

"Kas burciņai vēderā?"



Nīkrāces pamatskolas 8. klases skolēni konkursā "Šodien laukos" veikuši jau 7. uzdevumu. Uzdevuma tēma bija "Kas burciņai vēderā?", kuru veicot varēja izvēlēties, kādu interesantu marinējumu, ievārījumu, kompotu, skābējumu vai arī žāvējumu pagatavošanu garajiem ziemas vakariem. Savam izvēlētajam darbiņam bija jāizveido arī foto recepte. 8. klases skolēni kopā ar audzinātāju izdomāja, ka gatavos dārzeņu marinējumu. Lai darbiņš būtu interesantāks, padoms tika lūgts ēdināšanas speciālistei, skolotājai Velgai Bartašus. Viņai patīk eksperimentēt ar dažādām garšām, un viņa var ieteikt ko interesantu, ko ikdienā tik bieži nelieto. Visi nonāca pie slēdziena, ka gatavos to mazo dārzeņu asortus, kuri skolas darbiniekiem un skolēniem rudenī vēl ir palikuši dārzā. Marinēšanu veica trīs puisi: Martins, Aigars un Roberts. Vispirms puisi veica dārzeņu pirmapstrādi. Skolotāja Velga parādīja, kā veic dārzeņu blanšēšanu. Burkā veidoja dārzeņu un garšaugu kompozīciju, pēc krāsām un dārzeņu lielumiem, pa vidu liekot samteņu ziedus. Puišiem parādīja un pastāstīja, kādas garšvielas jālieto, kā pareizi gatavot marinādi un cik ilgi ir jāpasterilizē burciņas. Pirmo burciņu pildīt palīdzēja skolotāja Velga, dodot dažādus norādījumus, bet pārējās jau paši pildīja ar lielu interesi un patīku. Tā kā Roberts izrādīja ļoti lielu interesi un cītīgi darbojās, tad arī marinējumam devām nosaukumu "Robīša gardumiņš". Mūsu radošo darbu fotografēja Aigars Sietiņš, un pēc viņa fotogrāfijām tika izveidota foto recepte. Liels paldies par palīdzību un interesantām idejām skolotājai Velgai Bartašus un Inetai Jensenai par burciņas interesanto noformējumu. RECEPTES "ROBĪŠA GARDUMIŅŠ" SASTĀVDAĻAS UN PAGATAVOŠANA Visas sastāvdaļas, kas ietilpst 2 litru marinējuma burciņā: sviesta

pupiņu pākstis, cūku pupas, mazie burkāni, sīpoliņi, ķiploki, tomātiņi dažādās krāsās, gurķīši, patisoni, kabacīši, cukīni, kā arī ziedkāposti, paprika, čilī piparu pākstītes (3 gab.), mārrutka sakne, diļļu ziedu čemuri, bazilika zariņi, sāls (2 ēdamkarotes), cukurs (6 ēdamkarotes), etiķis 9% (6 ēdamkarotes), ūdens (1 litrs), melno piparu graudiņi (14 gab.), sinepju graudiņi (1 ēdamkarote), smaržīgo piparu graudiņi (10 gab.), krustnagliņas (6 gab.), lauru lapas (3 gab.), samteņu ziedi (5 gab.).

Blanšējamie dārzeņi: cūku pupas, ziedkāposti, burkāni, sviesta pupiņu pākstītes, tomāti. Tomātus šoreiz neblanšēja, tos lika burkāns pēdējos, iedurot ar koka irbulīti pie kātiņa. Garšvielas: sāls, cukurs, etiķis 9%, diļļu ziedu čemuri, samtenes ziedi, mārrutku sakne, čilī piparu pākstis, lauru lapas, melno piparu graudi, smaržīgo piparu graudi, sinepju sēklu graudiņi, krustnagliņas. Dārzeņu pirmapstrāde: Visus dārzeņus un garšaugus nomazgā un notecina ūdeni. Notīra burkānus, sīpolus, ķiplokus, mārrutku sakni, izloba cūku pupas. Gurķiem, cukīni un kabačiem nogriež nedaudz galiņus. Ziedkāpostus sadala nelielos gabalos. Tomātus sadursta ar koka irbulīti pie kātiņa. Papriku sagriež nelielos gabalos. Patisonus var pārgriezt uz pusēm, lai labāk iegultu burkā. Blanšē dārzeņus: katlā ielej ūdeni, pievieno nedaudz sāls un uzvāra – kad ūdens sāk vārīties, tajā ievieto cūku pupas, burkānus, ziedkāpostus un sviesta pupiņu pākstis, nedaudz apvāra (3–5 minūtes). Katru dārzeni blanšē atsevišķi. Lai dārzeņi kļūtu kraukšķīgi tos strauji atdzesē aukstā ūdenī, vai ledus ūdenī. Kad dārzeņi sagatavoti, ņem tīru, izkarsētu 2 litru burku, kurā liek garšvielas un garšaugus. Pēc tam kārtām liek dārzeņus, lai veidotos skaists krāsu salikums. Pa vidu liek samteņu ziedus un burku pilda pilnu. Marināde: Marinādi gatavo šādi – uzvāra ūdeni, pieber sāli un cukuru, uzvāra, pielej etiķi 9% un ļauj uzvirt līdz pirmajam burbulim. Nedaudz padzisina un lej burkā uz dārzeņiem. Burkai uzliek sterilu vāciņu un liek pastērizēt 800°C 30–40 min. Pēc tam burku izņem no katla, aizvāko, apgriež ar vāku uz leju un atstāj stundu stāvēt. Tad burku apgriež ar vāciņu uz augšu un ļauj istabas temperatūrā atdzist. Otrā dienā to novieto vēsā vietā. Marinējums būs gatavs apmēram pēc mēneša. Teksts un foto: Nīkrāces pamatskolas 8. klases skolēni un audzinātāja