (180 - 200°C). Kad virspusē izveidojusies garoziņa, siltumu samazina līdz 150°C un tvaiko apm. 20 minūtes (līdz bumbiņas iegūst stingru konsistenci).
* Pasniedz karstu (55-60 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām virs 63 ºC.

**ZUPAS**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Z1 (1-2g)** | **Biešu zupa ar gaļu un skābo krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Cūkgaļa, *lāpst.* | 11,8 | 10/6\* | 1,69 | 1,60 | 0,00 | 21,00 |
| Ūdens | - | 125 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Bietes | 31,25 | 25 | 0,43 | 0,08 | 2,85 | 12,75 |
| Kartupeļi | 28,6 | 20 | 0,40 | 0,06 | 3,46 | 15,60 |
| Kāposti | 12,5 | 10 | 0,12 | 0,02 | 0,73 | 3,20 |
| Burkāni | 6,25 | 5 | 0,04 | 0,02 | 0,45 | 1,90 |
| Sīpoli | 5,9 | 5 | 0,08 | 0,02 | 0,50 | 2,30 |
| Ķiploki | 0,7 | 0,6 | 0,04 | 0,00 | 0,20 | 0,96 |
| Eļļa, *rapšu* | 1,7 | 1,7 | 0,00 | 1,70 | 0,00 | 15,30 |
| Tomātu biezenis | 3,8 | 3,8 | 0,16 | 0,02 | 0,72 | 3,42 |
| Cukurs | 1,7 | 1,7 | 0,00 | 0,00 | 1,70 | 6,90 |
| Sāls | 0,25 | 0,25 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Citronskābe | 0,4 | 0,4 | 0,00 | 0,00 | 0,40 | 0,99 |
| Krējums, *skābais,* 25% | 5 | 5 | 0,13 | 1,25 | 0,14 | 12,31 |
| Zaļumi, *pētersīļi* | 0,35 | 0,3 | 0,01 | 0,00 | 0,02 | 0,15 |
| **Iznākums** | - | **125/6/5** | 3,10 | 4,77 | 11,16 | 96,78 |

\*- vārīti produkti

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Z1 (3-6g)** | **Biešu zupa ar gaļu un skābo krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Cūkgaļa, *lāpst.* | 14,1 | 12/7\* | 2,03 | 1,92 | 0,00 | 25,20 |
| Ūdens | - | 150 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Bietes | 37,5 | 30 | 0,51 | 0,09 | 3,42 | 15,30 |
| Kartupeļi | 40 | 30 | 0,60 | 0,09 | 5,19 | 23,40 |
| Kāposti | 15 | 12 | 0,14 | 0,02 | 0,88 | 3,84 |
| Burkāni | 7,5 | 6 | 0,05 | 0,02 | 0,54 | 2,28 |
| Sīpoli | 7,06 | 6 | 0,10 | 0,02 | 0,60 | 2,76 |
| Ķiploki | 0,8 | 0,68 | 0,04 | 0,00 | 0,23 | 1,09 |
| Eļļa, *rapšu* | 2 | 2 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 18,00 |
| Tomātu biezenis | 4,5 | 4,5 | 0,19 | 0,02 | 0,85 | 4,05 |
| Cukurs | 2 | 2 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 8,12 |
| Sāls | 0,3 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Citronskābe | 0,5 | 0,5 | 0,00 | 0,00 | 0,50 | 1,24 |
| Krējums, *skābais,* 25% | 10 | 10 | 0,26 | 2,50 | 0,27 | 24,62 |
| Zaļumi, *pētersīļi* | 0,42 | 0,36 | 0,01 | 0,00 | 0,03 | 0,18 |
| **Iznākums** | - | **150/7/10** | 3,94 | 6,70 | 14,50 | 130,07 |

\*- vārīti produkti

**Gatavošana**:

* Gaļu atcīpslo, noskalo, sagriež gabaliņos, pārlej ar karstu ūdeni, uzvāra, noputo un tad samazinot siltumu vāra buljonu līdz gatavībai. Izkāš. Vārīto gaļu sagriež mazos gabaliņos, pārlej ar buljonu.
* Bietes mazgā, vāra ar visu mizu, atdzesē, mizo un sarīvē.
* Kāpostiem noņem ārējās lapas, izgriež kacenu, noskalo, sagriež.
* Kartupeļus mazgā, mizo, skalo, sagriež stienīšos.
* Burkānus mazgā, mizo, sagriež salmiņos.
* Sīpolus, ķiplokus notīra, skalo, sasmalcina.
* Tomātu pastu izkarsē sakarsētā eļļā, līdz eļļa iekrāsojas oranžīga. Pievieno bietes, cukuru, citronskābi un pasutina.
* Sakarsētā eļļā izkarsē sasmalcinātos sīpolus un burkānus.
* Buljonu uzvāra, pievieno kāpostus, kartupeļus, apceptās garšsaknes un vāra gandrīz gatavus. Pēc tam pievieno bietes, sāli, vārīto gaļu, uzvāra. Pievieno sasmalcinātus ķiplokus. Notur 10 min. nevārot.
* Pasniedzot pievieno skābo krējumu, vārītu gaļu.
* Pasniedz karstu (60- 65 ºC temperatūrā).
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 4 stundām 65-70 ºC temperatūrā.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Z6 (1-2g)** | **Borščs (veģetārais) ar skābo krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Bietes | 31,25 | 31/25\* | 0,43 | 0,08 | 2,85 | 12,75 |
| Kāposti | 12,5 | 10 | 0,12 | 0,02 | 0,73 | 3,20 |
| Burkāni | 6,25 | 5 | 0,04 | 0,02 | 0,45 | 1,90 |
| Sīpoli | 5,9 | 5 | 0,08 | 0,02 | 0,50 | 2,30 |
| Ķiploki | 0,67 | 0,57 | 0,04 | 0,00 | 0,19 | 0,91 |
| Kartupeļi | 21,4 | 15 | 0,30 | 0,05 | 2,60 | 11,70 |
| Eļļa, r*apšu* | 1,67 | 1,67 | 0,00 | 1,67 | 0,00 | 15,03 |
| Tomātu biezenis | 3,8 | 3,8 | 0,16 | 0,02 | 0,72 | 3,42 |
| Sāls | 0,25 | 0,25 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Citroni | 5,56 | 2,5\*\* | 0,01 | 0,03 | 0,14 | 0,80 |
| Ūdens | - | 200 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Pētersīļi, *zaļumi* | 0,35 | 0,3 | 0,01 | 0,00 | 0,02 | 0,147 |
| Krējums, *skābais*, 25% | 5 | 5 | 0,13 | 1,25 | 0,14 | 12,31 |
| **Iznākums** | **-** | **125/5** | 1,32 | 3,15 | 8,33 | 64,47 |

\* - produkta svars pēc siltapstrādes

\*\* - citronu sula

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Z6 (3-6g)** | **Borščs (veģetārais) ar skābo krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Bietes | 30 | 30/24\* | 0,41 | 0,07 | 2,74 | 12,24 |
| Kāposti | 15 | 12 | 0,14 | 0,02 | 0,88 | 3,84 |
| Burkāni | 7,5 | 6 | 0,05 | 0,02 | 0,54 | 2,28 |
| Sīpoli | 7,06 | 6 | 0,10 | 0,02 | 0,60 | 2,76 |
| Ķiploki | 0,80 | 0,68 | 0,04 | 0,00 | 0,23 | 1,09 |
| Kartupeļi | 24 | 18 | 0,36 | 0,05 | 3,11 | 14,04 |
| Eļļa, *rapšu* | 2 | 2 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 18,00 |
| Tomātu biezenis | 4,5 | 4,5 | 0,19 | 0,02 | 0,85 | 4,05 |
| Sāls | 0,3 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Citroni | 6,67 | 3\*\* | 0,02 | 0,03 | 0,17 | 0,96 |
| Ūdens | - | 240 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Pētersīļi, *zaļumi* | 0,42 | 0,36 | 0,01 | 0,00 | 0,03 | 0,18 |
| Krējums, *skābais*, 25% | 6 | 6 | 0,16 | 1,50 | 0,16 | 14,77 |
| **Iznākums** | **-** | **150/6** | 1,48 | 3,76 | 9,30 | 74,21 |

\* - produkta svars pēc siltapstrādes

\*\* - citronu sula

**Gatavošana**:

* Bietes mazgā, nogriež saknes daļu.
* Kāpostiem noņem ārējās lapas, noskalo, izgriež kacenu, sagriež salmiņos.
* Burkānus mazgā, mizo, skalo un sagriež salmiņos
* Kartupeļus mazgā, mizo, skalo, sagriež salmiņos.
* Sīpolus notīra, skalo, sagriež.
* Ķiplokus notīra, skalo, saspiež.
* Citronu mazgā, pārgriež uz pusēm, izspiež sulu.
* Pētersīļu zaļumus pārlasa, skalo, susina, sasmalcina.
* Bietes liek vārīties aukstā ūdenī, vāra līdz gatavībai, atdzesē, nomizo un sarīvē uz rupjās dārzeņu rīves. Bietes sajauc ar tomātu biezeni, citrona sulu, sāli, ķiplokiem.
* Uzkarsē eļļu, pievieno sasmalcinātos sīpolus, burkānus, turpina karsēt, līdz sīpoli caurspīdīgi, bet burkāni iekrāso eļļu oranžīgu.
* Karstā ūdenī vārīties liek kāpostus, vāra apmēram 3- 5 min, pievieno kartupeļus, uzvāra. Pievieno izkarsētos burkānus, sīpolus, vāra apmēram 3-5 min. Tad pievieno biešu masu, uzvāra.
* Zupu slēgtā katlā iztur 10- 15 min.
* Pasniedz karstu (60- 65 ºC temperatūrā). Pasniedzot pievieno skābo krējumu.
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 4 stundām 65-70 ºC temperatūrā.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Z7 (1-2g)** | **Skābētu kāpostu zupa ar gaļu un krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Cūkgaļa, *lāpst.* | 9,4 | 8 | 1,35 | 1,28 | 0,00 | 16,8 |
| Kāposti, *skābēti* | 18,8 | 15 | 0,27 | 0,00 | 0,33 | 2,40 |
| Burkāni | 5 | 4 | 0,03 | 0,02 | 0,36 | 1,52 |
| Sīpoli | 4,7 | 4 | 0,06 | 0,01 | 0,40 | 1,84 |
| Eļļa, *rapšu* | 1,5 | 1,5 | 0,00 | 1,50 | 0,00 | 13,50 |
| Kartupeļi | 28,57 | 20 | 0,40 | 0,06 | 3,46 | 15,60 |
| Ūdens | - | 130 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sāls | 0,3 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Krējums, *skābais,* 25% | 5 | 5 | 0,13 | 1,25 | 0,14 | 12,31 |
| **Iznākums** | **-** | **130/5** | 2,25 | 4,12 | 4,69 | 63,97 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Z7 (3-6g)** | **Skābētu kāpostu zupa ar gaļu un krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Cūkgaļa, *lāpst.* | 11,3 | 9,6 | 1,62 | 1,54 | 0,00 | 20,16 |
| Kāposti, *skābēti* | 21,2 | 18 | 0,32 | 0,00 | 0,40 | 2,88 |
| Burkāni | 6 | 4,8 | 0,04 | 0,02 | 0,43 | 1,82 |
| Sīpoli | 5,6 | 4,8 | 0,08 | 0,01 | 0,48 | 2,21 |
| Eļļa, *rapšu* | 1,8 | 1,8 | 0,00 | 1,80 | 0,00 | 16,2 |
| Kartupeļi | 32 | 24 | 0,48 | 0,07 | 4,15 | 18,72 |
| Ūdens | - | 160 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sāls | 0,36 | 0,36 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Krējums, *skābais,* 25% | 10 | 10 | 0,26 | 2,50 | 0,27 | 24,62 |
| **Iznākums** | **-** | **160/10** | 2,80 | 5,94 | 5,73 | 86,61 |

**Gatavošana**:

* Kartupeļus nomazgā, nomizo, noskalo, sagriež salmiņos.
* Gaļas gabalu nomazgā, attīra no plēvēm, cīpslām, sagriež palielos gabalos. Gaļu liek vārīt verdošā ūdenī, strauji uzvāra, samazina siltumu, pieliek nedaudz burkānus un lēni vāra, kamēr gaļa mīksta. Daļu zupai paredzētā sāls pieliek, kad gaļa pusmīksta. Gatavu gaļu izņem no buljona, padzesē, sagriež mazos gabaliņos.
* Kāpostiem nospiež sulu, ja ļoti skābi – nomazgā. Kāpostus liek verdošā ūdenī un vāra gatavus, pievienojot no buljona nosmeltos taukus.
* Sīpolus notīra, noskalo, sīki sagriež, viegli izkarsē eļļā, līdz tie kļūst caurspīdīgi.
* Burkānus nomazgā, nomizo, noskalo, sarīvē skaidiņās vai sagriež kubiņos un viegli izkarsē eļļā, līdz eļļa iekrāsojas oranžīga.
* Buljonā liek eļļā izkarsētās garšsaknes, kartupeļus, vāra apm. 10 min., līdz dārzeņi mīksti.
* Beigās pievieno izsautētos kāpostus, sāli, vārīto gaļu un uzvāra, uzliek vāku un 10 – 15 minūtes ļauj zupai ievilkties.
* Pasniedz karstu (60- 65 ºC temperatūrā). Pasniedzot pievieno skābo krējumu.
* Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 4 stundām 65-70 ºC temperatūrā.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Z8 (1-2g)** | **Dārzeņu zupa ar vistas fileju un krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Kartupeļi | 45,3 | 34 | 0,68 | 0,10 | 5,88 | 26,52 |
| Burkāni | 6,25 | 5 | 0,04 | 0,02 | 0,45 | 1,90 |
| Sīpoli | 2,9 | 2,5 | 0,04 | 0,01 | 0,25 | 1,15 |
| Pētersīļi, *zaļumi* | 0,82 | 0,7 | 0,03 | 0,01 | 0,06 | 0,343 |
| Ķiploki | 0,47 | 0,4 | 0,03 | 0,00 | 0,13 | 0,64 |
| Eļļa, *rapšu* | 0,6 | 0,6 | 0,00 | 0,60 | 0,00 | 5,40 |
| Citroni | 1,33 | 0,6\* | 0,00 | 0,00 | 0,05 | 0,22 |
| Sāls | 0,6 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Vistas fileja | 10,11 | 9,6/8\*\* | 1,98 | 0,31 | 0,04 | 10,85 |
| Ūdens | - | 94 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Krējums, *skābais*, 25% | 5 | 5 | 0,13 | 1,25 | 0,14 | 12,31 |
| **Iznākums** | **-** | **125/8/5** | 2,92 | 2,30 | 7,00 | 59,33 |

\* citrona sula

\*\* produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Z8 (3-6g)** | **Dārzeņu zupa ar vistas fileju un krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Kartupeļi | 54,7 | 41 | 0,82 | 0,12 | 7,09 | 31,98 |
| Burkāni | 7,5 | 6 | 0,05 | 0,02 | 0,54 | 2,28 |
| Sīpoli | 3,5 | 3 | 0,05 | 0,01 | 0,30 | 1,38 |
| Pētersīļu zaļumi | 0,94 | 0,8 | 0,03 | 0,01 | 0,06 | 0,39 |
| Ķiploki | 0,6 | 0,5 | 0,03 | 0,00 | 0,17 | 0,80 |
| Eļļa, rapšu | 0,7 | 0,7 | 0,00 | 0,70 | 0,00 | 6,30 |
| Citroni | 1,56 | 0,7\* | 0,00 | 0,00 | 0,06 | 0,26 |
| Sāls | 0,36 | 0,36 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Vistas fileja | 12,11 | 11,5/10\*\* | 2,37 | 0,37 | 0,05 | 13,00 |
| Ūdens | - | 113 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Krējums, skābais, 25% | 6 | 6 | 0,16 | 1,50 | 0,16 | 14,77 |
| **Iznākums** | **-** | **150/10/6** | 3,51 | 2,74 | 8,43 | 71,16 |

\* citrona sula

\*\* produkta svars pēc siltapstrādes

**Gatavošana**:

* Burkānus un kartupeļus mazgā, mizo, skalo, sagriež kubiņos.
* Ķiplokus, sīpolus notīra, noskalo, sasmalcina.
* Pētersīļu zaļumus noskalo, nosusina, sasmalcina.
* Vistas fileju mazgā, attīra, sagriež kubiņos (1,5 x 1,5cm).
* Citronus mazgā, pārgriež, izspiež sulu. Citrona sulu samaisa ar sāli, ķiplokiem, pētersīļu zaļumiem, samaisa ar vistas fileju.
* Katliņā uzkarsē eļļu, izkarsē burkānus, sīpolus (110 - 120°C), pielej uzvārītu ūdeni, pieliek kartupeļus un vāra.
* Pēc laika pievieno vistas fileju, vāra vēl 5-7 min. Notur 10 min.
* Zupu pasniedz karstu (60 -65ºC) ar skābo krējumu.
* Ja zupu jāuzglabā, tad to uzglabā marmītā virs 63°C, ne ilgāk kā 3 stundas.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Z9 (1-2g)** | **Piena zupa ar makaroniem** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Piens, 2.5% | 121 | 121 | 3,41 | 3,03 | 5,72 | 63,77 |
| Ūdens | - | 30 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Makaroni | 17,3 | 17,3 | 2,13 | 0,31 | 13,08 | 63,32 |
| Sāls | 0,23 | 0,23 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Cukurs | 1,5 | 1,5 | 0,00 | 0,00 | 1,50 | 6,09 |
| Sviests, 82,5% | 2 | 2 | 0,01 | 1,65 | 0,00 | 14,96 |
| **Iznākums** | **-** | **150** | 5,55 | 4,99 | 20,30 | 148,14 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Z9 (3-6g)** | **Piena zupa ar makaroniem** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Piens, 2.5% | 161 | 161 | 4,54 | 4,03 | 7,62 | 84,85 |
| Ūdens | - | 40 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Makaroni | 23 | 23 | 2,83 | 0,41 | 17,39 | 84,18 |
| Sāls | 0,3 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Cukurs | 2 | 2 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 8,12 |
| Sviests, 82,5% | 2,7 | 2,7 | 0,01 | 2,23 | 0,00 | 20,20 |
| **Iznākums** | **-** | **200** | 7,38 | 6,67 | 27,00 | 197,34 |

**Gatavošana**:

* Verdošā ūdenī liek makaronus, sāli, cukuru un vāra 5-10 min. Tad pielej karstu pienu, uzvāra, pieliek sviestu.
* Zupu pasniedz karstu (60 -65ºC).
* Ja zupu jāuzglabā, tad to uzglabā marmītā virs 63°C, ne ilgāk kā 3 stundas.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Z10 (1-2g)** | **Skābeņu zupa (ar vistas gaļu) ar krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Vistas gaļa, *šķiņķīši bez kauliem, ādas* | 11 | 11 | 2,12 | 0,63 | 0,00 | 14,19 |
| Skābenes, *kons.* | 15,6 | 15,6 | 0,22 | 0,00 | 0,41 | 2,90 |
| Kartupeļi | 47,1 | 33 | 0,66 | 0,10 | 5,71 | 25,74 |
| Burkāni | 12,5 | 10 | 0,08 | 0,04 | 0,90 | 3,80 |
| Sīpoli | 3,5 | 3 | 0,05 | 0,01 | 0,30 | 1,38 |
| Eļļa, *rapšu* | 0,6 | 0,6 | 0,00 | 0,60 | 0,00 | 5,40 |
| Ūdens | - | 81 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sāls | 0,3 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Auzu pārslas | 3 | 3 | 0,399 | 0,201 | 2,049 | 11,04 |
| Krējums, *skābais*, 25% | 5 | 5 | 0,13 | 1,25 | 0,14 | 12,31 |
| **Iznākums** | **-** | **125/5** | 3,66 | 2,83 | 9,50 | 76,76 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Z10 (3-6g)** | **Skābeņu zupa (ar vistas gaļu) ar krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Vistas gaļa, *šķiņķīši bez kauliem, ādas* | 13,8 | 13,8 | 2,65 | 0,78 | 0,00 | 17,74 |
| Skābenes, *kons.* | 19,5 | 19,5 | 0,27 | 0,00 | 0,51 | 3,63 |
| Kartupeļi | 55 | 41,3 | 0,83 | 0,12 | 7,14 | 32,18 |
| Burkāni | 15,6 | 12,5 | 0,10 | 0,05 | 1,13 | 4,75 |
| Sīpoli | 4,5 | 3,8 | 0,06 | 0,01 | 0,38 | 1,75 |
| Eļļa, *rapšu* | 0,75 | 0,75 | 0,00 | 0,75 | 0,00 | 6,75 |
| Ūdens | - | 100 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sāls | 0,4 | 0,4 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Auzu pārslas | 4 | 4 | 0,532 | 0,268 | 2,732 | 14,72 |
| Krējums, *skābais*, 25% | 7 | 7 | 0,18 | 1,75 | 0,19 | 17,23 |
| **Iznākums** | **-** | **150/7** | 4,63 | 3,74 | 12,07 | 98,74 |

**Gatavošana**:

* Vistas šķiņķus nomazgā liek vārīties verdošā ūdenī, strauji uzvāra, samazina siltumu (95-98°C), pieliek nedaudz svaigus burkānus un lēni vāra, kamēr gaļa mīksta, daļu zupai paredzētā sāls pieliek, kad gaļa pusmīksta. Gatavu gaļu izņem no buljona, padzesē, gaļu sagriež mazos gabaliņos, uzlej verdošu buljonu, uzvāra un uzglabā līdz pasniegšanai.
* Sīpolus notīra, noskalo, sīki sagriež.
* Kartupeļus nomazgā, nomizo, noskalo, sagriež kubiņos vai stienīšos.
* Burkānus nomazgā, nomizo, noskalo, sagriež kubiņos vai sarīvē.
* Uzkarsē eļļu, pievieno sasmalcinātos sīpolus un atlikušos burkānus un turpina izkarsēt, līdz sīpoli caurspīdīgi, bet burkāni iekrāso eļļu oranžīgu.
* Verdošā buljonā liek vārīties kartupeļus un vāra apm. 7 - 10 min, pievieno izkarsētos burkānus un sīpolus, auzu pārslas, sāli un vāra vēl 5 – 7 min, kamēr visas sastāvdaļas mīkstas.
* Pievieno vārīto gaļu, skābenes, uzvāra.
* Tad siltumu izslēdz, katlam uzliek vāku un notur 10 – 15 min., lai zupa ievelkas.
* Zupu pasniedz karstu (60 -65ºC) ar krējumu.
* Ja zupu jāuzglabā, tad to uzglabā marmītā virs 63°C, ne ilgāk kā 3 stundas.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Z11 (1-2g)** | **Svaigu kāpostu zupa ar gaļu un krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Cūkgaļa, *lāpst.* | 23,5 | 20/12\* | 3,38 | 3,20 | 0,00 | 42,00 |
| Kāposti | 20,6 | 16,5 | 0,20 | 0,03 | 1,20 | 5,28 |
| Burkāni | 5 | 4 | 0,03 | 0,02 | 0,36 | 1,52 |
| Sīpoli | 5,3 | 4,5 | 0,07 | 0,01 | 0,45 | 2,07 |
| Eļļa, *rapšu* | 1,5 | 1,5 | 0,00 | 1,50 | 0,00 | 13,5 |
| Kartupeļi | 41,4 | 29 | 0,58 | 0,09 | 5,02 | 22,62 |
| Ūdens | - | 74 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sāls | 0,3 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Krējums, *skābais,* 25% | 5 | 5 | 0,13 | 1,25 | 0,14 | 12,31 |
| **Iznākums** | **-** | **125/12/5** | 4,39 | 6,10 | 7,17 | 99,30 |

\*- vārīta produkta svars

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Z11 (3-6g)** | **Svaigu kāpostu zupa ar gaļu un krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Cūkgaļa, *lāpst.* | 28,2 | 24/14\* | 4,06 | 3,84 | 0,00 | 50,4 |
| Kāposti | 25 | 20 | 0,24 | 0,04 | 1,46 | 6,40 |
| Burkāni | 6 | 4,8 | 0,04 | 0,02 | 0,43 | 1,82 |
| Sīpoli | 6,4 | 5,4 | 0,09 | 0,02 | 0,54 | 2,48 |
| Eļļa, *rapšu* | 1,8 | 1,8 | 0,00 | 1,80 | 0,00 | 16,20 |
| Kartupeļi | 46,67 | 35 | 0,70 | 0,11 | 6,06 | 27,30 |
| Ūdens | - | 89 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sāls | 0,36 | 0,36 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Krējums, *skābais,* 25% | 7 | 7 | 0,18 | 1,75 | 0,19 | 17,23 |
| **Iznākums** | **-** | **150/14/7** | 5,30 | 7,57 | 8,68 | 121,84 |

\*- vārīta produkta svars

**Gatavošana**:

* Kartupeļus, burkānus mazgā, mizo, skalo, sagriež kubiņos.
* Sīpolus notīra, noskalo, sagriež kubiņos.
* Kāpostiem noņem bojātās lapas, nomazgā, sagriež kvadrātiņos.
* Gaļu nomazgā, nogriež cīpslas, plēves. Gaļu liek vārīties verdošā ūdenī, strauji uzvāra, samazina siltumu, pieliek nedaudz sagrieztus burkānus, pētersīļu saknes un lēni vāra, kamēr gaļa mīksta. Daļu zupai paredzētā sāls pieliek, kad gaļa pusmīksta.
* Gatavu gaļu izņem no buljona, padzesē, sagriež mazos gabaliņos.
* Uzkarsē eļļu, pievieno sasmalcinātos sīpolus un burkānus un turpina izkarsēt, līdz sīpoli caurspīdīgi, bet burkāni iekrāso eļļu oranžīgu.
* Kāpostus liek vārīties verdošā buljonā, pavāra apm. 5 min., pievieno izkarsētos burkānus, pēc apm. 10 min. pievieno kartupeļus, kad uzvārās, pievieno sīpolus un vāra 12 – 15 min, kamēr dārzeņi mīksti.
* Apm. 5 min. pirms zupas gatavības, pievieno vārīto gaļu, atlikušo sāli, uzvāra, uzliek vāku un 10 – 15 minūtes ļauj zupai ievilkties.
* Zupu pasniedz karstu (60 -65ºC) ar krējumu.
* Ja zupu jāuzglabā, tad to uzglabā marmītā virs 63°C, ne ilgāk kā 3 stundas.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Z12 (1-2g)** | **Kartupeļu zupa ar gaļas frikadelēm un krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Cūkgaļa, *lāpst.* | 20,0 | 17 | 2,87 | 2,72 | 0,00 | 35,70 |
| Ūdens | - | 3 |  |  |  |  |
| Sāls | 0,07 | 0,07 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| *Frikadeļu masa* | - | 20 |  |  |  |  |
| Kartupeļi | 33,3 | 25 | 0,50 | 0,08 | 4,33 | 19,50 |
| Burkāni | 5 | 4 | 0,03 | 0,02 | 0,36 | 1,52 |
| Sīpoli | 5,2 | 4,4 | 0,07 | 0,01 | 0,44 | 2,02 |
| Eļļa, *rapšu* | 1,5 | 1,5 | 0,00 | 1,50 | 0,00 | 13,50 |
| Ūdens | - | 125 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sāls | 0,25 | 0,25 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Krējums, *skābais, 25*% | 5 | 5 | 0,13 | 1,25 | 0,14 | 12,31 |
| Pētersīļu zaļumi | 0,49 | 0,42 | 0,02 | 0,01 | 0,03 | 0,21 |
| **Iznākums** | **-** | **125/15/5** | 3,62 | 5,58 | 5,29 | 84,76 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Z12 (3-6g)** | **Kartupeļu zupa ar gaļas frikadelēm un krējumu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Cūkgaļa, lāpst. | 24,0 | 20,4 | 3,45 | 3,26 | 0,00 | 42,84 |
| Ūdens | - | 3,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sāls | 0,08 | 0,08 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| *Frikadeļu masa* | - | 24 |  |  |  |  |
| Kartupeļi | 40,00 | 30 | 0,60 | 0,09 | 5,19 | 23,4 |
| Burkāni | 6,00 | 4,8 | 0,04 | 0,02 | 0,43 | 1,824 |
| Sīpoli | 6,2 | 5,3 | 0,08 | 0,02 | 0,53 | 2,438 |
| Eļļa, rapšu | 1,8 | 1,8 | 0,00 | 1,80 | 0,00 | 16,2 |
| Sāls | 0,3 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| Krējums, skābais, 25% | 7 | 7 | 0,18 | 1,75 | 0,19 | 17,23 |
| Pētersīļu zaļumi | 0,59 | 0,5 | 0,02 | 0,01 | 0,04 | 0,245 |
| **Iznākums** | **-** | **150/18/7** | 4,37 | 6,95 | 6,38 | 104,18 |

**Gatavošana**:

* Kartupeļus, burkānus mazgā, mizo, skalo, sagriež kubiņos.
* Sīpolus notīra, noskalo, sagriež kubiņos.
* Gaļu nomazgā, nogriež cīpslas, plēves, sagriež gabalos, samaļ divas reizes.
* Maltai gaļai pievieno sāli, aukstu ūdeni un masu kārtīgi sastrādā.
* Masu sadala vienādās daļās (2 – 4 frikadeles porcijā), saveļ apaļas lodītes, liek viegli pasālītā verdošā ūdenī, vāra 10 – 15 min. un līdz pasniegšanai uzglabā buljonā, kurā tās vārītas.
* Sīpolus, burkānus viegli izkarsē eļļā.
* Verdošā buljonā liek izkarsētos burkānus, vāra apm. 10 min., pievieno kartupeļus, vāra apm. 10 min., tad pievieno sīpolus, sāli, vāra vēl 5 min., siltumu izslēdz, uzliek katlam vāku un notur 10 – 15 min., lai zupa ievelkas.
* Zupu pasniedz karstu (60 -65ºC). Pasniedzot šķīvī liek frikadeles, uzlej zupu, uzliek krējumu.
* Ja zupu jāuzglabā, tad to uzglabā marmītā virs 63°C, ne ilgāk kā 3 stundas.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Z13 (1-2g)** | **Vistas gaļas zupa ar nūdelēm** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Vistas gaļa, *šķiņķi,*  *bez kauliem, ādas* | 12,22 | 11/8\* | 2,12 | 0,63 | 0,00 | 14,19 |
| Nūdeles | 7,5 | 7,5 | 0,90 | 0,08 | 5,63 | 26,78 |
| Kartupeļi | 35,71 | 25 | 0,50 | 0,08 | 4,33 | 19,50 |
| Burkāni | 4,8 | 3,8 | 0,03 | 0,02 | 0,34 | 1,44 |
| Sīpoli | 5,2 | 4,4 | 0,07 | 0,01 | 0,44 | 2,02 |
| Eļļa, *rapšu* | 1,6 | 1,6 | 0,00 | 1,60 | 0,00 | 14,40 |
| Ūdens | - | 100 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sāls | 0,3 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Zaļumi, *pētersīļu* | 0,35 | 0,3 | 0,01 | 0,00 | 0,02 | 0,147 |
| **Iznākums** | **-** | **125** | 3,63 | 2,41 | 10,76 | 78,48 |

\* produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Z13 (3-6g)** | **Vistas gaļas zupa ar nūdelēm** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Uzturvielas, g** | | | **Enerģ. vērt., kcal** |
| **Bruto** | **Neto** | **Olb.v.** | **Tauki** | **Ogļh.** |
| Vistas gaļa, šķiņķīši bez kauliem, ādas | 13,89 | 13,2/9,6\* | 2,55 | 0,75 | 0,00 | 17,028 |
| Nūdeles | 9 | 9 | 1,08 | 0,09 | 6,75 | 32,13 |
| Kartupeļi | 40 | 30 | 0,60 | 0,09 | 5,19 | 23,4 |
| Burkāni | 5,75 | 4,6 | 0,04 | 0,02 | 0,41 | 1,748 |
| Sīpoli | 6,2 | 5,3 | 0,08 | 0,02 | 0,53 | 2,438 |
| Eļļa, rapšu | 1,9 | 1,9 | 0,00 | 1,90 | 0,00 | 17,1 |
| Ūdens | - | 120 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| Sāls | 0,36 | 0,36 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0 |
| Zaļumi, pētersīļi | 0,42 | 0,36 | 0,01 | 0,00 | 0,03 | 0,1764 |
| **Iznākums** | **-** | **150** | 4,36 | 2,87 | 12,91 | 94,02 |

\* produkta svars pēc siltapstrādes

**Gatavošana**:

* Gaļu nomazgā.
* Sīpolus notīra, noskalo, sīki sagriež.
* Kartupeļus nomazgā, nomizo, noskalo, sagriež kubiņos vai stienīšos.
* Pētersīļu zaļumus šķiro, skalo, nosusina, sasmalcina.
* Burkānus nomazgā, nomizo, noskalo, sagriež kubiņos vai sarīvē.
* Vistas šķiņķus liek vārīties verdošā ūdenī, strauji uzvāra, samazina siltumu, pieliek nedaudz svaigus burkānus un lēni vāra, kamēr gaļa mīksta, daļu zupai paredzētā sāls pieliek, kad gaļa pusmīksta.
* Gatavu gaļu izņem no buljona, padzesē, gaļu sagriež mazos gabaliņos, uzlej verdošu buljonu, uzvāra un uzglabā līdz pasniegšanai.
* Uzkarsē eļļu, pievieno sasmalcinātos sīpolus un atlikušos burkānus un turpina izkarsēt, līdz sīpoli caurspīdīgi, bet burkāni iekrāso eļļu oranžīgu.
* Verdošā buljonā liek vārīties kartupeļus un vāra apm. 7 - 10 min, pievieno izkarsētos burkānus un sīpolus, nūdeles, sāli, vārīto gaļu un vāra vēl 5 – 7 min, kamēr visas sastāvdaļas mīkstas. Tad siltumu izslēdz, katlam uzliek vāku un notur 10 – 15 min, lai zupa ievelkas.
* Zupu pasniedz 60 - 65°C. Pasniedzot šķīvī lej zupu, pārkaisa zaļumus.
* Ja zupu jāuzglabā, tad to uzglabā marmītā virs 63°C, ne ilgāk kā 3 stundas.

Komisijas priekšsēdētāja p.i. K.Graudumniece

Graudumniece 67026892