

Rec. Nr: BP - 01	4 graudu biezputra ar ievārījumu un sviestu			
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto
4 graudu pārslas	30	30	40	40
Piens 2%	70	70	90	90
Cukurs	2	2	2	2
Ievārījums aveņu	10	9.9	15	14.85
Ūdens	40	40	50	50
Sviests	10	10	10	10
Iznākums	-	130/10/10	-	180/15/10

Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> • Ūdenim pievieno cukuru, pusi no piena, uzvāra. Pievieno pārslas, vāra apmaisot apmēram 3-5 minūtes, kamēr ūdens uzsūks. • Putrai pievieno verdošu atlikušo pienu, samaisa, turpina briedināt 95 - 98°C apmēram 5 minūtes. • Izslēdz sildvirsmu, uzliek katlam vāku un ļauj putrai 15 minūtes piebriest.
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> • Pasniedz 60-65°C temperatūrā ar sviestu un ievārījumu. • Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63°C.

Rec. Nr: BP - 02	Auzu biezputra ar āboliem, dzērveņu ievārījumu un sviestu			
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Auzu pārslas pilngraudu	30	30	40	40
Piens 2%	60	60	80	80
Āboli	10	7.3	20	14.6
Cukurs	5	5	5	5
Kanēlis	0.15	0.15	0.25	0.25
Ūdens	45	45	50	50
Sviests	7	7	10	10
Ievārījums dzērveņu	10	10	15	15
Iznākums	-	130/10/10	-	180/15/10

Pirmapstrāde	<ul style="list-style-type: none"> • Ābolus mazgā, mizo, izgriež serdi un sarīvē.
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> • Ūdenim pievieno cukuru, pusi no piena, uzvāra. Pievieno rīvētos ābolus, pārslas un kanēli, vāra apmaisot apmēram 3-5 minūtes, kamēr ūdens uzsūks. • Putrai pievieno verdošu atlikušo pienu, samaisa, turpina briedināt 95 - 98°C apmēram 5 minūtes.

	<ul style="list-style-type: none"> Izslēdz sildvirsmu, uzliek katlam vāku un ļauj putrai 15 minūtes piebriest.
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> Pasniedz 60-65°C temperatūrā ar sviestu un dzērveņu ievārījumu. Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63°C.

Rec. Nr: BP - 03	5 graudu putra ar linsēklām, ķirbi un sviestu			
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto
5-graudu pārslas	25	25	40	40
Piens 2%	70	70	80	80
Ķirbji	15	10.5	30	21
Linsēklas	3	3	7	7
Sāls	0.15	0.15	0.25	0.25
Sviests	10	10	10	10
Ūdens	40	40	50	50
Iznākums	-	130/10	-	180/10

Pirmapstrāde	<ul style="list-style-type: none"> Ķirbi mazgā, mizo, izgriež sēklotni un sarīvē.
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> Ūdenim pievieno sāli, pusi no piena, uzvāra. Pievieno pārslas, linsēklas un sarīvētu ķirbi, vāra apmaisot apmēram 3-5 minūtes, kamēr ūdens uzsūks. Putrai pievieno verdošu atlikušo pienu, samaisa, turpina briedināt 95 - 98°C apmēram 5 minūtes. Izslēdz sildvirsmu, uzliek katlam vāku un ļauj putrai 15 minūtes piebriest.
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> Pasniedz 60-65°C temperatūrā ar sviestu. Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63°C.

Rec. Nr: BP - 04	Prosas biezputra ar ķirbi, sviestu un ievārījumu			
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Prosa	25	25	35	35
Piens 2%	85	85	90	90
Ķirbji	20	14	30	21
Cukurs	4	4	7	7
Sviests	10	10	10	10

Vanilīna cukurs	0.1	0.1	0.2	0.2
Ūdens	20	20	50	50
Ievārījums ogu	10	10	15	15
Iznākums	-	130/15/15	-	180/10/15

Pirmapstrāde	<ul style="list-style-type: none"> • Ķirbi mazgā, mizo, izgriež sēklotni un sarīvē. • Prosu rūpīgi noskalo karstā ūdenī. Prosu pirms vārīšanas nedaudz apgrauzdē krāsnī vai apacept uz pannas sviestā vai eļļā.
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> • Ūdenim pievieno pusi no piena, vaniļas cukuru un cukuru, uzvāra. Pievieno rīvēto ķirbi, prosu, vāra apmaisot apmēram 3-5 minūtes, kamēr ūdens uzsūks. • Putrai pievieno verdošu atlikušo pienu, samaisa, turpina briedināt 95 - 98°C apmēram 5 minūtes. • Izslēdz sildvirsmu, uzliek katlam vāku un ļauj putrai 20-30 minūtes piebriest.
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> • Pasniedz 60-65°C temperatūrā ar sviestu un ievārījumu. • Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63°C.

Rec. Nr: BP - 05	Miežu biezputra ar sviestu/ ar sēkliņām			
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Miežu pārslas	30	30	40	40
Piens 2%	80	80	110	110
Burkāni	7	5.25	10	7.5
Sāls	0.2	0.2	0.3	0.3
Dilles kaltētas	0.1	0.1	0.2	0.2
Sviests	10	10	5	5
Saulespuķu sēklas	-	-	2	2
Sezama sēklas	-	-	2	2
Ķirbju sēklas	-	-	1	1
Ūdens	40	40	40	40
Iznākums	-	130/10	-	180/5

Pirmapstrāde	<ul style="list-style-type: none"> • Burkānus mazgā, mizo, noskalo, sarīvē.
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> • Ūdenim pievieno sāli, uzvāra. Pievieno rīvētos burkānus, pārslas, sezama un ķirbju sēklas, kaltētas dilles, vāra apmaisot apmēram 3-5 minūtes, kamēr ūdens uzsūks. • Putrai pievieno verdošu pienu, samaisa, turpina briedināt 95 - 98°C apmēram 5 minūtes.

	<ul style="list-style-type: none"> Izslēdz sildvirsmu, uzliek katlam vāku un ļauj putrai 15 minūtes piebriest.
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> Pasniedz 60-65°C temperatūrā ar sviestu. Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63°C.

Rec. Nr: BR - 01	Olu kultenis ar šampinjoniem			
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1000 g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Olas	55	49.5	550	495
Piens 2%	30	30	300	300
Šampinjoni	15	10.5	150	105
Kabači / cukini	15	9.75	150	98
Garšviela garšaugi bez sāls	0.1	0.1	1	1
Sāls	0.25	0.25	3	3
Eļļa rapšu	2	2	20	20
Iznākums	-	100	-	1000

Pirmapstrāde	<ul style="list-style-type: none"> Olas noskalo, pārsit un atdala no čaumalas. Kabačus/cukini nomazgā un sagriež kubiņos. Šampinjonus nomazgā un sagriež šķēlītēs.
Ēdiena gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> Olas sakuļ ar pienu, sāli un garšvielām. Uz pannas sakarsē eļļu (120-130°C) un apcep kabačus/cukini un šampinjonus līdz tiem sāk atdalīties sula. Lej klāt olu masu un maisot karsē, līdz olu masa sarecējusi.
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> Pasniedz 60-65°C temperatūrā. Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63°C. Pasniedzot var pārkaisīt ar smalki sakapātām dillēm.

Rec. Nr: BR - 02	Omlete ar dārzeņiem			
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Olas	35	31.5	40	36
Piens 2%	15	15	15	15
Sīpoli	8	6.64	8	6.64
Zirnīši zaļie, konservēti	8	8	8	8
Spināti	1.5	1.05	2.5	1.75
Pipari malti	0.1	0.1	0.2	0.2
Sāls	0.3	0.3	0.3	0.3
Eļļa rapšu	3	3	3	3
Iznākums	-	60	-	70

Pirmapstrāde	<ul style="list-style-type: none"> • Olas noskalo, pārsit, atdala no čaumalas. • Sīpolus nomizo, noskalo un smalki sagriež. • Spinātus noskalo, nosusina un saplūkā vai sagriež. • Zaļo zirnišu kārbas nomazgā, atvāko, nolej konservējošo šķidrumu.
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> • Olas sakul ar pienu, sāli un maltiem pipariem. • Uz pannas uzkarsē eļļu (120-130°C), pievieno sīpolus un apcep līdz tie caurspīdīgi, tad pievieno spinātus un vēl nedaudz izkarsē. Pievieno zirnišus. • Olu–piena maisījumā iejauc sagatavotās piedevas, masu lej ietaukotā cepešpannā un cepeškrāsnī sacep (180-200°C) 10-15 min līdz virsa ir brūna.
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> • Omleti sadala porciju gabalos. Pasniedz 60-65°C temperatūrā. • Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63°C.

Rec. Nr: BR - 03	Kliju karstmaizes ar sieru un tomātu			
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Kliju maize	42	42	42	42
Sviests	3	3	6	6
Siers Krievijas	17	16.25	20	19
Tomāti	25	24	25	24
Iznākums	-	80	-	90

Pirmapstrāde	<ul style="list-style-type: none"> • Nomazgā, izgriež kātiņa vietu un sagriež ripiņās vai kubiņos tomātus.
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> • Sarīvē sieru. • Maizes šķēles apziež ar sviestu, uzliek tomātus un pārber ar rīvēto sieru. • Cep cepeškrāsnī, 180°C 10-15 min
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> • Liek uz porciju šķīvja, pasniedz karstu (60 – 70°C). • Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabā marmītā (virs 63 °C) līdz 2 stundām.