



ES Mūžizglītības programmas

Comenius daudzpusējais projekts „The treasure chest and ICT or ICT in reading and writing”

Līguma nr. 2013-1-BG1-COM06-00006 2

Ziemassvētku receptes



Materiālu apkopēja : I. Melne

Ziemassvētku ēdieni

Ko tad īsti ēdīsim šajos svētkos? Patiesībā jau ēdienu recepšu ir tik daudz, ka atliek vien izvēlēties, bet tiem, kuri labprāt pieturas pie senču tradīcijām, pastāstīšu, ko tad viņi mēdza likt galdā un kā sevi palutināja svētku vakarā, kā arī ieteikšu dažas interesantas receptes mielastam.

Ziemassvētku ēdieni senlatviešiem

Tā kā latvieši Ziemas svētkus saistīja ar gaismas atgriešanos, ražas novākšanas visu lielo darbu padarīšanas svētkiem, likumsakarīgi bija tas, ka svētku galds lūztin lūza no gardā mielasta. Lai arī šodien mēs šos svētkus saistām ar klusuma un miera svētīšanu, senajiem latviešiem tas bija liksmības un prieka pilns laiks.

Parasti šiem svētkiem ļaudis jau laikus gatavoja mielastu. Kā teicis kāds zinātnieks: "Saimnieki lopus kopdami un audzēdami nepiemirsa par Miķeļa auneli, Ziemas svētku svinību sivēnu un Jurgā gaili." No raksturīgākajiem ēdieniem var minēt svaigu maizi, cūkas šņukuru, zirņus, pupas, putraimu desas, sautētus vai svaigus kāpostus, sautētus kāļus un burkānus, kā arī ķirbju ēdienus. Īpaši iecienīti bija krāsni cepti kartupeļi un vistas vai gaiļa cepeši. Kā saldo ēdienu pasniedza maizi ar ievārījumu, maizes biguzi un apaļus raušus, kas simbolizēja sauli. Interesanti, ka latvieši šajos svētkos bija iecienījuši arī alu, ko gan šodien kaut kā grūti iedomāties kā mielasta sastāvdaļu. Tāpat dzēra arī kvasu, pienu un paniņas.

Latgalē Ziemassvētkus iesāka ar četru nedēļu gavēni – adventu. Šinīs četrās nedēļās gaļas ēdienus varēja ēst tikai svētdienās, bet piektdienās un trešdienās nevarēja lietot arī piena produktus.



Ziemassvētku receptes

Sautēti kāposti

2 kg saldskābi kāposti, 3 palieli sīpoli, 3 rīvēti burkāni, 1/2 – 1 glāze eļļas, cukurs.

Kāpostus kopā ar rīvētiem burkāniem liek katlā un sautē. Kad 1 h tie ir sautējušies, pievieno smalki sagrieztu sīpolu, eļļu un cukuru pēc garšas. Vāra vēl 1 h līdz tie ir mīksti un garšīgi. Ja vēlaties atsvaidzināt ēdienu, neilgi pirms sautēšanās beigās var pievienot gabaliņos sagrieztu svaigu ābolu.

Vārīti zirņi

200g pelēko zirņu, 600 g žāvēta speķa.

Zirņus liek katlā, novāra un, kad gatavi – nokāš. Kad zirņi nokāsti, tos apber ar sāli. Ja vēlaties dažādot ēdienu, vārītos zirņus var apcept uz pannas kopā ar sīpoliem un gabaliņos sagrieztu speķi.



Dārzeņu sautējums ar garšaugiem

800 g vārītu kartupeļu, 700 g tomātu, 4 ķiploka daiviņas, 2 ēdk. sasmalcinātu pētersīļu, 1 tējķ. bazilika, 1 tējķ. timiāna, 1 lauru lapa, 1 liela tējķ. sāls, 1 tējķ. melno piparu, 2 ēdk. eļļas.

Nomizo kartupeļus un tāpat kā tomātus sagriež šķēlēs. Ķiplokus sajauc ar baziliku, timiānu un sasmalcinātu lauru lapu. Dārzeņu šķēles pamīšus kārtu ietaukotā cepamtraukā un katrai kārtai uzkaisa sāli un piparus. To visu pārlej ar eļļu. Sacepumam uzliek foliju un cep cepeškrāsnī apmēram 30 min. 225 grādos. Sacepums paredzēts 8 personām.

Cūkgaļas cepetis ar kartupeļiem

2 kg kartupeļu, 1 kg cūkgaļas, 4 ēdk margarīna vai sviesta, 1 tējķ. ķiploki un sāls 1/2 tējķ. melno piparu, 2 ķiploka daiviņas, 4 ēdk. sasmalcinātu pētersīļu.

Kartupeļus nomizo, sagriež šķēlītēs, un kārtu ietaukotā cepamtraukā. Pārkaisa ar sāli un ķiplokiem, virsū liek cūkgaļas cepeša gabalu un cep cepeškrāsnī 1h apmēram 180 grādos. Tikmēr gatavo mērci – 4 ēdk. sviesta sajauc ar pētersīļiem un ķiploka daiviņām. Ēdienu izņem no cepeškrāsns, cepeti sagriež šķēlēs un kārtu atpakaļ uz

kartupeļiem, pāri lej gatavo mērci. Trauku uz brīdi ievieto atpakaļ cepeškrāsnī, lai mērcē esošais sviests izkūst. Vēl karstu liek galdā.



Sivēns alus mērcē

1 kg sivēna muguras gabala ar ribiņām, 1 alus pudele, 2 ēdk. sviesta vai margarīna, 1 tējķ. sāls, 1 tējķ. ķimeņu, 200 g gaļas buljona, 2 ēdk miltu.

Sautējamā katlā izkausē taukvielas un apbrūnina gaļu. Pārkaisa to ar sāli un ķimenēm un pievieno alu. Cepmtraukam uzliek vāku un sautē 2 h, līdz tā mīksta. Kad gaļa gatava, izņem to no katla un uz 10 min. ietin folijā. Buljonu pievieno gaļas buljonam, kas izveidojies katlā, pievieno miltus, sāli un izvāra. Gaļu izņem no folijas, sagriež šķēlēs un pasniedz ar mērci, kartupeļiem un brokoļiem.

Gardie speķa pīrādziņi

500 g miltu, 1 glāze piena, 1/2 tējķ. sāls, 3 ēdk. skāba krējuma, 80 g sviesta, 1 ola, 1 ēdk. cukura, 50 g rauga. Pildījumam – 350 g caurauguša speķa, 3 sīpoli, smalkie pipari.

Uzrūgušu mīklu, ko gatavo no iepriekšminētajām sastāvdaļām, sadala nelielos gabaliņos, saveļ bumbiņās un ļauj vēl 15 min. uzrūgt. Katru gabaliņu saspiež plakanu un vidū liek pildījumu, kas gatavots speķi sacepot ar sīpoliem un pievienojot sāli. Mīklas malas saspiež kopā tā, lai veidojas pīrāga forma. Izveidotos pīrādziņus liek uz ietaukotas cepešpannas, apsmērē ar olas dzeltenumu un liek krāsnī. Cep līdz gatavi.

Āboli mīklas apvalkā

8 āboli, cukurs, kanēlis, ola, pūdercukurs. Mīklai – 250 g miltu, 250 g sviesta, 1/4 l ūdens, 1 tējķ. galda etiķa, sāls.

Miltus iesijā sviestā, pielej ūdeni, kurā atšķaidīts sāls, etiķis un iemīca mīklā. Mīklu uz 1/2 h liek vēsumā. Tad mīklu izveltnē 4 mm biezā kārtā un sagriež 8 kvadrātos. Nomizotiem āboliem izgriež serdi, uzkaisa cukuru un kanēli un liek katra kvadrāta vidū. Mīklas malas paceļ uz augšu un salipina kopā, pārziež ar sakultu olu un liek cepeškrāsnī. Cep apmēram 25 min. Izceptus pārkaisa ar pūdercukuru un pasniedz atdzesētus vai karstus ar pienu.

Maizes biguzis

Rupjmaizi sagriež gabaliņos un liek bļodā. Pāri tai lej aveņu vai brūkleņu ievārījumu, kas nedaudz atšķaidīts ar ūdeni. Tam visam pievieno medu pēc garšas.

(Materiāls apkopots no: www.receptes.lv)

Ziemassvētku ēdiens

Gatavošanas laiks: 30 min.

Zirņus ieber vārošā sālsūdenī un vāra, līdz tie paliek mīksti. Speķi sagriež mazos kubiciņos, mazliet apcep, tad pievieno sāli, piparus un sagrieztus turpina cept. Kad speķis ir ieguvis vēlamo cepšanas pakāpi, ar to (ar visu...

Sastāvs: zirņi, sāls un melnie (aromātiskie) pipari, speķis, sviests, sīpoli

Ziemassvētku siers

Gatavošanas laiks: 60 min.

Ieliek ķipītī kausēt sieru un, kad uzkausēts šķidr, sagriež maizi 8 daļās. Paņem dakšīņu un, iemērcot maizi, ēd.... labu apetīti!!!

500g siera, 1 kukulis baltmaizes „Toste”

Ziemassvētku torte (viegli pagatavojama)

Gatavošanas laiks: 50 min.

Riekstus sasmalcina. Saputo olu baltumus stingrās putās. Sajauc riekstus ar pūdercukuru un pievieno olu baltumiem. Uz cepamā papīra uzzīmē 3 apļus apmēram 20 cm diametrā un uzklāj uz katra apļa riekstu un olu maisījumu. Cep...

Pamatnēm, 400 g riekstu, 500 g Dansukker pūdercukura, 6 olu baltumi,
Pildījumam,...

Ziemassvētku augļu un riekstu kūka

Gatavošanas laiks: 25 min.

1. Ieber augļus un riekstus (ja ir ingvers sīrupā, to arī) bļodā aplej ar 1 glāzi brendiju un atstāj pa dienu ievilkties. 2. Mīkstu sviestu samaisa ar cukuru, pieber piparkūku garšvielas, ja nav ingvers sīrupā, tad sauso ingveru,...

400 g dažādu cukurotu vai kaltētu augļu- ķiršu(var aizstāt ar žāvētām dzērvenēm),...

Ziemassvētku augļu kūkai

Gatavošanas laiks: 0 min.

Sadrupinātu raugu samaisa ar 2 tējķ. cukura un 2 ēdamk. remdena piena un noliek 10 min. uzrūgt. Bļodā iesijā miltus, veido iedobi un tajā iemīca raugu, pievieno atlikušās mīklas sastāvdaļas. Mīklu labi samīca un ļauj 30–40 min....

500 g miltu, 100 g sviesta, 80 g cukura, 25 g rauga, ¼ l remdena piena, 2 olas, ½ tējkar. sāls...

Ziemassvētku kūka 1

Uzkarsē sīrupu, margarīnu un cukuru. Iegūto masu atdzesē un pievieno pārējos produktus. Liek ietaukotā apaļā formā (lai cepumam būtu caurs vidus) un cep vidēji karstā cepeškrāsnī. Atdzisušo kūku izgāž no formas un rotā ar...

125 g sīrupa vai mākslīgā medus, 200 g margarīna, 125 g pūdercukura, 300 g miltu 200 g...

Gardā ābolu kūka

Taukvielas saputo ar trim ceturtdaļām cukura. Pievieno trīs olu dzeltenumus, sodu, vaniļīna cukuru. Trešdaļu no iegūtās masas uz stundu liek ledusskapī (saldētavā). Pārējo mīklu (ja vēlas, tai var pievienot rozīnes un riekstus)...

200 g sviesta vai margarīna, 3 olas, 1 glāze pūdercukura, 2 glāzes miltu, nažagals sodas...

Ziemassvētku kūka kārumniekiem

Rozīnes, 185 g ķiršu un citrona miziņu pārlej ar 125 ml brendija, samaisa. Trauku pārsedz un atstāj uz nakti ievilkties. Labi saputo sviestu, pakāpeniski pievieno cukuru, pēc katras reizes labi saputojot, un pa vienam olas...

185 g rozīņu, 220 g uz pusēm pārgrieztu cukurotu ķiršu, 1 ēd.k. smalki saberztas citrona, ½ paciņa sviesta, ½ glāze brūnā cukura (var parasto), ¼ gāzes medus, 2 olas, 1 glāze miltu...

Ziemassvētku kūka

Gatavošanas laiks: 60 min.

1. No olām, cukura un miltiem izcep biskvītu un atdzesē. 2. Želatīnu uzbriedina. 3. Kompota augļus caurduūrī notecina. 4. Svaigos augļus (vīnogas, mandarīnus u.c.) sagriež. 5. Krējumu sajauc ar cukuru un citronskābi, kārtīgi...

Biskvītam: 5 olas, 5 ēdamkarotes miltu, 5 ēdamkarotes cukura. Ķiršu, zemeņu, aveņu...

Trauslā kūka

Gatavošanas laiks: 30 min.

Sviestu sadrupina, samīca ar miltiem un olām, pierīvējot pomoranču miziņu un pieliekot potašu. Cep formā. Gatavu pārlej ar sarkano glazūru.

500 g miltu, 140 g cukura, 200 g sviesta, 2 olas, potašs, pomoranču miziņa

Gardā mandarīnu kūka ar piparkūkām

Gatavošanas laiks: 30 min.

Piparkūkas traukā sadrupina. Caur sietu izberž biezpienu un biezpienam pievieno sadrupinātās piparkūkas, 2 ēd.k cukura, olas dzeltenumus. Masu samaisa un liek cepamformā kas ieziesta ar sviestu! Liek cepties 15min 220 grādos. Tikmēr...

1kg mandarīnu 1kg biezpiena 500g piparkūku 2 olas dzeltenumi sviests(formiņas...

Medus kūka(ziemassvētku)

Gatavošanas laiks: 90 min.

Cukuru ar sviestu izkausē. Pievieno olas. Medu ar sodu liek uz plīts un vāra, kamēr paliek brūnas putas. Visu laiku jāmaisā ,lai nepiedeg. Pievieno izkausētam sviesta ar cukuru medus putas un miltus. Ļauj mīkliņai...

200g cukurs, 200g sviests vai margarīns, 3 olas, 600g miltu, (apm),2ēd.k. medus,1ēd.k.soda.

Ziemassvētku biezpiena kukulītis

Gatavošanas laiks: 20 min.

No 300 g miltu, margarīna, rauga, silta piena, cukura, sāls un olām samīca mīklu un noliek uz neilgu laiku siltā vietā. Biezpienu izberž caur sietu, pievieno rumu un vaniļīnu, izmaisa un pievieno mīklai. Pieliek atlikušos miltus un...

500 g miltu, 150 g biezpiena, 150 g cukura, 2 olas, 130 g margarīna, 200 g piena, 40 g...

Karstā šokolāde ar apelsīniem

Gatavošanas laiks: 10 min.

Mazā katliņā ielej saldo krējumu, iedrupina šokolādi, iekaisa vaniļas cukuru un liek ūdens peldē karsēties. Visu laiku maisa, kamēr šokolāde izkususi. Beigās ierīvē apelsīna miziņas. Karsto šokolādi lej mazās tasītēs. Atsevišķi...

1 tāfelīte tumšās šokolādes(100g), 200ml 10% kafijas krējuma (vai piena), rīvētas apelsīna...

Mednieku tēja

Gatavošanas laiks: 5 min.

Visu uzkarsē, izkāš un lej karstvīna glāzē.

50 ml sarkanvīns, 50 ml melnā tēja, 50 ml apelsīnu sula, ¼ kanēļa miza, 1 krustnagliņa, 2...

Kanēļa cepumi ziemassvētku galdam

Gatavošanas laiks: 20 min.

Darba gaita: 1. – Jāpārsit ola un jāatdala baltumu no dzeltenuma, baltumu jāliek bļodā (dzeltenumu nemest ārā, to vajadzēs) 2. – Olas dzeltenumu jāsakuļ kopā ar mīksto sviestu iebiezināto pienu un sāli, līdz izveidojas...

Apmēram 24 mēreni lieliem cepumiem nepieciešams: 1.– 100 g kviešu miltu; 2.– 75 g mīksta...

Itāļu ziemassvētku cepumi "amaretti"

Gatavošanas laiks: 150 min.

Olu baltumus ar sāli stingri saputo. Turpina putot pievienojot cukuru. Uzmanīgi iemaisa mandeļus un ekstraktu. Ar tējkaroti liek uz plāts kam uzklāts cepamais papīrs. Patur 2 stundas. Cep 190 grādos 12 minūtes gaiši brūnus.

2 olas baltumi, ¼ tējk. sāls, 1 glāze cukura, 1 glāze kapātu mandeļu, ½ tējk. mandeļu ekstrakts

Ziemassvētku cepumi ar vaniļu

Gatavošanas laiks: 60 min.

No cukura un ūdens izvāra sīrupu. Ja nepieciešams, noņem putas. Atdzesētā sīrupā ieber miltus, kas sajaukti ar sodu un vaniļas cukuru, un samīca mīklu. No tās veido apaļus cepumiņus, liek uz ietaukotas plāts un nedaudz...

100 g miltu, 110 g cukura, 60 g ūdens, 1/4 tējkarotes vaniļas cukura, 1/4 tējkarotes sodas

Datēļu bučas(ziemassvētku cepumi)

Gatavošanas laiks: 30 min.

1. samīca mīklu, liek apmēram uz 1 st. ledusskapī 2.marcipānu samīca ar riekstiem vai sēklām un iepilda datelēs 3. mīklu izrullē 0,5 cm biezuma un 10 cm platumā pēc iespējas garāku apsmērē ar olas baltumu 4. uz mīklas 3 rindās...

175 g milti, 50 g cukurs, 1 pac. vaniļas cukura, 80 g sviests, 2 olu dz., milti virsmai 120 g...

Mīkstie ziemassvētku cepumi

Gatavošanas laiks:20 min.

Medu ar sviestu un cukuru uzvāra, mazliet atdzesē, pieliek sasmalcinātas garšvielas, miltus, olas, izšķīdinātu raugu un visu labi samaisa. Liek uz plāts, kas pārklāta ar pergamenta papīru, uzraudzē, pārziež ar sakultu olu,...

800 g miltu, 200 g cukura, 800g medus, 200g sviesta, 5 olas, garšvielas, 50 g riekstu, 25 g...

Cepumu un biezpiena torte (lētā)

Gatavošanas laiks: 60 min.

Sablendē cepumus sīki. Izkausē sviestu, pievieno cepumiem. Samīca viendabīgu masu. Liek formā un uz brīdi, ja vēlas liek ledusskapī. Biezpienu samīca, pievieno saldo krējumu. Želatīnu izkausē pievieno biezpiena masai. Visu...

2 pac. cepumu, 350g biezpiena, 150g saldā krējuma, 50g sviesta, 50g želatīna

Cepumu-ķiršu kūka

Gatavošanas laiks: 60 min.

Sadrupina cepumus. Izkausē sviestu un pievieno sadrupinātajiem cepumiem. Masu ieliek apaļas formas pannā un piepresē. Pildījuma pagatavošanai sajauc kopā svaigo sieru, skābo krējumu, pūdercukuru, vaniļas cukuru un citronu sulu....

Pamatnei: 1 paciņa Kalev cepumi ar šokolādes garšu, 80g sviesta, **Pildījumam:**,...

Siera cepumi ar ķimenēm

Gatavošanas laiks: 40 min.

Šāda veida receptes atradīsiet vairākas, es arī par bāzi ņēmu vienu no tām, bet pārveidoju savā gaumē. Sanāca ļoti garšīgi. 1. Sviestu atstāt istabas temperatūrā, līdz tas mīksts (lai vieglāk mīcīt mīklu). 2. Es ņēmu 2...

200 gr. siera (es ņēmu 100 g Krievijas un 100 g Maasdam), 200 gr. sviesta, ~200-250 gr....

zeltene

Izskatās ļoti garšīgas. Jāpamēģina.

Selgas cepumi ar biezpiena-ievārījuma sajaukumu pa vidu

Gatavošanas laiks: 5 min.

Biezpienu samaisa ar ievārījumu. Ņem cepumu un ar karoti uzliek biezpiena masu uz tā un otru cepumu saspiež kopā, ar karoti noņemot biezpiena masu, kas iet pāri. Un tā taisi, cik vēlies... Ļoti vienkārši un garšīgi!

Selgas cepumi "Klasika", vājpiena biezpiens 1.paciņa, ievārījums 2 ē.k.

Cepumdesa

Gatavošanas laiks: 15 min.

Cepumus sadrupina. Sviestu izkausē ūdens peldē. Tad saputo olu, un sajauc kopā ar sviestu. Tad sagriež marmelādi, un sajauc kopā ar cepumiem. Pašās beigās visu sajauc kopā, un kārtīgi samaisa. Ietin masu folijā, izveido formu,...

1kg cepumu (selga), 0.5kg marmelādes, 1 paciņa sviesta (pēc izvēles), 1 ola, kakao (pēc garšas)

Ziemassvētku cukura cepumi

Gatavošanas laiks: 120 min.

Uzkarsē cepeškrāsni. Sakuļ eļļu, pūdercukuru, cukuru un sviestu. Pievieno olas un vaniļu; labi sakuļ. Iejauc miltus, sodu, vīnakmeni un sāli. Abus maisījumus sajauc kopā un labi samaisa, līdz ir radusies viendabīga masa. Apsedz un...

1 glāze eļļas, 1 glāze pūdercukura, 1 glāze sviesta(ne margarīna,) 1 glāze baltā cukura, 2...

Ziemassvētku zvaigznes

Gatavošanas laiks: 0 min.

Saputo sviestu, cukuru, garšvielas un ½ olu. Iemīca izsijātus miltus un pievieno konjaku. Miklu uz 8 - 10 stundām noliek vēsā vietā. Izveltnē, izspiež zvaigznes. Ņem mazāku zvaigznes vai apla formu un zvaigznēm izspiež caurus...

200 g sviesta vai margarīna, 200 g cukura, vaniļīns, sāls, rīvēta citrona miziņa, 2 olas, 400...

Drēzdeniešu ziemassvētku piparkūkas

Sukādes smalki sagriež, mandeles samaļ, citrona mizas saberž visus nepieciešamos produktus sagatavo iepriekšējās dienas vakarā un noliek siltā vietā. Nākamajā dienā izsijā miltus, siltā pienā izšķīdina raugu un sagatavo...

milti 2kg., kausēti tauki 100gr., kausēts sviests, 100gr. Margarīns, 800gr. rozīnes...

Bezē cepumi ar šokolādes gabaliņiem

Mikserī saputo olu baltumus, pakāpeniski pievieno cukuru, katreiz labi saputojot. Maisījumu liek lielākā traukā, divās porcijās iecilā kokosriekstu un šokolādi. Ar mitrām rokām no 1 tējkarotes mīklas veido bumbiņas un...

3 olu baltumi, $\frac{3}{4}$ glāzes pūdercukura, 270g saberzta kokosrieksta, 190g šokolādes gabaliņi

(Materiāls apkopots no: www.receptes.lv)