

**Vispārējās izglītības iestādes ēdienreīžu receptūras 1. – 4. klašu izglītojamiem
ar ārsta apstiprinātu diagnozi celiakija**

Piedevas

Rec. Nr: M-01	<i>Rudzu maīze bez glutēna 30 g</i>					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g					
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Rudzu maīze bez glutēna	30,00	30,00				
Iznākums	30,00	30,00	-		-	
Pirmapstrāde						
Ēdienu gatavošana						
Pasniegšana						

Rec. Nr: M-02	<i>Graudu maīze bez glutēna 30 g</i>					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g					
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Graudu maīze bez glutēna	30,00	30,00				
Iznākums	30,00	30,00	-		-	
Pirmapstrāde						
Ēdienu gatavošana						
Pasniegšana						

**Vispārējās izglītības iestādes ēdienreīzu receptūras 1. – 4. klašu izglītojamiem
ar ārsta apstiprinātu diagnozi celiakija**

Piedevas

Rec. Nr: PPI-01	<i>Kartupeļu-puķkāpostu biezenis 190 g</i>					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g					
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Kartupeļi	141,84	106,38				
Sviests 82%	10,00	10,00				
Piens 2,5%	10,00	10,00				
Puķkāposts	111,11	77,78				
Jūras sāls, jodēta	0,30	0,30				
Iznākums	273,25	204,46	-		-	
Pirmapstrāde	Kartupeļus nomazgā, nomizo, noskalo un sagriež gabaliņos. Puķkāpostu nomazgā un sagriež gabaliņos.					
Ēdienu gatavošana	Katlā uzvāra ūdeni un liek tajā sagrieztos kartupeļus, vāra 10–15 minūtes. Pievieno ziedkāpostus un sāli, vāra vēl 10–15 minūtes. Kad dārzeņi gatavi, šķidrumu nokāš, pievieno uzkarstētu pienu (80 °C), sviestu un visu sastampā ar stampiņu vai sablenderē, lai veidotos viendabīga masa. Maisot uzkarstē līdz 100 °C.					
Pasniegšana	Pasniedz porcionētu 60–65 °C temperatūrā. Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks marmītā ir līdz 2 stundām 63–65 °C temperatūrā.					

**Vispārējās izglītības iestādes ēdienreīzu receptūras 1. – 4. klašu izglītojamiem
ar ārsta apstiprinātu diagnozi celiakija**

Piedevas

Rec. Nr: PPI-02	<i>Kartupeļu-burkānu biezenis 115 g</i>					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g					
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Kartupeļi	106,38	79,79				
Piens 2,5%	18,00	18,00				
Sviests 82%	4,00	4,00				
Burkāni	24,46	19,57				
Jūras sāls, jodēta	0,30	0,30				
Iznākums	153,14	121,66	-		-	
Pirmapstrāde	Kartupeļus nomazgā, nomizo, noskalo un sagriež gabaliņos. Burkānus nomazgā, nomizo, noskalo un sagriež gabaliņos.					
Ēdienu gatavošana	Katlā uzvāra ūdeni un tajā liek sagrieztos burkānus. Vāra 15–20 minūtes. Pievieno kartupeļus un sāli, vāra vēl 20–25 minūtes. Kad dārzeņi gatavi, šķidrumu nokāš, pievieno uzkarsetu pienu (80 °C), sviestu un visu sastampā ar stampiņu vai sablenderē, lai veidojas viendabīga masa. Maisot uzkarsetē līdz 100 °C.					
Pasniegšana	Pasniedz porcionētu 60–65 °C temperatūrā. Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks marmītā ir līdz 2 stundām 63–65 °C temperatūrā.					

**Vispārējās izglītības iestādes ēdienreīžu receptūras 1. – 4. klašu izglītojamiem
ar ārsta apstiprinātu diagnozi celiakija**

Piedevas

Rec. Nr: PPI-03	<i>Kartupeļu-spinātu biezenis 150 g</i>					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g					
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Kartupeļi	136,17	102,13				
Sviests 82%	5,00	5,00				
Piens 2,5%	23,00	23,00				
Spināti	69,33	52,00				
Jūras sāls, jodēta	0,30	0,30				
Iznākums	233,80	182,43	-		-	
Pirmapstrāde	Kartupeļus nomazgā, nomizo, noskalo un sagriež gabaliņos. Spinātus nomazgā un sagriež.					
Ēdienu gatavošana	Katlā uzvāra ūdeni un tajā liek sagrieztos kartupeļus, pievieno sāli. Vāra 20–25 minūtes. Spinātus liek katlā, pievieno nedaudz ūdens un sautē 5–10 minūtes līdz gatavi. Izsautētos spinātus sablendē. Izvārtītos kartupeļus nokāš un sastampā. Pievieno uzkarstētu pienu (80 °C), sviestu un sablendētos spinātus. Visu sajauc viendabīgā masā.					
Pasniegšana	Pasniedz porcionētu 60–65 °C temperatūrā. Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks marmītā ir līdz 2 stundām 63–65 °C temperatūrā.					

Rec. Nr: PPI-04	<i>Vārīti griķi 100 g</i>					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g					
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Griķu putraimi	47,60	47,60				
Ūdens	71,00	71,00				
Jūras sāls, jodēta	0,10	0,10				
Iznākums	118,70	118,70	-		-	
Pirmapstrāde						
Ēdienu gatavošana	Katliņā uzvāra ūdeni un verdošā ber iekšā griķu putraimus. Pievieno sāli un vāra uz lēnas uguns apmēram 20–25 minūtes. Vārīšanas temperatūra 100 °C. Noņem no plīts un atstāj siltumā uz 5 minūtēm, lai putraimi uzbriest.					
Pasniegšana	Pasniedz porcionētu 60–65 °C temperatūrā. Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks marmītā ir līdz 2 stundām 63–65 °C temperatūrā.					

**Vispārējās izglītības iestādes ēdienreīžu receptūras 1. – 4. klašu izglītojamiem
ar ārsta apstiprinātu diagnozi celiakija**

Piedevas

Rec. Nr: PPI-05	<i>Krāsni cepti kartupeļi 84 g</i>					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g					
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Kartupeļi	113,48	85,11				
Eļļa	4,00	4,00				
Jūras sāls, jodēta	0,20	0,20				
Iznākums	117,68	89,31	-		-	
Pirmapstrāde	Kartupeļus nomazgā, nomizo, noskalo un sagriež daiviņās.					
Ēdienu gatavošana	Sagrieztos kartupeļus apslaka ar eļļu un pievieno sāli. Kartupeļus cep cepeškrāsnī 200 °C temperatūrā, līdz tie iegūst zeltaini brūnu nokrāsu.					
Pasniegšana	Pasniedz porcionētu 60–65 °C temperatūrā. Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks marmītā ir līdz 2 stundām 63–65 °C temperatūrā.					