

Kulinārijas brīnumvakars Rudbāržos

29. marta vakarpusē Rudbāržos tikās Kulinārijas brīnumvakara interesenti. Šoreiz tika mainīta gan pasākuma forma, gan tikšanās vieta. Tagad mūs silti uzņēma O. Kalpaka Rudbāržu pamatskolas telpās. Pasākuma tēma bija ķirbju krēmzupa un saldajā ēdienā – banānu spilts. Visi ēdieni tika pagatavoti uz vietas. Apbrīnojami ātri izvārījās ķirbju zupa. Nepieciešamās satāvdaļas: ķirbis, burkāns, sīpoli, sāls, apceptas ķirbju sēklas un saldaiss krējums. Dārzenus izvāra nelielā ūdens daudzumā, tad tos sablenderē, pievieno sāli. Gatavo krēmzupu pasniedz karstu ar apceptām, lobītām ķirbju sēklām un saldo krējumu. Klāt var pieēst maizes grauzdiņus.

Dalībnieki atzina, ka šādu zupu ēd pirmo reizi, tā ir ātri un viegli pagatavojama, garšīga un ļoti sātīga.

Pārsteigums bija saldaiss ēdiens. Nepieciešams : banāni, saldējums, saldaiss krējums, mandeļu skaidiņas, svaigi sablenderētas skābenas ogas (šoreiz tās bija jāņogas). Banānus pārgriež uz pusēm, uzliek saldējuma lodītes, pievieno sablenderētas skābenas ogas, virsu dekorē ar putukrējuma rozītēm un mandeļu skaidiņām. Tas ir tik viegli pagatavojams!

Galvenais, tas var kļūt par ikvienas saimnieces trumpi virtuvē, ja jāpagatavo kas sātīgs, salds un ātrs.

Nākamo reizi gatavosim ēdienus mikroviļņu krāsnī. Aicinām ikvienu mums piebiedroties jaunajā Kulinārijas skoliņā aprīlī. Tekstu sagatavoja Inese Ivāne, biedrības „Curonica” kultūras pasākumu organizatore