

**Pirmskolas izglītības iestādes ēdienreīžu receptūras
izglītojamiem vecuma grupā 3 – 6 gadi**

Konditoreja

Rec. Nr: BR-03	<i>Rudzu pilngraudu mašins ar rozīnēm 80 g</i>					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g					
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Rudzu pilngraudu milti	35,00	33,50				
Cukurs	5,00	5,00				
Sviests 82%	10,00	9,98				
Olas	10,00	9,50				
Piens 2,5%	18,00	18,00				
Cepamais pulveris	5,00	5,00				
Rozīnes	12,00	12,00				
Iznākums	95,00	92,98	-		-	
Pirmapstrāde	Rozīnes aplej ar karstu ūdeni un nedaudz izmērcē, pēc tam noskalo un nosusina. Sviestu tur istabas temperatūrā, lai tas ir mīksts mīklas gatavošanai. Olas nomazgā un atdala no čaumalām.					
Ēdienu gatavošana	Sajauc mīklu – pienu sakuļ ar olām, pievieno cukuru un cepamo pulveri, visu sakuļ. Mīklai pievieno miltus un mīkstu sviestu. Mīklu samīca. Pievieno izmērcētās rozīnes, visu samīca. Mīklu pilda formiņās un cep pie temperatūras 180 °C, aptuveni 20 minūtes. Izceptos mašinus izņem no krāsns un atdzesē. Mašinus izņem no formiņām un pasniedz uzliktus uz šķīvīša.					
Pasniegšana	Uzglabā 8 stundas pie temperatūras 20 – 23 °C					

**Pirmskolas izglītības iestādes ēdienreīžu receptūras
izglītojamiem vecuma grupā 3 – 6 gadi**

Konditoreja

Rec. Nr: DS-02	<i>Banānu, auzu pārslu un šokolādes kūksiņš 65 g</i>					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g					
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Banāni	43,00	28,70				
Auzu pārslas	20,00	20,00				
Olas	12,00	12,00				
Bezpiedevu jogurts	28,00	28,00				
Sāls, rupjais	0,10	0,10				
Cepamais pulveris	3,00	3,00				
Šokolāde, tumšā	2,00	2,00				
Iznākums	108,10	93,80	-		-	
Pirmapstrāde	Banānus nomazgā, nomizo, sagriež smalkos gabaliņos. Olas nomazgā un atdala no čaumalām. Šokolādi sarīvē uz rupjās rīves.					
Ēdienu gatavošana	Blenderī sablenderē auzu pārslas, banānus, olas, bezpiedevu jogurtu, šķipsnu sāls un cepamo pulveri. Visu blenderē līdz veidojas viendabīga masa. Masu saformē cepamās formiņās un katrā no tām uzber šokolādes skaidiņas. Liek uzkarstētā cepeškrāsnī 200 °C, cep 15 – 20 minūtes. Atdzesē un izņem no formiņām.					
Pasniegšana	Pasniedzot kūksiņu uzliek uz šķīvja. Uzglabā līdz 8 stundām pie temperatūras 20 – 25 °C.					